

Perspectives

CLÉOPÂTRE
À LA QUÉBÉCOISE

voir page 21





Fragment d'une station de chemin de croix, du peintre Jean d'Orsay

Fresque lumineuse d'après un carton de Mousseau



Feu et lumière



*Esteban Lorenzo et
le peintre Alfred Pellán
en plein travail*

PENCHÉ au-dessus d'une grande table sur laquelle est reproduit au dessin un tableau de Pellán, le maître verrier Esteban Lorenzo découpe au diamant des morceaux de verre coloré qu'il superpose jusqu'à ce qu'il obtienne la teinte exacte de l'oeuvre originale.

Dans un atelier de Ville Saint-Michel, à Montréal, un art très ancien, le vitrail, a été renouvelé entièrement grâce à quatre ans de recherches de la part d'un groupe d'artisans et d'un chimiste. Il a un nom bien à lui: le kaléirisme, tiré du mot kaléidoscope qui évoque à l'esprit un jeu d'images.

On sait que le vitrail gothique est fait de pièces de verre peintes et réunies par des nervures de plomb. Le vitrail moderne — qui peut devenir murale ou simple panneau — utilise, grâce à la technique kaléiriste, du verre coloré dont les morceaux découpés et superposés donnent à l'oeuvre une troisième dimension. Les morceaux ne sont pas soudés au plomb mais fusionnés au four, ce qui donne une seule pièce de verre compacte.

L'effet est saisissant: la lumière joue dans l'épaisseur du verre découpé et stratifié comme à travers un prisme. D'ailleurs les photos qui paraissent dans ces pages illustrent mieux que tous les mots la magie lumineuse des oeuvres kaléiristes.

L'art sacré comme l'art profane viennent de trouver un autre moyen d'expression.

Autres photos à la page suivante



*Cette magnifique verrière orne
un mur de l'Académie de Québec*



*Deux détails de la verrière
de l'Académie de Québec. Le verre
découpé est fusionné
au four et monté sur place ◀*





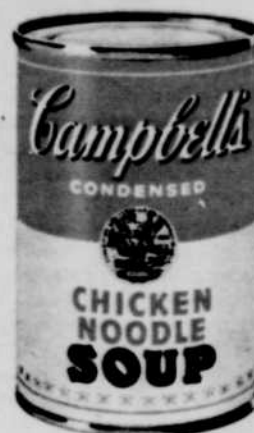
Pour ceux qu'on aime...

voici une vraie soupe



La soupe au poulet et aux nouilles de Campbell, ça Madame, on voit que c'est de la vraie soupe. En la servant à ceux que vous aimez, vous pouvez voir de bons gros morceaux de poulet, des nouilles aux œufs dorées, le tout dans un riche bouillon de poulet... fait avec du poulet. Et dès la première cuillerée, les vôtres dégustent une soupe savoureuse, une soupe qui fait plaisir. Oui, Madame, la soupe au poulet et aux nouilles de Campbell, ça c'est de la vraie soupe!

Campbell



Avez-vous
fait
votre testament?



Pour le percepteur des droits de succession, nous sommes tous riches!

SEULS les riches ont des ennuis avec les droits de succession? Erreur. Beaucoup de salariés seraient fort surpris d'apprendre qu'ils appartiennent à la catégorie des richards, aux yeux du percepteur. Celui-ci pourra inclure dans la portion d'héritage imposable jusqu'au manteau de fourrure de la veuve et jusqu'aux boutons de manchette du défunt. Des veuves ont dû parfois payer impôt sur des polices d'assurance vie contractées par le mari à leur avantage. Quelques-unes, en faveur de qui le défunt avait constitué une pension, se sont fait réclamer des milliers de dollars en droits de succession sur des sommes qu'elles n'avaient même pas encore commencé de toucher!

Le gouvernement fédéral a commencé de taxer les successions en 1941. Il a perçu alors \$7.000.000, somme qui, vingt ans plus tard, avait grimpé à \$85.000.000. Deux provinces canadiennes, le Québec et l'Ontario, taxent elles aussi les héritages depuis 1946, ce qui a procuré, en 1961, \$37.000.000 à celle-ci et \$22.000.000 à celle-là.

Les héritiers auraient pu éviter de payer une bonne part de ces sommes, disent les experts en ce domaine. L'article suivant raconte certains ennuis avec le fisc qu'ont éprouvé des familles en deuil et démontre comment elles auraient pu éviter ces désagrèments.

LA RÉDACTION

DURANT la maladie qui devait rapidement l'emporter, l'hiver dernier, un ingénieur de 51 ans au service du gouvernement fédéral — appelons-le Robert Durand —, tint à calculer avec précision les biens qu'il laisserait à sa femme Marie: la maison, une police d'assurance vie, quelques obligations d'épargne et un dépôt en banque, soit en tout environ \$26.000.

— De plus, lui dit-il, tu recevras \$2.500 par an de la caisse de retraite dont je suis membre. De toute façon, tu n'auras pas à t'inquiéter de droits de succession. Il y a parfois profit à ne pas être riche!

Marie devait se rappeler souvent ces paroles avec quelque amertume pendant les mois suivants, car elle eut en effet lieu de s'inquiéter, malgré la prédiction de Robert. Avant de pouvoir toucher son

héritage, il lui fallut acquitter une facture tout à fait inattendue et quasi catastrophique de \$5.600 en impôt sur les successions!

"Mme Durand n'aurait eu nul besoin de verser un seul sou en impôts, si son mari avait su faire son testament en conséquence, de dire C. D. Robertson, du Montreal Trust. Il est étonnant de voir à quel point les Canadiens ignorent ou connaissent mal la loi régissant les droits de succession. La plupart d'entre eux ne soupçonnent même pas les pertes et les soucis qu'ils peuvent causer à leur famille en préparant mal leur succession."

Comptables et avocats font écho à ces remarques. Dans presque tous les autres exemples de mésaventures fiscales qui vont suivre, on retrouve en effet des négligences du même genre que celles commises par les Durand.

Et d'abord celle, trop courante, de sous-évaluer sa fortune ou de n'en pas établir nettement la valeur.

"A notre époque d'inflation, dit M. Robertson, il s'en faut souvent d'une faible marge pour qu'un héritage dépasse la limite au-delà de laquelle le fisc intervient. Le percepteur inclut tout dans ses calculs, y compris auto, meubles, vêtements personnels, montre, bijoux, collections de timbres ou de vieilles monnaies, articles de sport..."

Robert Durand est l'un de ceux qui ont commis cette erreur. Il avait fort bien calculé les biens qu'il croyait laisser à Marie car le percepteur a fixé, pour ces mêmes biens, une valeur de \$27.000... mais il n'avait pas tout compté, comme ledit percepteur l'a fait. Ce fonctionnaire est ensuite venu dire à Marie:

— Comme vous êtes âgée de 43 ans, l'actuariat prévoit que vous survivrez probablement trente-cinq ans à votre mari. Nous devons donc établir la valeur de rachat de votre pension en nous basant sur ces trente-cinq ans. Par valeur de rachat, la loi entend la valeur de cette pension si elle vous était versée en une seule somme et non mensuellement pendant plusieurs années. Cette valeur s'établit pour vous à \$46.750, ce qui, ajouté aux autres biens, forme une succession totale de \$73.750, tandis que l'exemption dont aurait pu profiter votre mari, d'après son revenu courant, n'est que de \$60.000."

Mme Durand a donc dû verser ainsi \$5.600 en droits successoraux aux gouvernements d'Ottawa et

de Toronto, puisqu'elle vit à Ottawa. Le Québec et l'Ontario sont les seules provinces canadiennes à frapper les successions d'un impôt, ce qui y rend les legs plus onéreux qu'ailleurs au pays.

La pauvre Marie n'était pas perplexe sans raison. Non seulement la taxait-on sur des sommes non encore perçues mais encore se basait-on en cela sur deux hypothèses: qu'elle vivra encore trente-cinq ans et qu'elle ne se remariera pas, car elle perdrait ainsi tout droit à sa pension.

"Ceux qui dépassent la durée de vie prévue en leur cas gagnent au change, les autres y perdent, explique un fonctionnaire du ministère fédéral du Revenu. Nous sommes forcés de baser nos calculs sur les moyennes statistiques, non sur le cas de chaque citoyen."

Un récent amendement à la loi de l'impôt sur les successions pourrait favoriser Marie Durand. Si elle se remarie en deçà de quatre ans après la mort de son mari, elle aura droit à un rabais appréciable; sinon, aucun rabais du tout.

LA VALEUR de rachat des rentes et pensions grossit de nombreux héritages au-delà du montant fixé pour les exemptions d'impôt, et le fait se répètera davantage puisque les fonds de retraite se multiplient. Plus de 2.000.000 de Canadiens souscrivent déjà à de tels fonds.

"Très peu de souscripteurs à ces fonds, dit M. Robertson, semblent savoir que, sauf pour certaines pensions comme celles aux anciens combattants, les pensions peuvent être assujetties aux droits de succession et une valeur de rachat leur être fixée d'office. Il n'est pas rare qu'un légataire ait à réunir d'urgence la somme nécessaire à l'acquittement des droits successoraux."

Un tel cas est survenu récemment à Montréal où un père légua à sa fille, fraîche émoulue de l'université, une rente viagère de \$2.500 par an. Vu son bas âge — 24 ans —, la valeur de rachat de la rente a été fixée à \$65.000. Les droits successoraux dépassant, de la sorte, \$10.000, la jeune fille dut vendre la maison familiale pour pouvoir acquitter ces droits. On lui offrait soit de régler ce compte d'un seul coup, en deçà de six mois, soit de l'acquitter par versements sujets à intérêts et répartis sur plusieurs

Suite page 8



Une pâte-type . . . 4 pains différents

① Pain blanc ② Pain au citron et au sésame ③ Pain au fromage ④ Pain aux fines herbes

La Farine Robin Hood est la meilleure farine tout usage que vous puissiez acheter. Bien entendu, elle est pré-tamisée . . . si fine, si pure, qu'elle n'a jamais besoin d'être tamisée.

Aucune autre farine, au Canada, ne peut s'y comparer. Et les résultats qu'elle vous donne sont, eux aussi, incomparables.

Tout ce que vous préparerez avec de la Farine tout usage Robin Hood—pains, petits pains, gâteaux, biscuits—tout est assuré d'un franc succès. Cette affirmation n'est pas de la vantardise: c'est une promesse de réussite appuyée par notre fameuse garantie de remboursement.

Adoptez donc la Farine Robin Hood, c'est la meilleure farine que vous puissiez acheter.

Des recettes éprouvées et détaillées pour confectionner toutes sortes de pains et de petits pains. Succès garanti. Envoyez 10¢ à: Livre de recettes Pains et Petits Pains, Case 690, Montréal, Qué.



Commencer par une recette de base pour 4 pains blancs. *A mi-chemin du pétrissage*, couper la pâte en quatre portions égales. Avec une portion, faire un pain blanc selon la recette ordinaire. Avec les autres portions, faire les recettes variées suivantes:

Pain au citron et au sésame: En pétrissant, ajouter 1 c. à table de zeste de citron et $\frac{1}{2}$ tasse de raisins. Couvrir et laisser lever au double du volume. Diviser la pâte en deux portions ($\frac{2}{3}$ et $\frac{1}{3}$). Couper la plus grosse portion en trois. Abaisser en bandes de 12" de long et tresser. Faire de même avec le reste de la pâte et placer sur la première tresse. Couvrir et laisser lever au double du volume. Badigeonner du mélange d'un oeuf et de 1 c. à table d'eau. Saupoudrer de graines de sésame. Cuire 35 min. à 375°F.

Pain au fromage: En pétrissant, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de fromage cheddar râpé. Couvrir et laisser lever au double du volume. Façonner en boule. Badigeonner de beurre. Couvrir et laisser lever au double du volume. Cuire 35 min. à 375°F.

Pain aux fines herbes: En pétrissant, ajouter 1 c. à table de persil séché, 1 c. à table de piment doux séché, $\frac{1}{2}$ c. à table de thym, 1 c. à table d'oignon séché. Couvrir et laisser lever au double du volume. Avec la paume des mains, façonner en un cylindre de 12". Amincir les bouts. Faire entailles diagonales en surface à 1 pouce et demi d'intervalle. Laisser lever au double du volume. Cuire 20 min. à 375°F. Badigeonner du mélange d'un blanc d'oeuf et de 1 c. à table d'eau. Cuire 10 min. de plus.

Fournisseurs brevetés de
Sa Majesté la Reine

Plus de gens achètent la sauce HP

de préférence à
toute autre sauce
consistante
au monde.

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



Même vaporisateur ... vapeur plus efficace

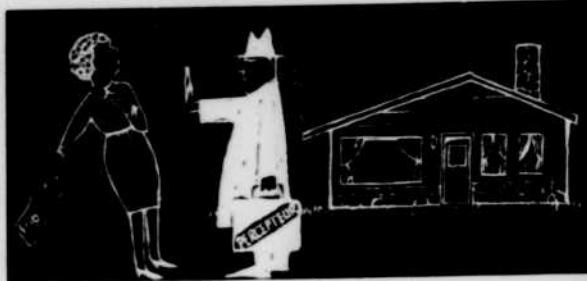
Aujourd'hui, un nouveau médicament Vicks, appelé Vicks VapoSteam, transforme la vapeur — apporte à votre enfant enrhumé plus de soulagement que jamais contre les congestions et les toux croupales des rhumes!

La vapeur ordinaire est composée de gouttelettes d'eau qui ne peuvent se répandre bien loin. Mais VapoSteam, avec l'ingrédient exclusif Laurithyl, fait éclater ces gouttelettes — ce qui augmente leur portée! C'est pourquoi Vicks VapoSteam est plus efficace que n'importe quel autre traitement par vapeur pour répandre le soulagement.

Dès ce soir — pour une vapeur nouvelle et meilleure que jamais — demandez Vicks VapoSteam!



**VICKS
VapoSteam**



La maison est à vous? Oui, si le fisc ne s'y oppose pas.

années. Comme elle avait immédiatement besoin de cette rente pour subsister et comme le reste de son héritage consistait en valeurs négociables mais n'incluait aucune encaisse bancaire appréciable, elle fut forcée de sacrifier son logis.

L'impôt peut être prélevé même sur certaines allocations spéciales. C'est ainsi qu'un employé d'un magasin à rayons de Toronto avait laissé à sa veuve de 53 ans une pension de \$2,200 par an. L'Etat lui réclama \$5,000 en droits sur son héritage. Devant la pénible situation de cette femme, la direction du magasin décida de lui verser un supplément de \$150 par mois, mais cela ne fit qu'entraîner un compte supplémentaire de \$1,500 en impôts!

Il existe toutefois plusieurs moyens légaux de ramener une succession à un montant exempt d'impôt ou en tout cas moins onéreux. L'un de ceux-ci consiste en dons entre vifs. Tout Canadien peut — cela une seule fois dans le cours de son existence — faire don de \$10,000 en valeurs immobilières à son épouse. Il peut aussi, chaque année, faire des dons non imposables jusqu'à concurrence de \$4,000 à tout individu qu'il lui plaît et de \$1,000 à un nombre indéterminé d'autres personnes. Ces dons peuvent être plus élevés encore si le revenu imposable du donateur dépasse \$10,400 par an. Au-delà de ces limites, un impôt sur les dons est prélevé, selon une échelle qui va de 10 à 28 p.c. Mais pour que ces dons puissent être soustraits de l'héritage, ils doivent avoir été faits au moins trois ans avant décès si on veut éviter toute imposition fédérale sur eux, et cinq ans auparavant, pour esquivier les impositions provinciales du Québec et de l'Ontario.

LES experts en la matière conseillent à leurs clients d'établir avec soin leurs dons annuels entre vifs afin d'en retirer tous les avantages possibles et d'en éviter également les inconvénients. Dans le cas, par exemple, où un Canadien fait l'achat d'une maison et en inscrit la propriété conjointement au nom de sa femme comme au sien, il agit, aux yeux de la loi, comme s'il lui avait fait un don entre vifs égal à la moitié du versement initial et des dons annuels égaux à la moitié de ses versements annuels sur l'hypothèque.

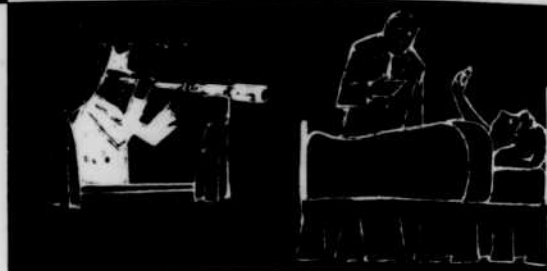
Un citoyen de Saint-Jean, au Nouveau-Brunswick, avait fait don entre vifs à sa fille mariée d'un pavillon de chasse situé sur les bords de la Miramichi, se réservant toutefois, dans l'acte notarié de transfert, le droit d'aller habiter ce pavillon chaque automne durant le reste de son existence. Le percepteur a quand même inclus ledit pavillon dans la succession imposable, puisque les titres de propriété de la légataire n'étaient pas exempts de toute servitude, comme il se doit en pareil cas.

A Edmonton, un homme qui n'avait plus que quelques mois à vivre a vendu à son fils pour \$15,000 une propriété d'une valeur marchande du double. Le percepteur a quand même ajouté à la valeur de l'héritage les \$15,000 de différence dont le père avait consenti à subir la perte.

Dans le cas d'un immeuble possédé à titres égaux par les conjoints, on peut se demander si le calcul du montant de la succession du mari inclura tout le prix de cet immeuble ou seulement la moitié.

"Problème complexe, répond un comptable spécialisé, car il faut pouvoir prouver au ministère du Revenu qu'on n'a pas cherché à le frauder. Voici deux exemples, puisés en Ontario, qui aideront à mieux comprendre. Dans le premier, la veuve a pu faire la preuve qu'elle est vraiment propriétaire pour moitié de la maison et qu'elle a payé cette moitié de ses propres économies, comme en font foi ses livrets de compte d'épargne à la banque. Une autre veuve n'a pu empêcher que sa maison soit incluse dans la succession et celle-ci taxée en conséquence, faute de pouvoir prouver qu'elle avait employé ses propres biens à cet achat."

Il y a moyen de s'en tirer de façon légale



Un percepteur est un bipède qui a le don de double vue.

Les dons d'immeubles ne sont valides qu'après enregistrement au greffe. Cet enregistrement n'est pas nécessaire pour les autres dons. Mais on ne doit pas oublier que la loi ne tient pas compte des intentions qui ne se traduisent pas en actes.

"Si vous faites déclaration officielle d'un don entre vifs, rappelle M. Robertson, veillez à ce que ce don soit vraiment exécuté."

Un Vancouverois avait fait rapport de dons annuels de \$4,000, exempts de droits, à sa fille et à son petit-fils pendant dix-sept ans. Notre homme avait, en fait, placé ces sommes à son compte personnel à la banque et les avaient employées à acheter des titres boursiers en leur nom en 1948, 1951, 1955 et 1956. Le ministère a statué qu'il n'y avait pas eu don réel puisque cet argent était resté au compte du donateur. Il a donc imposé des droits sur ces dons, plus une amende pour les années précitées où le père avait acheté ces titres, parce que les sommes qu'il avait alors versées d'un seul coup au nom des bénéficiaires excédaient le montant permis de \$4,000 par an.

A Saint-Jean du Nouveau-Brunswick, un homme avait fait cadeau à sa femme d'un superbe manteau de fourrure moins de trois ans avant sa mort. Le fisc a inclus le manteau dans l'inventaire car, comme il valait plus de mille dollars, il dépassait la limite permise et devenait un don taxable.

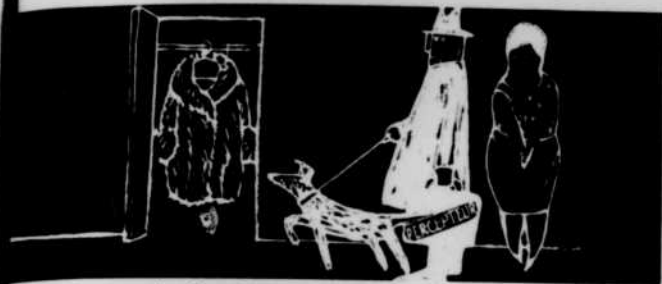
Il existe un meilleur moyen encore que les dons entre vifs d'éviter l'impôt sur les successions: une assurance sur la vie du chef de famille. Un amendement récent et d'une profonde portée à la loi sur cet impôt exempt de tous droits cette assurance si elle est dévolue à une personne en particulier et non seulement aux "ayants droit".

"Une assurance sur la vie du père, remarque l'Institut canadien des comptables agréés, ne peut être incorporée à sa succession et n'est pas taxable si elle a été contractée au nom de l'épouse, des enfants ou d'une autre personne dont le nom est spécifié dans la police, et cela même si les primes en ont été acquittées par le défunt lui-même."

ROBERT DURAND avait contracté une assurance de \$15,000 sur sa vie mais n'avait pas désigné sa femme comme bénéficiaire. L'eût-il fait, sa succession fût demeurée en deçà de la valeur exempte d'impôt.

Un célibataire montréalais habitait chez son frère cadet, chef d'une nombreuse famille. A sa mort, l'autre hiver, il désigna dans son testament ce frère comme seul légataire de biens consistant en des valeurs négociables au montant de \$10,000 et une assurance vie de \$20,000. Le frère dut toutefois acquitter des droits de \$3,500, parce que le célibataire ne l'avait pas fait inscrire comme bénéficiaire de cette assurance.

La loi du Québec diffère des autres quant à l'épouse. L'assurance sera exclue de la succession du mari s'il y a eu contrat de mariage entre les conjoints et si l'épouse avait acquitté les primes à même ses propres avoirs. Dans les mariages en communauté de biens, la moitié de la valeur de la police sera comprise dans la succession du mari, si sa veuve n'en est pas la bénéficiaire désignée. Si elle l'est, c'est toute cette valeur et non seulement la moitié qu'on y inclura.



Il n'y a pas de placard assez secret pour ces messieurs du Revenu.

Pour les polices d'assurance dites de groupe, du type offert par les employeurs du père par exemple, et dont un membre de la famille est bénéficiaire attiré, la valeur en sera comprise dans la succession, et cela vaut pour tout le Canada.

L'Institut des comptables rappelle à ce propos que, chaque fois qu'il y a changement de bénéficiaire d'une police, l'assuré se doit d'en obtenir une attestation écrite.

Le meilleur moyen de bien préparer sa succession reste encore de rédiger son testament.

Tout individu devrait rédiger un testament, conseillent les avocats. A moins d'être un clochard, on a toujours quelques biens, si humbles soient-ils, à léguer à quelqu'un. Il n'est jamais trop tôt pour tester car les facultés mentales peuvent parfois sombrer avant la vie elle-même. Un testament n'a de valeur réelle qu'en autant qu'il est tenu à jour.

Robert Durand avait toutefois eu la prudence de laisser un testament et il a rendu ainsi la situation de sa veuve moins difficile. Mais, dans toutes les provinces canadiennes, les archives des tribunaux regorgent de récits de mésaventures survenues à des familles dont le chef n'avait pas laissé de testament ou en avait laissé un mal rédigé.

"Les défunts intestats sont beaucoup trop nombreux, affirme W. R. Scott, de la Trust Companies Association of Canada. Quand il n'y a pas de testament, le partage des biens doit se faire selon la loi et, neuf fois sur dix, il ne favorise pas les personnes que le mort aurait voulu désigner comme bénéficiaires ou il ne leur attribue pas la part que le défunt aurait aimé donner. La veuve ne pourra même pas entrer en possession de legs qui ont pour elle une valeur sentimentale, comme les objets personnels de son mari, sans le consentement de toutes les parties concernées. Je ne parviens pas à m'expliquer pourquoi des citoyens attentifs par ailleurs à leurs affaires se montrent si négligents en ce domaine."

UN AUTRE moyen de diminuer les droits de succession est de rédiger un testament du type dit en fidéicommis. Il consiste, d'habitude, à laisser à la veuve l'usufruit de la succession en viager et d'en attribuer et partager le capital aux enfants à sa mort. Il existe des variantes en nombre presque illimité de types de testament qu'on peut rédiger, selon la valeur des biens concernés et autres considérations personnelles.

"Vous protesteriez hautement si l'on vous demandait de payer deux fois l'impôt sur votre revenu la même année, dit un représentant d'une maison de fidéicommis, et pourtant de nombreux héritiers doivent sans raison verser doubles droits de succession, par la faute de donateurs imprudents."

Le fisc fixe le barème d'exemptions en tenant compte du nombre des ayants droit, même si le défunt ne les a pas appelés à toucher une part de sa succession.

"Pour en donner un exemple brutal, précise un homme de loi, prenons le cas d'un défunt qui laisse une veuve — dont l'exemption est de \$60,000 — et dix enfants — à \$10,000 d'exemption par enfant ou \$100,000 pour les dix — mais qui lègue tous ses biens à une simple concubine. Le total d'exemption n'en sera pas moins de \$160,000 et profitera à la concubine."

La loi fédérale inclut les enfants illégitimes comme héritiers. En Alberta, une veuve a pu apporter la preuve que son mari avait laissé un fils mineur et illégitime, haussant ainsi de \$10,000 le total d'exemption.

Un individu des Maritimes avait légué tous ses biens, qui étaient fort substantiels, à sa concubine. En fouillant les dossiers des sociétés d'aide à l'enfance, celle-ci découvrit les noms de deux enfants illégitimes dont son amant avait admis la paternité. Elle put de la sorte hausser son total d'exemption de \$40,000 à \$60,000 — à raison de dix mille dollars par enfant — et épargner \$2,600 en droits.

Naguère encore, seuls les gens dits "riches" se préoccupaient de leur succession. L'inflation d'après-guerre a apporté ce souci à des centaines de milliers de Canadiens qui croyaient avoir des ressources aussi modestes que celles de Robert Durand. Ainsi les maisons de fidéicommis, que les gens cossus étaient jadis seuls à fréquenter, doivent-elles maintenant répondre à des demandes d'informations venant de simples salariés.

Car, semble-t-il, pour être riche il faut être mort . . .



Décollage d'un Mainliner DC-8 à réaction d'United Air Lines équipé de Champion

La plupart des grandes compagnies aériennes utilisent des bougies Champion — ou des dispositifs d'allumage Champion pour réactés — parce que les Champion dignes de confiance assurent un fonctionnement hors pair. N'acceptez donc rien d'autre pour votre auto!



CHAMPION SPARK PLUG COMPANY OF CANADA LIMITED, WINDSOR, ONTARIO



Le frère Laurent Bruyère est depuis 1931 le "bâtitteur" du Grand Nord et a l'allure décidée de ceux qui vivent en pleine harmonie avec la

Il sème églises, hôpitaux et écoles dans le

Le frère Laurent Bruyère est l'entrepreneur bénévole des solitudes nordiques

Par Hervé Biron

FIGURE énergique mais souriante, le frère Laurent Bruyère, o.m.i., a l'allure vive et décidée d'un homme qui a l'habitude de se défendre contre les forces de la nature. On l'a d'ailleurs surnommé le bâtisseur du Grand Nord.

Pour manier l'équerre, l'égoïne et le marteau, il n'a pas son pareil, mais comme son champ d'action est situé dans un territoire qui s'étend d'Edmonton à Tuktoyaktuk, sur l'océan Arctique, et de Stoney Rapids — à l'extrémité orientale du lac Athabaska — jusqu'à Fort-Nelson, au pied des Rocheuses, sa principale occupation est de voyager.

La caractéristique du Grand Nord, c'est son immensité et sa faible densité de population. La population du district de Mackenzie est d'environ douze à treize mille personnes et, comme des villes ont quelque deux mille habitants, tel Forth-Smith, Uranium City, Yellowknife, Hay City, Fort-Simpson, on s'imagine un peu qu'il ne reste presque plus personne pour peupler ces étendues où la notion d'infini prend toute son importance.

Le frère Laurent s'était installé, en 1931,

dans le vicariat apostolique du Mackenzie; il devait y rester un an. Trente-deux ans plus tard, il y vit encore et a à son crédit une liste impressionnante de constructions diverses: églises, chapelles, hôpitaux, habitations, écoles, couvents, hospices, noviciats, évêchés, pensionnats et bateaux. Ce religieux semble tellement jeune et robuste qu'il nous paraît capable d'en faire autant pendant les trois prochaines décades. Il en a en tout cas la volonté.

Lorsqu'il partit pour le Grand Nord canadien, le frère Bruyère vivait en toute quiétude au Sanctuaire marial du Cap-de-la-Madeleine. Il s'y trouvait depuis deux ans et semblait destiné à y couler des jours paisibles, même si le travail ne lui manquait pas. Mais Mgr Gabriel Breynat, évêque du Mackenzie, l'un des premiers ecclésiastiques à se servir de l'avion, avait vu immédiatement le parti qu'il pouvait tirer d'un tel homme qui, derrière un sourire amère, cache une volonté de fer.

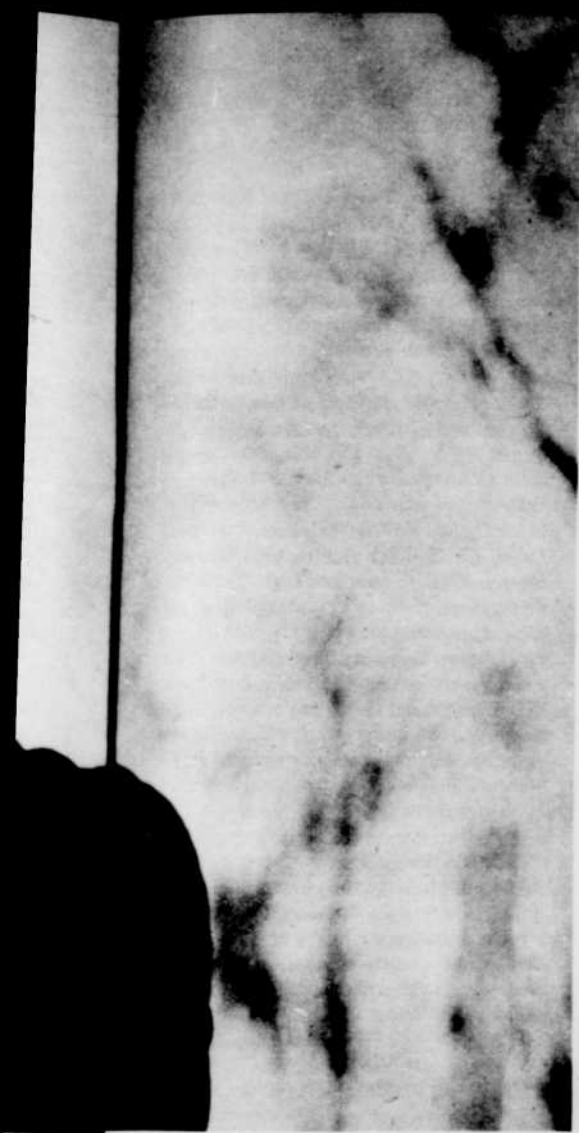
En 1931, Mgr Breynat avait donc besoin d'un homme qu'il chargerait de diriger la construction d'un nouvel hôpital à Fort-Simpson, pour remplacer celui qu'un incendie avait détruit, l'été précédent. Cet endroit se trouvait à environ 630 milles au nord d'Edmonton. Mais il y avait aussi d'autres travaux plus urgents à exécuter de sorte que Mgr Breynat voulut que le frère bâtisseur s'arrête à Fort-Resolution, sur la rive sud du grand lac de l'Esclave, pour y agrandir une demeure en vue du sacre de Mgr Pierre Fa-

laize au mois de septembre de la même année.

Ces travaux achevés, le frère Bruyère partit en hâte, vers la fin de juin, pour Fort-Simpson. La solitude du Grand Nord n'était pas un vain mot à cette époque. On connaissait donc intimement ceux qui habitaient à cinq cents milles de chez soi. Pourtant l'avion commençait déjà à relier quelques-uns des postes entre eux. Mais c'était l'âge héroïque de ce mode de locomotion. L'hiver, la raquette ou le traîneau permettait d'enjamber avec patience ces immenses déserts de neige. L'été, le canot puis le hors-bord pouvaient conduire du lac Athabaska jusqu'au delta du Mackenzie, promenade de plus de mille milles.

Sans doute, cette époque des chiens et des raquettes était très pittoresque. Les dangers pimentaient la vie quotidienne des voyageurs. Mais qu'on n'aille pas croire que l'avion ne réserve pas des surprises. Le frère Bruyère connut de nombreuses mésaventures qu'il raconte avec simplicité.

Le premier contact qu'il eut avec le Grand Nord se fit par la voie des airs et ne fut guère rassurant. Il se rendait en avion avec Mgr Breynat depuis Fort-McMurray jusqu'à Fort-Smith lorsque le moteur de l'appareil tomba en panne. Il fallut atterrir d'urgence sur un lac, couvert de deux à trois pieds de neige. On attribua d'abord la panne au froid extrême qui régnait en cette région. Le pilote fit un feu au bord du lac, chauffa de l'huile à moteur et, tant bien que mal, remit le mo-



Roland Lemire

nature: le grand désert blanc est son domaine.

le Grand Nord

teur en état, tandis que les deux missionnaires battaient la neige sur une distance appréciable pour permettre à l'avion de décoller. A Fort-Smith, on examina le moteur au complet et on s'aperçut que le tuyau d'essence était obstrué par un... poil d'original!

Un autre jour, le frère Bruyère se perdit dans l'immensité arctique, pendant qu'il chassait le lièvre, près d'Aklavik. C'était l'automne. A un moment donné, notre nemrod se rendit compte qu'il avait perdu le... nord. Comment retourner à la mission? L'inquiétude s'empara de lui. Il marcha pendant une heure, deux heures, trois heures... Le soir tombait. Comment échapperait-il au sort tragique qu'il pressentait? Soudain, il aperçut un groupe d'Esquimaux qui se firent ses sauveteurs. Grâce à eux, il arriva à la mission juste à temps pour le souper.

LORS d'une traversée du grand lac de l'Esclave, il se rendit une autre fois de Yellowknife à Fort-Resolution. Il était en traîneau et il n'y avait à peu près pas de neige sur la glace. On était en mars et, à cette époque, on doit voyager sur la glace vive. Les dangers sont alors nombreux car des bulles d'air se forment sous la surface gelée qui peut s'effondrer au moment où on s'y attend le moins. C'est bien ce qui se produisit ce jour-là. Alors qu'il se hâtait vers la rive opposée, le frère Bruyère passa à travers la glace. Heureusement, le trou n'était pas trop grand et notre voyageur put s'en sortir en s'agrip-

Suite à la page suivante

Marguerite et Jean ont des goûts vraiment simples...

Jean Giroux a un atelier de machines-outils. Ce n'est pas une entreprise géante, mais elle est quand même assez importante pour motiver l'emploi de cette toute nouvelle perceuse à colonne automatique. Il vient aussi d'acheter un superbe runabout que sa femme, Marguerite, et lui-même ont vu récemment dans des annonces.

Dans les deux cas, pour leur éviter d'emprunter, leurs fournisseurs leur ont conseillé d'utiliser le "crédit d'achat" par l'intermédiaire du plan de crédit préférentiel Traders. Ainsi, les Giroux font leurs versements à même leur revenu, et leurs économies et leur crédit sont restés intacts. Le système de

remboursement par mensualités leur a été minutieusement expliqué, jusqu'au moindre détail... y compris l'assurance-vie sur le solde impayé.

Si vous avez l'intention d'acheter une nouvelle voiture, ou quelque chose de neuf pour votre maison ou votre établissement d'affaires, vous trouverez dans chaque localité des commerçants dignes de confiance qui peuvent vous offrir le plan de crédit préférentiel Traders, peu coûteux.

Recherchez simplement le symbole de Traders dans la vitrine de votre fournisseur. Vous verrez qu'il est judicieux de faire affaires avec une compagnie qui joue un rôle important dans l'expansion économique du Canada depuis plus de 40 ans.



TRADERS

FINANCE CORPORATION LIMITED

Membre du groupe de compagnies Traders

ORGANISATION CONÇUE POUR PROCURER DU POUVOIR D'ACHAT À DES CANADIENS DIGNES DE CONFIANCE

**Vous trouverez
DANS LE LIVRE
"LE POISSON DANS LA
CUISINE CANADIENNE"
les recettes les
plus savoureuses**



Avec ce livre de recettes vous connaîtrez les mille et une manières de préparer les plats de poissons facilement et à bon marché.

Prix de vente: \$1.00

IMPRIMERIE DE LA REINE, OTTAWA
Joignez \$1.00 et remplissez le coupon

Nom: _____

Adresse: _____

Ville: _____

Prov. _____

(Lettres majuscules SVP)

En anglais En français

MINISTÈRE DES PÊCHERIES

Ottawa, Canada
Hon. J. Angus MacLean, M.P., Ministre,
George R. Clark, Sous-Ministre



**enchi-
frènement**

L'Onguent Mentholatum aide à soulager rapidement l'enchi-frènement, ce qui permet de respirer plus facilement. Soulage la respiration pénible par la bouche. Calme les membranes endolories et sensibles.

Onguent Mentholatum
rafraîchissant et calmant



L'avion a révolutionné la vie dans l'Arctique mais le frère Bruyère doit encore utiliser le traditionnel traineau à chiens pour certains de ses voyages.

Frère Bruyère

Suite de la page précédente

pant de toutes ses forces. Il réussit donc à remonter sur la glace mais, avec le froid qui sévissait, il lui fallait sans retard changer de vêtements. Il gagna en vitesse la terre ferme et oublia vite l'incident après s'être changé et avoir bu une bonne tasse de thé chaud.

C'est ainsi que périrent plusieurs missionnaires, lors de la fonte des glaces. Comme on le voit, le voyage par voie de terre comporte autant de dangers qu'en avion. Aujourd'hui, on se sert beaucoup de l'hélicoptère, de l'avion et, pour les communications orales, de la radio. Les distances se franchissent plus vite mais elles n'en continuent pas moins d'exister pour autant. Aujourd'hui comme hier, tous les postes sont situés au bord des lacs et des rivières.

A peu près à mi-chemin entre le grand lac de l'Esclave et l'océan, se trouve le grand lac de l'Ours au bord duquel se dresse Port-Radium. Phénomène surprenant, une forêt dense et riche de beaux arbres s'étend jusqu'au nord du grand lac de l'Ours et plus loin encore jusque dans le voisinage d'Aklavik, c'est-à-dire au-delà même du cercle arctique. Cette forêt fournit la majeure partie du bois dont se sert le frère Bruyère pour ériger, avec ses aides, des bâtiments dans cette région de la toundra canadienne.

CE BOIS est amené par voie d'eau jusqu'à Fort-Smith où les oblats ont une excellente scierie, dirigée par le frère Joseph Brodeur. Puis ce bois est chargé sur un bateau et acheminé partout où des travaux sont en cours. Il arrive aussi qu'on mette sur pied des scieries temporaires lorsque le chantier est trop éloigné et qu'il est impossible de transporter des matériaux sur une distance aussi longue.

Ainsi, comme nous l'avons déjà dit, le premier ouvrage entrepris par le frère Bruyère, en 1931, consistait à agrandir la maison de l'évêque, Mgr Falaize, à Fort-Resolution. Il n'est pas sans intérêt de rappeler ici que ce missionnaire venu de Normandie perdit presque complètement la vue en 1939 et qu'il retourna dans son pays natal pour vivre ses derniers jours dans la paix du cloître, à Lisieux, près de l'endroit où la petite sainte Thérèse-de-l'Enfant-Jésus partageait la souffrance et les fatigues des missionnaires du Grand Nord. Pourtant, Mgr Falaize a voulu dernièrement revenir à Fort-Smith auquel l'attachaient de nombreux souvenirs.

Après son premier contact fructueux avec le Grand Nord, le frère Bruyère

était prêt à étendre son activité à l'échelle même de cette immense région. En 1932, il s'en alla à Aklavik pour y construire une école-pensionnat. Ces travaux achevés, il retourna à Fort-Resolution pour y réparer l'école, installer un chantier de bois et chauffage et, au printemps de 1933, construire un bateau à vapeur, le *Guy*, d'une cinquantaine de pieds de longueur, afin de communiquer avec les autres missions du district et ne plus dépendre des bateaux de la Compagnie de la Baie d'Hudson.

Ce travail terminé, le frère Bruyère partit au cours du même été pour Fort-Good-Hope, à 560 milles plus au nord, afin d'y réparer l'église, en consolider les fondations, et refaire le toit et le clocher. Après avoir quitté cet endroit où vivent les Indiens peaux-de-lièvre, il se retrouva l'année suivante encore une fois à Fort-Resolution pour y agrandir l'école. En 1936, il suivit la rive du grand lac de l'Esclave pour se rendre à l'embouchure de la rivière au Foin où il construisit sa première maison-chapelle.

EN 1939, ce sera Fort-Murray, à environ 300 milles au nord d'Edmonton, qui recevra la visite du frère Bruyère. C'est à cet endroit que s'arrête le chemin de fer, lien unique avec la civilisation. Là, beaucoup de travail attendait le missionnaire bâtisseur. Il fallait construire un hôpital, une maison pour les religieuses, agrandir l'école et construire une église.

Plus tard, l'infatigable frère devait procéder à un nouvel agrandissement de l'école, puis améliorer la maison des missionnaires. On n'en finirait plus d'énumérer les activités de cet homme. Cependant, il faut quand même mentionner qu'il construisit une maison-chapelle à Stoney Rapids, à la pointe est du lac Athabaska. A Fort-Smith, siège épiscopal et capitale probable de la future province, il agrandit l'hôpital, construisit la maison provinciale des oblats, puis l'évêché. Il y ajouta un nouvel hôpital de 80 lits en 1950-1951.

En 1960, Mgr Piché, le nouveau vicaire apostolique, chargea le frère Bruyère de bâtir une maison provinciale pour les soeurs grises de Montréal.

Tout ce travail a pu être accompli grâce à une main-d'oeuvre qu'on trouve généralement sur place. Celle-ci est composée de Blancs ou d'Indiens, et même d'Esquimaux, d'ailleurs très habiles.

Une vingtaine de familles canadiennes-françaises vivent à Fort-Smith et de temps à autre réussissent à gagner quelque argent. Que font ces gens de chez nous dans cet endroit désert? Ce sont la plupart d'anciens cultivateurs de Rivière-la-Paix qui ne pouvaient écouler leurs produits. Propriétaires de terres à grain, ces terriens décidèrent de se faire citadins et s'établirent à Fort-Smith. Ces familles ne semblent pas intéressées à revenir dans l'Est. Le Grand Nord a son charme malgré un climat implacable et ceux qui l'aiment ne se préoccupent pas de l'illusoire confort des villes surpeuplées où on a toujours l'impression de marcher sur les pieds du voisin.

Les Indiens et les Esquimaux apportent, les uns et les autres, une contribution appréciable à la construction des bâtiments publics. Les immeubles de Coppermine, par exemple, à environ 500 milles au sud-est d'Aklavik, ont été érigés par des Esquimaux, sous la direction du frère Bruyère. Ce dernier connaît fort bien Indiens et Esquimaux qui ont des caractéristiques

fort différentes. Pendant trois ans, de 1956 à 1959, le frère missionnaire enseigna chaque jour, l'après-midi, dans une école technique où les jeunes autochtones recevaient une formation manuelle. Chose curieuse, les Esquimaux manifestaient une évidente supériorité sur les compagnons indiens. Ces derniers en ressentaient d'ailleurs un certain dépit.

Les conditions de vie ont profondément évolué depuis l'époque où le frère Bruyère arriva à Fort-Resolution. On utilisait alors des boeufs pour les corvées de charroi et les travaux pénibles. Trois ans plus tard, les chevaux firent leur apparition. Depuis la dernière guerre, on ne se sert plus que de tracteurs, camions-remorques, etc., la plupart abandonnés sur place et vendus à bas prix par les Américains après qu'ils eurent complété les travaux de guerre dans cette région, en particulier des routes d'intérêt stratégique.

Toutes ces machines modernes n'ont pas manqué d'intéresser les Esquimaux qui manifestèrent un intérêt marqué pour la mécanique et qui, en peu de temps, maîtrisèrent le secret des techniques automobile, aérienne ou radiophonique. En plus de leurs dons exceptionnels pour la mécanique, les Esquimaux sont — comme chacun sait — d'étonnants artistes qui sculptent la stéatite et l'ivoire et savent dessiner des scènes fort pittoresques sur des peaux de phoque.

LES missionnaires du Grand Nord canadien sont conscients de l'originalité de cet art dans lequel l'âme esquimaude s'exprime avec tant de liberté et de vérité. Par exemple, on a construit à Inuvik une église-igloo dont l'allure est surprenante. Le chemin de croix a été peint à la main par de jeunes Esquimaux de l'école dirigée par des religieuses. C'est ainsi que l'Église manifeste son esprit d'universalité en favorisant l'expression originale du sentiment religieux par toutes les techniques et en conformité avec la tradition autochtone.

Malgré le froid rigoureux qui règne l'hiver dans le Grand Nord, la construction s'y pratique comme en été. On a toutefois soin de construire l'extérieur d'un bâtiment au cours de la belle saison et de fermer les ouvertures avant les premiers froids. Sinon il serait impossible de poursuivre le travail car le mercure, à Fort-Smith par exemple, descend normalement à 40 degrés sous zéro et même quelquefois jusqu'à 70 degrés! Quand l'hiver arrive, le frère Bruyère et ses hommes continuent donc leur tâche à l'intérieur en y installant des moyens de chauffage temporaire. Dans cette partie de notre pays, il n'y a pas besoin de prêcher la nécessité des travaux d'hiver car il faut achever toute construction le plus tôt possible afin d'aller ouvrir ailleurs de nouveaux chantiers.

Et puis est-il si certain que l'été soit plus propice pour construire que l'hiver sur les bords de l'océan Arctique? A certains endroits, la terre ne dégèle jamais. Dans une ville toute nouvelle du Grand Nord, nous confie le frère Bruyère, on a posé des égouts et il a fallu creuser jusqu'à trente pieds de profondeur. Eh bien, à ce niveau, on devait encore découper la terre gelée à coups de hache. On avait toujours affaire au "permafrost", cette terre qui ne dégèle jamais!

Toutefois, il semble qu'on assiste à un certain réchauffement de l'atmosphère de-



L'église de Fort-McMurray est l'oeuvre du frère Bruyère, missionnaire-bâtitseur.

puis quelques décades. C'est ainsi que, à Fort-Smith, on peut maintenant cultiver des pommes de terre en quantité et qu'on les récolte à peu près à la même époque que dans le Sud, c'est-à-dire entre le 15 et le 20 septembre.

On aurait tort de penser que, aujourd'hui encore, cette contrée soit entièrement isolée. Il existe des magasins à Fort-Smith, en particulier. Chaque jour, en hiver, arrivent dans cette ville des camions-remorques transportant des marchandises depuis Edmonton. Le trajet se fait sur le "muskeg", terrain marécageux en été qui gèle dès le début de décembre. Si le bois de construction est préparé à Fort-Smith même, tout le reste — matériaux de construction, portes et fenêtres, clous, vitres, etc. — vient d'Edmonton et coûte \$4.50 de transport les cents livres.

Fort-Smith, en plus d'être le siège du vicariat apostolique, est le centre sportif par excellence de toute cette immense région. On y trouve des clubs de baseball et de hockey. On y pratique également beaucoup le ski et un monte-pente a même été aménagé sur l'une des collines qui entourent cette ville de l'avenir.

Même si le Grand Nord demeure encore le pays des distances démesurées et de la solitude infinie, il existe un tel va-et-vient d'un poste à l'autre qu'on a l'impression que la population est toujours en mouvement et qu'elle se multiplie. Bientôt peut-être, ceux qui aiment la solitude du Grand Nord voudront le quitter pour ne pas être englobés dans le tourbillon des passions humaines et des foules de demain!

MAIS le frère Bruyère ne se soucie guère du silence ou du bruit. Il ne s'appartient pas, il est missionnaire-bâtitseur. Il est entrepreneur bénévole des solitudes nordiques. Il sait fort bien que nulle part la solitude n'est aussi intense ni aussi douloureuse que là où l'homme est sans cesse bousculé par l'agitation humaine. Car la solitude au sein de la nature nourrit l'âme alors que celle dans la société nous rappelle que rien n'est plus futile que le bruit et le rythme assourdissant de la vie de chaque jour.

C'est pourquoi, de retour au Québec pour quelques mois, le frère Bruyère a voulu consacrer quatre semaines à une retraite au Cap-de-la-Madeleine. Après, il s'en retournera dans l'Arctique pour y construire d'autres églises à la gloire du Créateur de toutes choses, même du grand désert blanc. ◀

C'est si facile de les régaler avec la MAYONNAISE KRAFT!



TOMATES MAYONNAISE

Sur un lit de laitue, posez une belle tomate partiellement coupée en 5 sections. Placez au centre une bonne cuillerée de Mayonnaise Kraft. Rien de plus rafraichissant au goût! La Mayonnaise Kraft est aromatisée au jus de citron pur; elle a juste ce qu'il faut de piquant pour faire ressortir la fine et fraîche saveur de vos légumes verts.

SAUCE RÉMOULADE

A une tasse de Mayonnaise Kraft, incorporez une cuillerée à table de Moutarde Préparée Kraft et une échalote finement hachée. C'est la sauce idéale à servir avec les viandes froides, jambon et rosbif en particulier! La Mayonnaise Kraft ne se sépare jamais quand vous la mélangez avec d'autres ingrédients; elle reste toujours onctueuse et bien liée.

SANDWICH À LA SUISSE

Entre deux tranches de pain de seigle amplement tartinées de Mayonnaise Kraft, placez une feuille de laitue, du poulet froid tranché et une tranche de fromage naturel suisse de Kraft. Voilà un repas en soi... et si savoureux, car la Mayonnaise Kraft conserve la délicieuse fraîcheur des ingrédients. Employez-la copieusement sur le pain et dans les pâtes de vos sandwiches.



préparée par
KRAFT
à la mode
de chez nous

MAINTENANT! SOULAGEZ LA CONSTIPATION

et les malaises dus à l'acidité stomacale
qui l'accompagne!



Indigestion
aigreurs, douleurs
causées par les gaz
dérangements d'estomac

AROMATISÉ
À LA MENTHE
OU RÉGULIER



Le Lait de Magnésie PHILLIPS' est à la fois un laxatif digne de confiance qui soulage doucement la constipation et un antiacide à action rapide qui soulage en quelques minutes les malaises dus à l'acidité qui l'accompagne!

Dès que vous prenez du PHILLIPS', son action antiacide commence, pour soulager les dérangements d'estomac, aigreurs, douleurs causées par les gaz—et autres malaises causés par l'acidité qui accompagne la constipation; vous commencez donc à

vous sentir mieux immédiatement.

Comme laxatif, le PHILLIPS' agit sans hâte et sans incommoder—parfaitement, mais sans action irritante. Le PHILLIPS' est si doux qu'il est même recommandé pour les bébés, les accouchées et les opérés. Renseignez-vous auprès de votre médecin!

Aucun foyer ne devrait manquer de Lait de Magnésie PHILLIPS', maintenant disponible aussi sous une nouvelle forme aromatisée à la menthe, très rafraîchissante.



Lucien commence son travail sur une Lisa inquiète mais résignée.



C'est terminé! Lisa est maintenant une petite "grande personne".



Ces fameuses nattes à nouer, quel travail!

Déjà coquette!

DES nattes, c'est le comble de la coquetterie pour une fillette. Mais aussi quelle cible pour l'espièglerie d'un gamin!

Lisa Nygard, petite Vancouveroise de 6 ans, en sait quelque chose: nattés ou tombant librement sur ses épaules, ses beaux cheveux blonds excitaient à l'envie la malice de son frère et des galopins du voisinage.

Tant et si bien qu'elle dut se résigner à les faire couper.

On prit donc rendez-vous chez le coiffeur, mais, en entrant dans le salon, Lisa a éclaté en sanglots! Le sacrifice était trop grand!

Mais le coiffeur fit bien les choses. "Je ne te coupe pas les cheveux, confia-t-il à l'oreille de sa petite cliente, je te fais une coiffure à la parisienne..."

Lisa en fut ravie. Elle l'est d'ailleurs encore! ◀



GRATIS

par

Modess



Un 'porte-serviettes' personnel pour loger discrètement 2 serviettes dans votre sac

- en plastique or à jolis motifs, il ne livre pas le secret de son contenu.
- il garde les serviettes hygiéniquement propres.
- il se replie aisément lorsque vide aux dimensions d'un timbre-poste.

Comment avoir GRATIS votre porte-serviettes

Vous le trouverez dans chacune des boîtes de serviettes hygiéniques CAREFREE* et MODESS* marquées à cet effet.

En outre un bon de valeur Les boîtes de format économique renferment une "Offre double-boni": un "porte-serviettes" personnel, ainsi qu'un bon de valeur qui s'appliquera lors de votre prochain achat de Serviettes hygiéniques MODESS* (formats économiques.)



*Marque déposée par Johnson & Johnson
LIMITÉE



Dans les virages, les nuages de poussière que soulèvent les crampons des pneus obstruent dangereusement la visibilité.

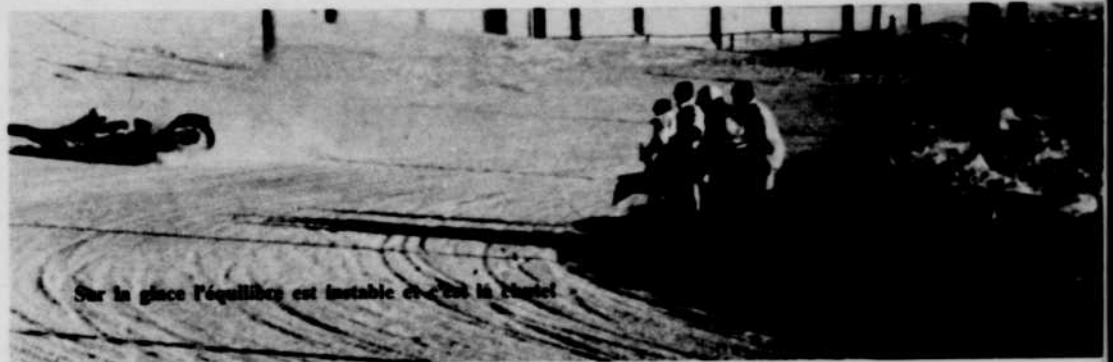
LES CASSE-COU D



Un fou de la moto fonce à toute allure sur la piste glacée.
La photo a été prise en pleine course au millième de seconde.



Texte et photos de Léon Bernard



Sur la glace l'équilibre est instable et c'est là l'enfer.

J DE LA MOTO

Sur une piste glacée de Québec, ils prennent les virages à plus de 70 milles à l'heure



L'HIVER est une saison idéale pour les casse-cou de la moto, et les foules accourent voir les champions s'engager à plus de 70 milles à l'heure dans des virages dangereux. En Europe, les courses de motos sur la glace prennent de la vogue, surtout dans les pays nordiques où la glace n'a rien d'artificiel. Au Canada, une course qui groupera des participants de tout le pays se déroulera demain, dimanche, pour la quatrième année consécutive, sur la piste du parc de l'Exposition provinciale, à Québec. Le nombre des spectateurs, qui y dépassait les 5.000 l'an dernier, augmentera sans doute sensiblement cette année.

Le succès de l'an passé a incité le secrétaire du Club motocycliste de Québec, Paul Lamontagne, à faire de cette course un événement international. Peu s'en est d'ailleurs fallu, en 1962, qu'une équipe russe, de passage à Paris, n'acceptât l'invitation formulée par Mme Eva White, de Toronto, secrétaire nationale de la *Canadian Motorcycle Association*, qui avait été déléguée au congrès annuel de la Fédération internationale motocycliste. Les Russes, bien qu'ils fussent intéressés au projet, durent refuser, faute d'argent pour le voyage, mais ils se promettaient de faire l'impossible pour participer aux courses suivantes.

Il n'y aura toutefois pas de concurrents russes samedi prochain. On ne leur a fait aucune proposition cette année, car aucun délégué canadien n'est allé au congrès de Paris, mais on compte bien qu'une équipe soviétique participera aux courses des prochaines années.

Le rêve de la direction du club de Québec de faire de la capitale québécoise le centre mondial des courses de motos sur glace ne manque pas de partisans. De nombreux motocyclistes des grandes villes canadiennes, et même américaines ont fait part de leur appui à ce projet. Cette année encore viendront à Québec des concurrents de Toronto, Oshawa, North Bay, Waterdown, Sunderland et Brampton, en Ontario, de Syracuse dans l'Etat de New York, et d'Ekersley, au Connecticut, sans compter ceux des régions de Québec, de Montréal, du Lac-Saint-Jean, etc. L'an dernier, il y a eu 84 inscriptions mais seulement 54 participants, les autres s'étant désistés au dernier moment à cause de pannes de moteur ou simplement du trac...

La moto sur glace est un sport violent et dangereux, et ceux qui ont déjà assisté à une course peuvent en témoigner. Les masques des motocyclistes, les dessins symboliques de squelettes sur leurs

combinaisons ont quelque chose de terrifiant et de quasi diabolique. Les voir foncer dans le vent et prendre les virages à une vitesse effrénée, penchés sur leur guidon, les jambes écartées et le bout du pied frottant le sol pour maintenir l'équilibre, tandis que les crampons de leurs pneus strient la glace et la creusent jusqu'à la terre gelée, est un spectacle affolant. Quand survient un dérapage, moto et conducteur disparaissent dans un nuage au milieu de la piste. Ce qui n'empêche pas ceux qui suivent de foncer dans cette confusion de chair et de mécanique. Mais ça aussi, dit-on, c'est du sport...

J'ai assisté, l'an dernier, à six dérapages à la piste de l'Exposition. Il n'y eut qu'un seul accident grave: Victor Wood, de North Bay, fut projeté par-dessus le garde-fou et s'est fracturé une cheville. Dans les autres accidents, les motocyclistes, ne sachant trop ce qui venait de leur arriver, ont abandonné leur moto sur place et laissé aux secouristes le soin de l'emmenner hors de la piste en évitant, naturellement, de provoquer d'autres accidents.

J'ai vu un des motocyclistes d'abord zigzaguer comme un hurluberlu, stopper au beau milieu de la piste, tandis que les autres concurrents tentaient de l'éviter puis, une fois descendu de son véhicule, lever les bras au ciel d'un air hébété et gagner le bord de la piste sans regarder derrière lui... Le pauvre diable semblait avoir momentanément perdu l'esprit, à cause de la tension nerveuse à laquelle il avait été soumis depuis le début de la course.

POURQUOI alors ces courses, disputées parfois par une température de 20 degrés sous zéro, comme cette fameuse année où on a vu l'un des concurrents se geler une joue et devoir être transporté à l'hôpital? Pourquoi cette témérité?

Peut-être pour la gloire.

Cette même course avait été filmée par une équipe de la Radio-Télévision française, venue spécialement pour l'occasion, et les images en ont été retransmises par Radio-Canada, au programme "Dans les coulisses du sport".

Peut-être plus encore pour les trophées.

Le championnat national, en effet, n'est pas à dédaigner et les organisateurs du Carnaval de Québec décernent une bourse de \$2.000 au vainqueur. D'autres bourses et trophées, dons de L.-E. Cantin et de la maison Dunlop, vont aux champions de Québec.

Mais ce qui compte avant tout, semble-t-il, c'est l'attrait du danger... ◀

Henri Richard

Canadiens de Montréal

AU FORUM de Montréal, le 20 décembre dernier, Henri Richard a compté un but qui lui a valu une longue ovation. Henri, qui ne pèse que 160 livres, venait de traîner sur ses épaules le joueur de défense des Maple Leafs de Toronto Tim Horton (180 livres) et, d'une seule main, avait manié la rondelle et déjoué Johnny Bower.

Pour la plupart des spectateurs présents, ce but rappelait les grandes performances de son frère Maurice. Cela rappelait aussi des débuts fragiles, quand tout le monde se demandait s'il aurait la force de résister aux assauts de la ligue Nationale. Et il venait de compter son 172e but, à sa huitième saison. S'il réussit à éviter les blessures, il devrait atteindre le chiffre impressionnant de 200 la saison prochaine.

Ce 172e but venait d'être compté à sa 480e partie dans les saisons régulières. Si vous y ajoutez les passes, cela porte le total à 441. Au cours de 55 parties éliminatoires, il a accumulé 15 buts et 38 passes. Le total de 53 lui donne une moyenne de près d'un point par partie.

Une fois il a été choisi au centre de la première équipe d'étoiles; deux fois dans la deuxième. Son nom est inscrit cinq fois sur la coupe Stanley — à côté de celui de Maurice.

Né à Montréal Henri Richard, qui mesure cinq pieds sept pouces, va célébrer son . . . septième anniversaire de naissance en 1964. En effet, né le 29 février de l'année bissextile 1936, il aura 27 ans à un moment imprécis entre le dernier jour de ce mois et le premier mars.

Etoile dans les rangs juniors à 14 ans, Henri a fait ses armes avec le Canadien junior. A 19 ans, au cours de la campagne d'entraînement de la saison 1955-56, il s'est forgé une place avec les Canadiens en ne laissant à personne d'autre la chance de toucher à la rondelle. Incapable à ce moment de parler anglais, il se servit de Maurice comme interprète auprès de Frank Selke: il désirait demeurer avec l'équipe. Selke avait l'intention de le retourner au junior, mais il ne put résister à sa demande pressante, que d'ailleurs Maurice appuyait de toute son autorité. Selke estima que l'énergie et le coeur, puis la finesse et l'habileté du jeu compenseraient pour la petite taille. Il ne s'est pas trompé.

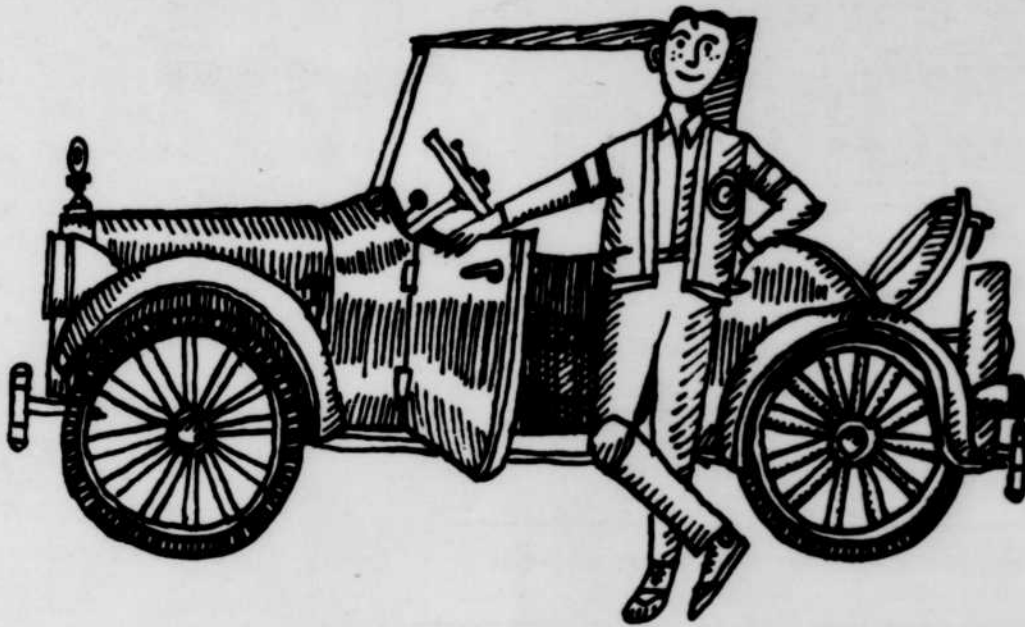
Henri est marié et a quatre enfants.

**Dixième d'une série
de photos des joueurs
de la ligue Nationale**



**La Metropolitan invite ici tous les jeunes conducteurs
à évaluer ci-dessous leur**

SENS DE LA SÉCURITÉ



Savez-vous comment freiner sur une chaussée glissante? Oui Non

Avez-vous appris à "conduire" en prévoyant les possibilités de danger? Oui Non

Vérifiez-vous régulièrement l'état de la mécanique de votre auto? Oui Non

Êtes-vous toujours courtois envers les autres... y compris les piétons? Oui Non

Jetez-vous souvent un coup d'oeil dans le rétroviseur pour calculer la distance entre votre auto et celle qui vous suit? Oui Non

Refusez-vous de conduire dans le seul but de faire du tape-à-l'oeil ou de faire le malin? Oui Non

Savez-vous comme il peut être dangereux de conduire après avoir bu? Oui Non

Confiez-vous le volant à une autre personne quand vous êtes fatigué ou sous le coup d'une émotion? Oui Non

Insistez-vous sur la bonne conduite de vos passagers? Oui Non

Signalez-vous en temps, au conducteur qui vous suit, vos arrêts et vos virages? Oui Non

Comptez le nombre de "oui". Si vous en avez dix, vous avez atteint la perfection. Vous possédez les qualités qui feront de vous un conducteur prudent, courtois, avisé.

Si votre compte est de six ou de sept, vous êtes dans la bonne voie mais il faut encore vous améliorer.

A moins de six, il faut vous mettre sérieusement à l'oeuvre. Appliquez-vous à mieux conduire. Pourquoi risquer de perdre votre permis obtenu au prix de tant d'efforts, ou encore risquer d'être impliqué dans un accident?

Pour de plus amples détails, demandez la brochure de la Metropolitan intitulée "Pour que l'adolescent soit meilleur conducteur". Peut-être pourrait-elle vous aider à obtenir votre permis de conduire et à le conserver. Servez-vous du coupon ci-dessous pour en obtenir un exemplaire gratuit.

CE COUPON PEUT ÊTRE COLLÉ SUR UNE CARTE POSTALE

Metropolitan Life Insurance Company
Direction Générale au Canada (Dépt. A)
Ottawa 4, Ontario.

Veuillez m'envoyer la brochure intitulée
"Pour que l'adolescent soit meilleur
conducteur", 331

Nom _____ (LETTRES MOULÉES)

Rue _____

Localité _____ Province _____

Metropolitan Life

METROPOLITAN LIFE INSURANCE COMPANY
(COMPAGNIE À FORME MUTUELLE)
Direction Générale au Canada, Ottawa 4, Ontario

PARTICIPEZ AUX PREMIÈRES ÉPREUVES CULINAIRES FIVE ROSES,



On recherche le meilleur jeune cordon-bleu du Canada!

Q. Êtes-vous âgée de 13 à 17 ans?

Q. Avez-vous une recette que vous préparez souvent à la maison?

Q. Pouvez-vous répondre à notre questionnaire?

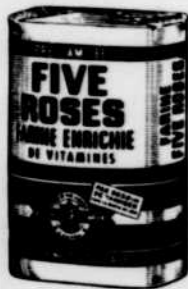
Un "oui" à ces trois questions vous permet de participer aux Épreuves Culinaires annuelles Five Roses et de décrocher, avec le titre de "Jeune cordon-bleu canadien 1963", une bourse d'études de \$1,500 (ou une obligation d'épargne du Canada de \$1,000).

Pour encourager les adolescentes à exercer leurs talents de cuisinière, et pour consacrer ces jeunes talents, les meuniers de la farine Five Roses présentent pour la première fois au Canada des Épreuves Culinaires nationales pour jeunes cordons-bleus. Les Épreuves auront lieu dans les magasins Eaton du Canada. Commencez à vous entraîner sans tarder! Vous pouvez devenir gagnante provinciale, puis gagnante de tout le Canada!

FRAIS DE VOYAGE PAYÉS. Five Roses défraiera votre voyage aller-retour, vos frais d'hôtel et de restaurant, ainsi que ceux d'une personne de votre famille (ou d'un chaperon autorisé).

IL EST SI FACILE D'Y PARTICIPER

1. Envoyez-nous la recette que vous avez le plus de plaisir à préparer: tarte, gâteau, biscuit, pain, etc. (Elle doit contenir, au minimum, ½ tasse de farine Five Roses.)
2. Répondez à notre questionnaire.
3. Adressez le questionnaire, le bulletin de participation et votre recette à: "Épreuves Culinaires Five Roses pour les jeunes". L'enveloppe devra être oblitérée par la poste avant minuit, le 23 février 1963.
4. Les participantes (les épreuves sont réservées aux jeunes filles) doivent résider au Canada et avoir pas moins de 13 ans et pas plus de 17 ans, le 28 avril 1963.
5. Ne joignez qu'une seule recette à chaque bulletin de participation.
6. Les recettes seront jugées d'après leur originalité, l'intérêt qu'elles présentent, l'imagination dont les concurrentes auront fait preuve, de même que la présentation, par des économistes ménagères qualifiées.



FARINE FIVE ROSES
LES MEUNIERES LES PLUS RÉPUTÉS AU CANADA



403 prix FIVE ROSES aux jeunes cuisinières canadiennes!

GAGNANTE NATIONALE-

La gagnante de l'Épreuve finale recevra le titre de "Jeune cordon-bleu canadien 1963" et une bourse d'études de \$1,500 ou une obligation d'épargne du Canada de \$1,000. Elle recevra de plus une coupe en argent gravée qu'elle pourra conserver. Les deuxième et troisième recevront respectivement une obligation d'épargne du Canada de \$200 et de \$100.

10 GAGNANTES PROVINCIALES-

La gagnante de chaque province recevra une obligation d'épargne du Canada de \$100, un trophée gravé et une magnifique valise pour son voyage à Toronto où se déroulera l'Épreuve nationale.

90 AUTRES GAGNANTES-

Les 9 autres gagnantes de chaque province recevront chacune \$25 en argent.

300 CONCURRENTES à travers le Canada qui auront envoyé des recettes dignes d'intérêt se verront décerner des diplômes.

ES CULINAIRES

ES, pour les jeunes

LES ÉPREUVES CULINAIRES AURONT LIEU DANS LES MAGASINS EATON D'UN OcéAN À L'AUTRE!

Si votre recette est choisie parmi les dix meilleures de votre province, vous serez invitée à participer aux Epreuves Culinaires, dans un magasin Eaton de votre province.

ÉPREUVES PROVINCIALES

Montréal, P.Q.	20 avril	London, Ont.	6 avril
St-Jean, T.N.	23 mars	Winnipeg, Man.	20 avril
Charlottetown, I.P.-E.	30 mars	Saskatoon, Sask.	6 avril
Halifax, N.-E.	30 mars	Edmonton, Alb.	6 avril
Moncton, N.-B.	23 mars	Vancouver, C.-B.	30 mars

ÉPREUVE NATIONALE À TORONTO LE 27 AVRIL

LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES VIKING et d'autres appareils électriques Eaton ont été choisis officiellement pour les Epreuves Culinaires. Tous les ustensiles et ingrédients nécessaires vous seront fournis sur place.

RECETTES OBLIGATOIRES

Lors des Epreuves provinciales et nationale, on vous demandera de préparer votre propre recette, plus une recette fournie par le Comité, qui en a choisi dix obligatoires. L'une de ces dix recettes sera utilisée aux Epreuves Culinaires provinciales et nationale. Demandez-les sans tarder à votre épicier ou écrivez à Five Roses, Epreuves Culinaires pour les jeunes, Boîte postale 6089, Montréal.

QUESTIONNAIRE

(Faites un crochet pour indiquer la réponse)

1. Lorsque vous préparez un gâteau ordinaire à deux oeufs, comment commencez-vous la cuisson —
à four froid? à four chaud?
2. Pour éviter que les raisins secs (ou autres fruits) ne tombent au fond du gâteau, les passez-vous d'abord dans
du sucre? de la farine? de l'eau?
3. Les blancs d'oeufs battus moussent-ils davantage
s'ils sont très frais? s'ils ont quelques jours?
4. A quelle température doit-on faire cuire une croûte de tarte?
de 400°F. à 450°F.? de 300°F. à 350°F.?
5. Une bonne croûte de tarte doit être
feuilletée et granuleuse? brillante et lisse?
6. Lorsqu'on prépare des muffins, on doit remplir les moules
aux 3/4? entièrement?

ADRESSEZ-VOUS À VOTRE ÉPICIER. Il tient à votre disposition d'autres questionnaires et bulletins de participation, plus les 10 recettes officielles qui vous permettront de vous qualifier. Le Comité choisira l'une de ces recettes que vous devrez préparer au cours des Epreuves. Si vous le préférez, écrivez à Five Roses, Boîte postale 6089, Montréal, P.Q.

INSCRIPTION

Je désire participer aux Epreuves Culinaires Five Roses pour les jeunes. Ci-joint ma recette préférée et le questionnaire dûment complété.

Je m'appelle..... Age.....
Adresse..... Numéro de tél.....

Envoyez à: Five Roses, Epreuves Culinaires Five Roses pour les jeunes, Boîte postale 6319, Montréal, ou Box 2177, Toronto.

coups d'oeil et Perspectives

Cléopâtre à la québécoise

Le nez de Cléopâtre, s'il eût été plus court, eût changé la face du monde: c'est ce que pensait le philosophe Pascal. Mais cette pensée s'applique aussi bien à Cléopâtre VI Ptolémée, reine d'Égypte, qu'à toutes les femmes dont l'influence fut lourde de conséquences dans l'Histoire.

Aujourd'hui, ce thème de la femme toute-puissante vient d'être l'objet de deux films: le premier est "Cléopâtre", avec Elizabeth Taylor dont la vie privée vaut bien celle du modèle en matière de péripéties conjugales diverses; le second, "Une Reine pour César", avec Pascale Petit a été tourné dans une ambiance où la vedette s'est contentée de faire ses ravages sur l'écran.

A Québec, c'est au cours du Carnaval, qui se déroule actuellement, que Céline Roy porte fièrement la coiffure traditionnelle des souverains de l'ancienne Égypte (voir notre page couverture). Céline n'a pas besoin de jouer à la femme fatale pour faire ressortir la grâce de sa beauté et de sa jeunesse. Jeune fille sage, elle vit avec sa mère dans la Vieille Capitale, étudie au Collège Driscoll et fait partie de la Compagnie des Ballets de Québec.

Pendant le Carnaval, tous les déguisements sont permis et, ainsi que l'année dernière où elle gagna le deuxième prix des travestis au bal du Carnaval, Céline a revêtu la grande tenue pharaonique, dessinée et exécutée par sa mère, Mme Andréa Cadet-Roy. Cette dernière exécute de nombreux costumes pour les différentes fêtes populaires qui se déroulent à l'occasion du Carnaval, ainsi que les costumes des artistes du Théâtre Lyrique de Québec.

Dix-sept printemps, c'est l'âge du rêve mais cela n'empêche pas la jolie Québécoise de s'intéresser à tout ce qui touche de près à l'Art, et en particulier le ballet. Elle fait de la peinture, aime beaucoup la musique et pratique plusieurs sports.

Le succès de son superbe costume égyptien ne lui a pas tourné la tête même si toutes les têtes se sont tournées vers elle pour l'admirer. Comme elle a le nez plus court que celui de la véritable Cléopâtre, il n'y a pas de danger que la face du monde en soit changée.

La semaine prochaine: électricité et espionnage

C'est en 1929 qu'a commencé la bataille de l'électricité dans le Québec. La semaine prochaine, Marcel Dubé vous racontera la première phase de cette affaire qui a fait tant couler d'encre chez nous. Sur un autre front, nous vous présenterons le premier de trois articles sur sir William Stephenson, un Canadien peu connu mais qui, pendant la dernière guerre, eut la lourde tâche d'organiser le service de contre-espionnage britannique en Amérique.



Elizabeth Taylor



Pascale Petit



Céline Roy

la Rédaction



Westinghouse

10^E ANNIVERSAIRE

VENTE en BLANC



CONCOURS ACHETEZ-EN UN GAGNEZ-EN UN

\$15,000 EN PRIX seront distribués durant le CONCOURS "ACHETEZ-EN UN - GAGNEZ-EN UN", à l'occasion de la Vente en Blanc du 10^e anniversaire. Dès maintenant, et jusqu'à fin février, votre concessionnaire Westinghouse vous fait bénéficier des conditions *super-avantageuses* de la Vente en Blanc, tout en vous offrant simultanément la chance de gagner un appareil Westinghouse. Voici les conditions:

En achetant *n'importe* quel appareil ménager, téléviseur ou stéréo Westinghouse, vous devenez participant au concours et vous pouvez gagner l'un des appareils illustrés ci-contre, à votre choix.

Chacun de ces appareils bénéficie des *super-avantages* Westinghouse... Réfrigérateur à circulation d'air froid, lessiveuse Laundromat auto-nettoyante, à agitation circulaire, téléviseur avec l'allumage "sur-le-champ", cuisinière avec rôtissoire, sècheuse à courant d'air direct et stéréo AM/FM. Tous à des prix de Vente en Blanc, donc *super-avantageux*.

Rendez-vous au plus tôt chez votre concessionnaire Westinghouse. Il n'y a pas de meilleur moment pour acheter votre appareil ménager, téléviseur ou stéréo Westinghouse. En achetant, vous devenez participant au CONCOURS "ACHETEZ-EN UN - GAGNEZ-EN UN". Demandez tous les détails au concessionnaire Westinghouse.



Westinghouse

CANADIAN WESTINGHOUSE COMPANY LIMITED



Modèle RGC12
Réfrigérateur Congélateur de 12 pi. cu. à circulation d'air Froid. Parfaite conservation des aliments

- Congélateur séparé de 77 lbs.
- Garde-viande de 13 lbs. en porcelaine.



Modèle DMC 30
Sècheuse Électrique à courant d'air direct séchage plus économique, plus rapide et meilleur

- Porte de chargement commode
- Collecteur de charpie dans le haut de la sècheuse.



Modèle K 3580
Téléviseur de 23" avec l'allumage "Sur le Champ" durée prolongée des lampes

- Toutes les lampes et pièces garanties pour une année entière



Modèle KEC30R
Cuisinière Automatique de 30" avec Rôtissoire cuisson parfaite de tous les plats

- Pendule et minuterie automatique
- Hublot de four antibuée



Modèle LMC30
Lessiveuse Automatique Laundromat à agitation circulaire linge propre... cuve propre... automatiquement seul Westinghouse peut faire les deux

- Deux rinçages à grande eau
- Capacité de 12 lbs



Modèle HM 1745
Stéréo AM/FM avec un nouvel amplificateur de 12-watt - haute fidélité, reproduction parfaite

- Réseau de 4 haut-parleurs équilibrés
- Changeur automatique Garrard à 4 vitesses

Le concours "ACHETEZ-EN UN - GAGNEZ-EN UN" étant limité aux acheteurs d'appareils ménagers Westinghouse (du 2 janvier au 28 février), vous avez une super-chance de gagner l'un des grands prix.

100 PRIX:

50 APPAREILS MÉNAGERS

tels qu'illustrés

50 PRIX DE CONSOLATION

fers à vapeur et radios

UN MONTANT DE... \$15,000

Vous mijotez quelque bon plat?

*En casserole, porc,
agneau et
veau font merveille*



Photo Perspectives

Côtelettes de porc toutes dorées, bien assaisonnées et mijotées au four avec du riz à longs grains et des tomates.

LES ÉGYPTIENS, les Grecs et les Romains connaissaient cet ustensile qu'on appelle la fourchette. Ce n'est pourtant qu'au XVI^e et au XVII^e siècles que son usage se répandit et devint courant en Europe. Aussi, à la cour d'Elisabeth d'Angleterre (la première, il va sans dire), ne servait-on que rarement un bon rôti. On y préférait les viandes en ragoût ou hachées parce qu'elles pouvaient se manger à la cuillère.

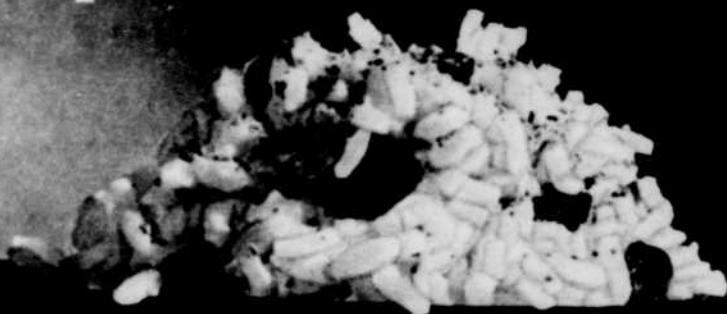
De nos jours, si la fourchette n'était pas encore inventée, nous l'inventerions sûrement car nous aimons bien manger un bifteck ou un bon rôti. Mais nous n'en dédaignons pas, pour autant, les ragoûts et les plats en casserole.

Nos magasins d'alimentation nous offrent une grande variété non seulement de viandes mais aussi de coupes de viande. De chacune d'elles, il est possible de tirer des plats exquis.

Voici, cette semaine, quelques recettes pour apprêter porc, veau et agneau. Nous recommandons particulièrement le foie de veau en casserole. Il est tellement savoureux que, nous en sommes certains, même les personnes qui prétendent ne pas aimer le foie sauront l'apprécier.

Recettes à la page suivante

Simplicité...



Fantaisie...



Le Riz Dainty

sera apprécié de tous



Simplicité... Pouding au riz à l'ancienne façon...

Mélanger $\frac{1}{2}$ tasse de riz DAINTY, grain court, 4 tasses de lait, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 cuillerée à thé d'essence de vanille et $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de muscade. Faire cuire au four dans un plat non couvert à 300°F. pendant 3 heures. Si désiré, incorporer $\frac{1}{2}$ tasse de raisins au bout d'une heure. Rendement: 6.



Fantaisie... Riz à la crème au citron... Faire cuire $\frac{1}{2}$ tasse de riz DAINTY, grain long, avec 3 tasses de lait pendant 30 minutes dans le dessus du bain-marie. Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, $\frac{1}{4}$ de cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de zeste de citron râpé, $\frac{1}{2}$ cuillerée à table de jus de citron, 1 cuillerée à table de beurre et 4 jaunes d'œufs battus. Mélanger et faire cuire pendant 5 minutes. Refroidir dans

une casserole graissée. Couvrir d'une meringue faite de 4 blancs d'œufs, 2 cuillerées à table de sucre et $\frac{1}{4}$ tasse d'extrait de citron. Faire cuire au four à 425°F. pendant 5 minutes. Rendement: 6.

SURVEILLEZ L'OFFRE D'UN LIVRE DE RECETTES GRATUIT SUR CHAQUE BOÎTE DE RIZ DAINTY

LA BONNE CUISINE / Suite de la page précédente

NOS RECETTES

CÔTELETTES DE PORC AU RIZ

- | | |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 4 côtelettes de porc, de 1 pouce d'épaisseur | 1 tasse de riz à longs grains |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de farine | 2 gros oignons, tranchés |
| $\frac{1}{2}$ cuil. à thé de sel | 1 boîte de 28 onces de tomates |
| $\frac{1}{4}$ de cuil. à thé de poivre | 2 cuil. à thé de sel |
| $\frac{1}{4}$ de cuil. à thé de paprika | $\frac{1}{4}$ de cuil. à thé de poivre |
| 2 cuil. à table d'huile | $\frac{1}{2}$ cuil. à thé de moutarde en poudre |
| 1 gousse d'ail, émincée | $\frac{1}{2}$ cuil. à thé de basilic sucré |

Chauffer le four à 350°. Enlever des côtelettes le surplus de gras. Mélanger la farine, $\frac{1}{2}$ cuil. à thé de sel, $\frac{1}{4}$ de cuil. à thé de poivre et le paprika et passer les côtelettes dans ce mélange pour les bien enfariner des deux côtés.

Chauffer l'huile dans une casserole épaisse et y brunir les côtelettes des deux côtés. Ajouter l'ail pendant les dernières minutes de cuisson. Retirer les côtelettes de la casserole et les mettre de côté.

Mettre le riz dans la casserole et le cuire à feu doux, en brassant, jusqu'à ce qu'il soit doré.

Beurrer un plat à cuire de 13 x 9 $\frac{1}{2}$ x 2 pouces et y étendre le riz. Disposer les côtelettes sur le dessus. Séparer les tranches d'oignon en rondelles et les disposer sur les côtelettes.

Mêler les autres ingrédients et verser sur le riz et la viande. Couvrir hermétiquement.

Cuire au four pendant 1 heure. Retirer le couvercle et continuer la cuisson pendant une période de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les côtelettes soient tendres et que le riz ait absorbé presque tout le liquide. (4 portions)

PLAT D'AGNEAU AU CARI

- | | |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 $\frac{1}{2}$ livre d'agneau maigre, en cubes de 2 pouce | 1 $\frac{1}{2}$ cuil. à thé de sel |
| Farine | 1 petite feuille de laurier, émietée |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre | 1 petite gousse d'ail, broyée |
| $\frac{1}{2}$ tasse d'oignon haché finement | $\frac{1}{4}$ de cuil. à thé de thym |
| $\frac{1}{2}$ tasse de céleri haché | Un soupçon de poivre |
| 1 cuil. à table de poudre de cari | 1 pomme moyenne, pelée, évidée et coupée en dés |
| 4 cubes de bouillon de poulet | $\frac{1}{2}$ tasse de raisins secs |
| 1 $\frac{1}{4}$ tasse d'eau bouillante | 2 cuil. à table de fruits de chutney, coupés |
| 1 boîte de 10 $\frac{1}{4}$ onces de consommé de boeuf | 2 cuil. à table de farine |
| | $\frac{1}{4}$ de tasse de crème légère |

Passer les morceaux de viande dans la farine pour les en bien enrober de tous les côtés.

Chauffer le beurre dans une casserole épaisse. Ajouter l'agneau et le bien brunir sur tous les côtés. Ajouter l'oignon, le céleri et la poudre de cari et cuire à feu doux, en brassant, pendant 3 minutes.

Dissoudre les cubes de bouillon dans l'eau bouillante et ajouter au mélange, de même que le consommé. Ajouter sel, laurier, ail, thym et poivre et brasser. Couvrir et cuire à feu doux pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Ajouter la pomme, les raisins et les fruits de chutney. Ajouter la farine à la crème et faire une pâte lisse. Ajouter au premier mélange, petit à petit et en brassant constamment. Couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes, en brassant de temps à autre. (4 portions)

PAUPIETTES DE VEAU

- | | |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 2 livres de veau, en tranches de $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur | $\frac{1}{4}$ de tasse d'olives farcies, émincées |
| 2 tasses de miettes de pain fraîches | 1 cuil. à thé de sel |
| 1 cuil. à table de persil haché finement | $\frac{1}{8}$ de cuil. à thé de poivre |
| 2 cuil. à table d'échalote émincée | $\frac{1}{4}$ de tasse de farine |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de champignons frais émincés | 1 cuil. à thé de paprika |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre | $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre |
| | 1 gousse d'ail, coupée en deux |
| | $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau |
| | 1 boîte de 10 $\frac{1}{4}$ onces de consommé |
- Nouilles chaudes beurrées (facultatif)

Couper la viande en 6 portions. Battre la viande avec le côté d'une assiette épaisse d'abord, avec un rouleau à pâte ensuite jusqu'à ce que les tranches aient $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur.

Mêler les miettes de pain, le persil, l'échalote et les champi-

gnons. Chauffer $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre dans une casserole épaisse, ajouter le mélange et cuire, à feu doux et en brassant constamment, jusqu'à ce que les miettes soient dorées. Retirer du feu, ajouter les olives, le sel et le poivre et mélanger délicatement.

Etendre ce mélange sur les tranches de viande. Rouler ces dernières, en serrant, et les attacher solidement.

Mélanger la farine et le paprika et passer les rouleaux dans ce mélange pour les bien enfariner de tous les côtés.

Chauffer le four à 350° . Chauffer $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre dans une casserole épaisse et y faire brunir les rouleaux de tous les côtés.

Frotter un plat à cuire peu profond avec l'intérieur des morceaux d'ail et y placer les paupiettes à mesure qu'elles sont brunies.

Ajouter $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau dans la casserole et brasser en détachant les particules de viande rôtie. Verser sur les paupiettes ainsi que le consommé. Cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que la viande soit tendre, en tournant les paupiettes 1 fois. Servir avec des nouilles si on le désire. (6 portions)

FOIE DE VEAU EN CASSEROLE

1 livre de foie de veau, en tranches de $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur	$\frac{1}{8}$ de cuil. à thé de poivre
$\frac{1}{4}$ de tasse de farine	4 oeufs durs, hachés
$\frac{1}{2}$ de tasse de beurre	1 tasse de crème légère
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé de sel	1 sachet de soupe à l'oignon, déshydratée

2 cuil. à table de persil haché finement

Chauffer le four à 350° . Couper le foie en cubes et enfariner ces derniers. Chauffer le beurre dans une casserole épaisse. Ajouter la viande et cuire, en brassant, jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retirer du feu, saler et poivrer. Mettre dans un plat à cuire de 1 pinte.

Parsemer des oeufs hachés. Mélanger la crème et le sachet de soupe à l'oignon et verser sur le tout. Saupoudrer de persil haché. Couvrir hermétiquement et cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bouillant. (4 portions)

CÔTELETTES D'AGNEAU CUITES AU FOUR

$\frac{1}{4}$ de tasse de beurre	$1\frac{1}{2}$ cuil. à thé de sel
6 côtelettes d'agneau	$\frac{1}{4}$ de cuil. à thé de poivre
Sel	1 boîte de $10\frac{1}{4}$ onces de bouillon de boeuf
6 pommes de terre moyennes, pelées et tranchées mince	2 cuil. à table de persil haché finement
3 oignons moyens, tranchés mince	$\frac{1}{2}$ tasse de chapelure fine
1 cuil. à thé de romarin	1 cuil. à table de beurre fondu

Chauffer le four à 350° . Faire fondre le beurre dans une casserole épaisse et y brunir les côtelettes, sur feu moyen. Disposer les côtelettes en un seul rang, à mesure qu'elles sont dorées, dans un grand plat à cuire peu profond. Saler légèrement.

Disposer sur la viande les tranches de pommes de terre et les tranches d'oignons séparées en rondelles. Saupoudrer de romarin, de sel et de poivre. Verser le bouillon sur le tout.

Couvrir hermétiquement (utiliser du papier d'aluminium si le plat n'a pas de couvercle) et cuire au four pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce que les côtelettes soient tendres. Retirer du four et allumer le grilloir. Mélanger le persil, la chapelure et le beurre et étendre sur les côtelettes. Remettre au four, à 5 pouces sous le grilloir, et chauffer jusqu'à ce que ce soit doré. (6 portions)

L'AIDE-CUISINIER



Pour cuire des pommes de terre au four, les disposer dans une plaque de moules à muffins. Il est facile de les retirer du four. ◀



Seulement du porc de haute qualité . . . des assaisonnements juste à point . . . une saveur parfaite . . . mmmM!

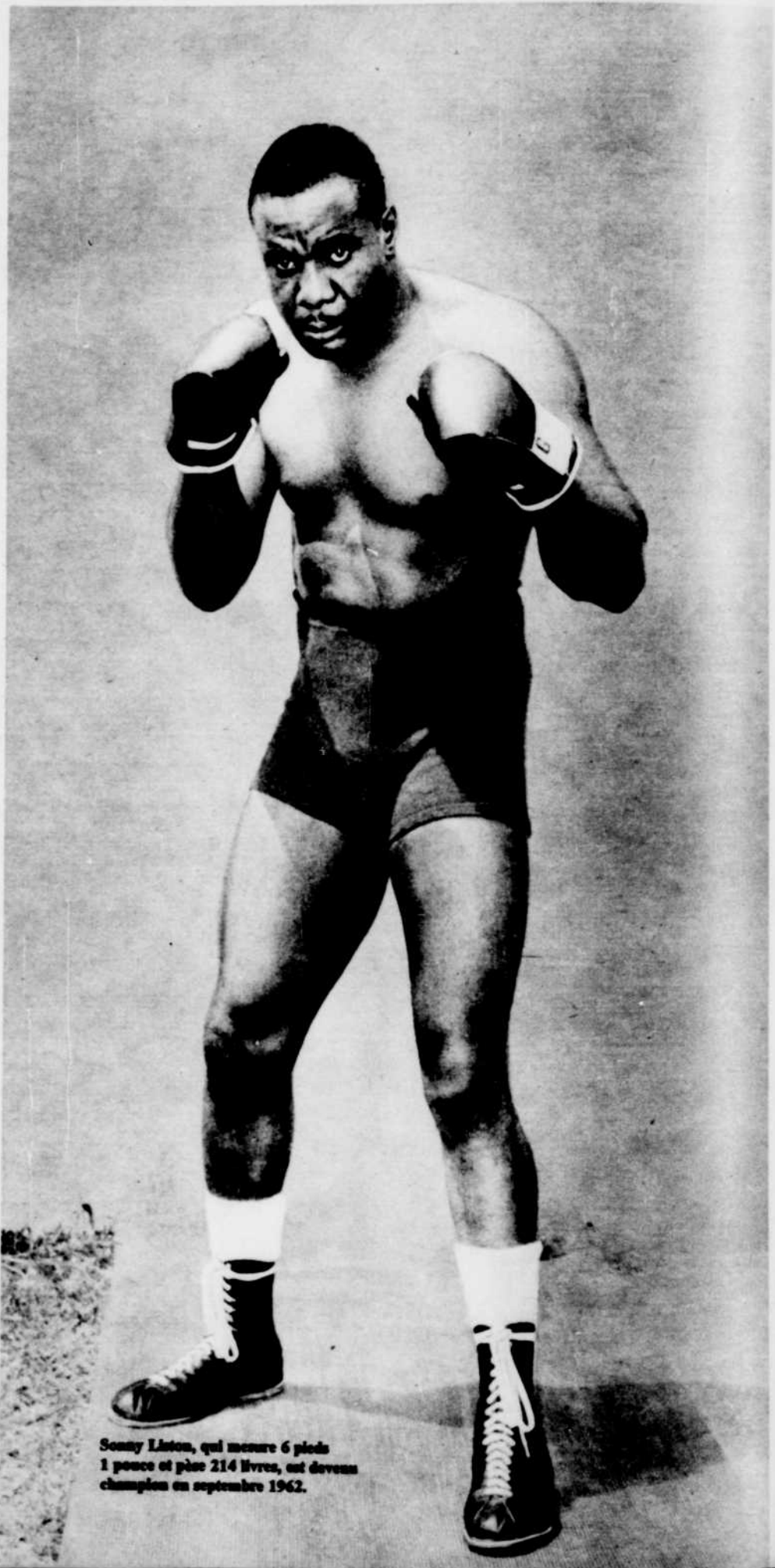
Ça met l'eau à la bouche rien que d'y penser. Saucisses Brookfield de Swift . . . mmmM!





Andy O'Brien et le Sport

SONNY LISTON,



Sonny Liston, qui mesure 6 pieds 1 pouce et pèse 214 livres, est devenu champion en septembre 1962.

Gratis!

ce catalogue pratique sur le finissage du bois



Donnez au bois un finissage d'expert avec REZ. 16 teintes somptueuses prêtes à être appliquées, comprenant les nuances Redwood, Knotty Pine, Mahogany et Cedar. REZ scelle les surfaces et accentue la beauté du grain du bois. De plus, il offre une protection durable à l'intérieur et à l'extérieur. Pour obtenir un livret gratuit sur le finissage du bois, écrivez à: Dept. B1, Monsanto Canada Limited, Case 900, Mtl.



UN PRODUIT DE
MONSANTO CANADA LIMITED
MARQUE DÉPOSÉE

Pour de meilleurs résultats
traitez vos plantes avec

Fertabs

13-17-11

nourriture pour les plantes

Norman S. Wright & Co. Ltd.
550 Hopedale Ave. Toronto, Ont.

MAL DE DOS



LINIMENT

Minard's

Véritable

Un effet calmant de soleil

ONGLES incarnés

Juste quelques gouttes calmantes d'Onixol du Dr. Scholl dans la rainure de l'ongle, et la douleur est soulagée. Il amollit la partie incarnée de l'ongle et permet de l'enlever facilement. En vente partout. \$1.00 seulement.



Dr. Scholl's ONIXOL

"l' héritier spirituel" de JACK JOHNSON

DANS les milieux de la boxe, on surnomme parfois Charles "Sonny" Liston "le nouveau Jack Johnson", mais je trouve la comparaison entre ces deux champions poids lourds quelque peu prématurée. Après tout, le seul succès spectaculaire de Liston jusqu'ici a été sa victoire sur le champion Floyd Patterson dès le premier round de leur rencontre, en septembre dernier.

Il semble bien, d'après les photos ci-contre, que Liston et Johnson auraient pu se livrer un combat des plus rudes s'ils s'étaient affrontés. Mais, à vouloir les comparer, on risque à la fois de trop flatter ou de trop déprécier Liston.

D'après la plupart des experts de la boxe, Johnson demeure le plus brillant poids lourd de toute l'histoire de ce sport. Mais, après une vie scandaleuse, le champion mourut tragiquement à 68 ans, en 1946, lorsque sa Lincoln Zephyr alla s'emboutir sur un pylône de ligne électrique.

Dans l'ensemble, les carrières de Johnson et de Liston se ressemblent assez étroitement. Tous deux sont des Noirs, tous deux sont nés dans des taudis du sud des Etats-Unis et ont été dans leur enfance victimes de haines raciales et de la pauvreté la plus abjecte. Johnson était le fils d'un ex-esclave de Galveston, au Texas. Il s'est enfui du foyer paternel à 15 ans en se cachant sur un train de marchandises. Liston, qui vient d'une famille de vingt-cinq enfants, a commencé trop tôt à gagner son pain, sur une plantation près de Little Rock, en Arkansas, pour avoir pu apprendre à lire.

Tous deux ont aussi tâté de la prison. Johnson a séjourné dans les pénitenciers de Leavenworth, Geneva et Joliet pour avoir violé la loi Mann et avoir forfait à son cautionnement. Liston a été placé à l'école de réforme à 14 ans et envoyé au pénitencier du Missouri à 18 ans, pour vol à main armée.

Pour les deux, l'ascension vers le championnat a été longue et ardue. Johnson avait déjà 30 ans quand il a pu en venir aux prises avec le seul champion du monde des poids lourds que le Canada ait jamais eu, Tommy Burns, et Liston avait 28 ans quand il a battu Patterson. Tous deux ont immédiatement attiré sur eux l'attention universelle par la brutalité de leurs attaques. Johnson, qui haïssait personnellement Burns, l'a délibérément mis en charpie lors de leur rencontre de 1908 à Sydney, en Australie, à ce point que des policiers durent mettre fin au combat. Johnson est demeuré champion jusqu'en 1915.

IL S'EST à son tour fait haïr de tous par ses moeurs déréglées. Au mépris des conventions sociales de son temps, il a épousé trois Blanches, dont une qui se suicida. C'est même à cause de lui qu'a été votée la loi Mann, qui interdit de faire passer d'un Etat d'outre-45e à un autre une femme que l'on destine à la prostitution. Sa victoire écrasante sur un autre Blanc, le vieux Jim Jeffries, qui était l'idole des foules, a provoqué des émeutes qui ont fait dix-neuf morts. Il a gaspillé cinq cent mille dollars en six ans à faire la noce, de façon si scandaleuse qu'il a été expulsé tour à tour de Grande-Bretagne, de Californie, de Montréal, Chicago, Juarez, au Mexique, et Barcelone, en Espagne.

Mais on doit lui reconnaître un courage exceptionnel. En 1923, à Danville, dans l'Illinois, il s'est aventuré au beau milieu d'une réunion du Klu Klux Klan, a servi une semonce de son cru à ces fanatiques de la discrimination raciale et a quitté les lieux en riant, sans que personne osât lui toucher!

Il n'était pas moins courageux dans le ring et n'a perdu que sept rencontres sur cent quatorze. A sa mort, son nom a été inscrit au panthéon de la boxe.

Les incursions de Liston dans la voie de l'immoralité se sont limitées à fréquenter les gens de la pègre et à participer avec eux à certains délits. Il soutient toutefois que ce passé peu recommandable est maintenant révolu.

Il a combattu hardiment tous ceux qui ont eu le courage de l'affronter et n'a été défait qu'une fois en trente-cinq rencontres comme boxeur professionnel.

Qu'on le trouve sympathique ou non, il reste que ceux qui convoitent sa couronne devront d'abord le rencontrer dans le ring. Et ce ne sera pas une aventure de tous repos... ◀



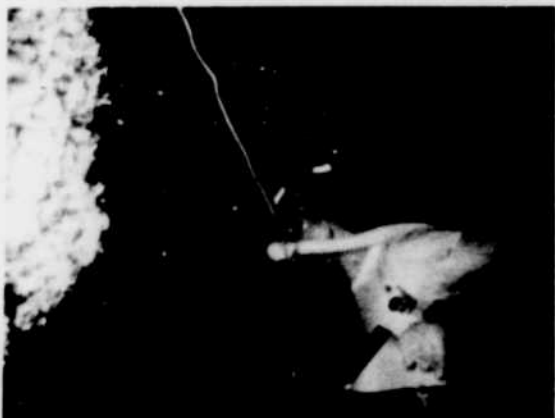
Jack Johnson (6 pieds, 195 livres) a régné de 1908 à 1915 et fut le premier champion de race noire.



Dick Birch scrute l'intérieur de la fosse. L'eau est si claire aux Bahamas qu'un plongeur peut voir à 100 pieds de distance.



A 30 pieds sous l'eau, c'est la dernière photo que les explorateurs ont pu prendre car, plus bas, tout s'obscurcit.



Lanterne dans une main et pic dans l'autre, Dick Birch contourne un récif de corail et s'approche de la fosse.

Le "trou bleu" garde son secret

Exploration sous-marine aux Bahamas

P RÈS de la côte orientale bordée de bas-fonds sablonneux de l'île Andros, aux Bahamas, un trou d'environ 30 pieds de diamètre, d'où jaillit périodiquement de l'eau bleu cendré, plus froide, mais beaucoup moins salée que l'eau de la mer environnante, perce le fond de l'océan. Les légendes du pays parlent de mauvais esprits, de poissons monstrueux, de trésor espagnol qui s'y trouvent et quatre Canadiens décidèrent de l'explorer.

Par un matin radieux, le Dr J. B. MacInnis, de Toronto, et Chris Wills, de Vancouver, tous deux spécialistes de la faune sous-marine, se mirent en route accompagnés de Jack et Dick Birch, deux garçons de Hamilton, à l'esprit aventureux et plongeurs sous-marins émérites, venus dans l'île Andros pour ouvrir une station balnéaire. Un jeune pêcheur les y mena, à un demi-mille de la plage. Là, ils aperçurent, à quelques pieds sous l'eau, l'ouverture béante d'un abysse noir d'encre. Des centaines de poissons bariolés grouillaient à l'intérieur.

Les plongeurs jetèrent l'ancre, mirent leur appareil de plongée et se laissèrent glisser dans l'eau fraîche. Une énorme raie fit des mouvements menaçants de sa queue traîtresse, mais battit aussitôt en retraite. Chris Wills ouvrait la marche. Il s'engouffra dans la cavité et les autres le suivirent dans la première chambre, à 40 pieds de profondeur. Il y avait moins de poissons à ce niveau, mais ils étaient plus gros et plus étranges.

On n'entendait que le sifflement régulier des appareils de respiration. Tout à coup, une série de sons métalliques se répercuta à travers la grotte. C'était le signal convenu d'un danger grave. Le Dr MacInnis ne voyait rien, mais il sentit quelque chose lui érafler une jambe, puis un coup sur la tête. Il se recroquevilla pour se protéger contre tout autre coup, mais rien ne vint, heureusement: c'était un requin!

En descendant encore plus bas, les explorateurs arrivèrent dans un vaste amphithéâtre sous-marin, où ne filtrait aucun rayon de lumière. La paroi principale était brun-rose, parsemée ici et là de bouquets d'algues rouges, pourpres et jaunes accrochés au corail. La lueur des lanternes semblait hypnotiser les poissons.

Arrivés au fond de la fosse, ils se trouvaient à 70 pieds de profondeur. Un coup sur la corde d'appel et nos quatre hommes prirent le chemin du retour. Parvenus à l'orifice du trou, ils jetèrent un dernier coup d'oeil et furent saisis d'effroi. Des bulles d'air s'échappaient du sable, ce qui voulait dire que les parois de la fosse étaient poreuses et qu'un éboulement aurait pu les engloutir.

Ils avaient vu des poissons monstrueux, mais aucun mauvais esprit et encore moins de trésor espagnol. Ils n'avaient pas, cependant, réussi à élucider le mystère du trou bleu. Mais les quatre Canadiens, malgré tout, ont l'intention de retourner sur place pour explorer de nouveau les glauques profondeurs.

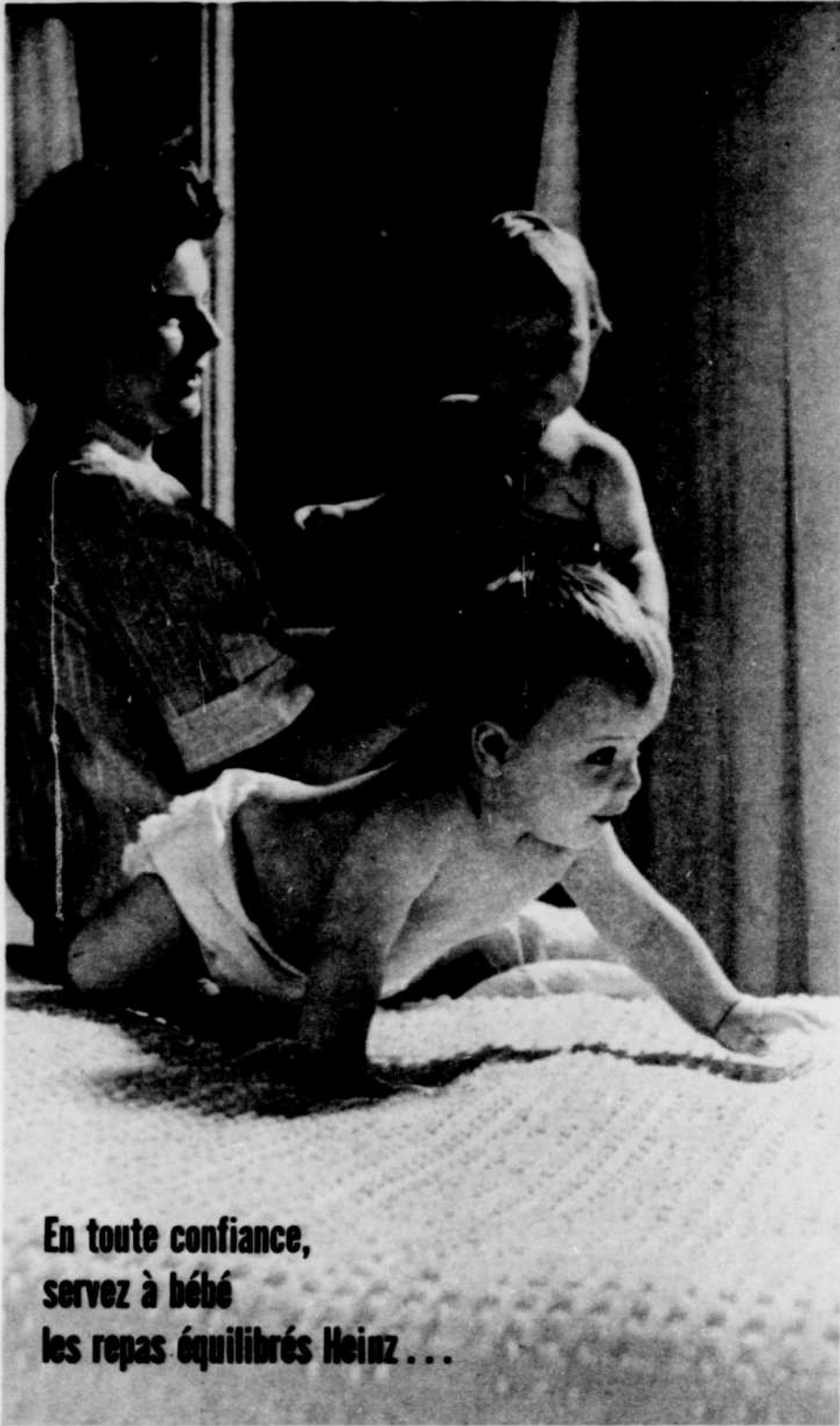
Cramponné à la corde d'appel et armé d'une lampe, Chris Wills s'engage dans les ténébreuses profondeurs. ◀



A l'approche des plongeurs, une raie énorme monte la garde près du trou, où grouillent des milliers de poissons.



appel
les
|



**En toute confiance,
servez à bébé
les repas équilibrés Heinz...**



comme Madame Moisan

qui donna d'abord à son tout-petit les céréales Heinz pour bébés, les céréales les plus lisses et les plus faciles à mélanger. Puis, elle essaya les merveilleux aliments Heinz pour bébés, tous faits d'ingrédients de choix, soigneusement équilibrés et minutieusement assaisonnés. Heinz offre le choix le plus varié, le plus complet, le plus appétissant d'aliments pour bébés. Faites comme Madame Moisan... Vous aussi, servez en tout confiance à votre petit les aliments Heinz pour bébés. Ce sont les préférés des mamans canadiennes.

ALIMENTS HEINZ POUR BÉBÉS

Bébé en bénéficie aujourd'hui... et pour toute sa vie

Fiston



W. H. H. H.





Guy Fournier

Bon sens ne peut mentir!

Ceux que les dernières campagnes électorales ont ennuyés apprendront avec soulagement la création d'un comité pour la défense de la malhonnêteté électorale.

Pour le moment, le C.D.M. ne compte encore que quelques mécontents, mais leur appartenance à divers partis les place dans une situation de choix pour entreprendre la tâche délicate de convaincre l'opinion publique du bien-fondé de leur campagne. Le groupe débord d'optimisme et prévoit que son oeuvre d'éducation fera bouler de neige.

J'ai interrogé cette semaine le président du nouvel organisme dont la devise est bien connue: "L'honnêteté ne paie pas!"

Rejeton des élections fédérale, provinciale et municipale de Montréal, le Comité, qui ne dispose encore que des moyens du bord, s'est installé dans une vieille maison de la rue Sanguinet, à Montréal.

Le président me reçut tout de suite comme un vieil ami.

Comme je m'étonnais de sa chaude réception, il me confia que son premier principe est de faire confiance à tous.

— Quand nous aurons répandu l'usage du principe, les politiciens éviteront de faire des personnalités dans leurs discours, le jeu n'intéressant plus personne.

Tout en jouant avec la gascette qui lui sert de presse-papiers, le président m'expliqua que le chômage avait dangereusement augmenté depuis deux ou trois ans.

— La tendance s'accroît encore si nous ne réussissons pas à relancer les *bouncers*, les *télégraphes*, les organisateurs, les patrons et les intermédiaires sur le marché du travail.

Le Comité réussira-t-il à réhabiliter ces métiers dans l'esprit de la population?

— Nous y parviendrons en prouvant que l'absence de ces hommes d'action en période électorale a entraîné une baisse sensible de la production dans l'industrie des réfrigérateurs, des tracteurs, de la peinture, de la construction d'écoles, de routes, d'hôpitaux ou de ponts. Quand le bâtiment va, tout va!

Le C.D.M. lancera donc une grande campagne de travaux divers durant laquelle les imprimeurs seront invités à fabriquer de faux bulletins entre deux élections, les *bouncers* à se procurer les armes nécessaires lorsque la demande est moins forte et les organisateurs à refaire les stocks d'alcool quand la navigation est ouverte entre les îles Saint-Pierre-et-Miquelon et Montréal.

— De cette façon, dit le président en soufflant dans le canon d'un petit revolver, les élections hâtives ne prendront personne au dépourvu et nous pourrons entraîner un personnel compétent. La population ne peut qu'approuver cette politique de bon sens. Elle a perdu le goût des élections malhonnêtes parce que nos politiciens n'ont pas toujours fait de la *belle ouvrage*. On a pavé par erreur des entrées de cour d'adversaires et entretenu sur les listes de paye des gens mal préparés qui s'étaient crus obligés de travailler pour justifier leurs honoraires. On a même donné des *jobs* à des personnes d'une scrupuleuse honnêteté, tandis qu'on laissait travailler pour rien des partisans prêts à tout pour défendre leurs convictions personnelles.

"Depuis la formation du C.D.M., continua-t-il en pointant sur moi son revolver, nous avons mis le doigt sur ces lacunes et nous y remédierons avec le concours de toutes les bonnes volontés."

Me refilant un billet de dix dollars, mon interlocuteur ajouta en soupirant que l'avenir du Comité serait assuré s'il pouvait seulement compter sur la moitié des sommes dépensées pour les enquêtes et les procès ou sur les services d'une partie des spécialistes conscrits par les différents comités de moralité.

D'ici les prochaines années, le Comité veillera au renouvellement des sources du patronage.

— Il faut que ça change, me dit le président. Le peuple en a assez de la *pitoune*, de la peinture, des ponts, des bourses d'études et de l'assistance-publique. Nous ne perdrons pas notre temps avec les gagne-petit. Enrichissons d'abord ceux qui ont une bonne partance et nous verrons aux autres ensuite!

En homme réaliste, le président admet que les chances de succès du Comité sont assez minces à l'heure qu'il est, mais le C.D.M. compte beaucoup sur le vieillissement des partis pour faire triompher ses idées. Après tout, il a sans doute raison de croire que l'honnêteté n'est pas inévitable!

Un autre message de la petite Cindy Lou...



PREMIER BÉBÉ AU CANADA EN 1959

Nous vous avons présenté, l'an dernier, la petite Cindy Lou Oulton, de Windsor, Nouvelle-Ecosse, dont la formule comporte, depuis sa naissance, de la MÉLASSE PURE, DE QUALITÉ SUPÉRIEURE, DE LA BARBADE; elle continue (ainsi que ses parents et les huit autres membres de sa famille) de prendre régulièrement de la mélasse PURE BARBADOS.

Cindy Lou raffole surtout de la mélasse PURE BARBADOS sur son pain, avec un verre de lait, mais sa maman se sert de ce merveilleux produit qui nous vient du pays du soleil de toutes sortes de merveilleuses façons. Fèves, pain brun, pain d'épices, gâteaux, tartes, sauces, etc., tout est préparé avec de la mélasse PURE BARBADOS dans la cuisine de Mme. Polly Oulton. Pourquoi n'en ferez-vous pas autant?



PURE BARBADOS Fancy MOLASSES

UN PRODUIT DE THE BARBADOS FANCY MOLASSES CO. LTD. BRIDGETOWN, BARBADOS, W.I.

BARBADOS FANCY MOLASSES CO. LTD. P.O. Box 145, HALIFAX, N.S., CANADA

Veillez me faire parvenir votre LIVRE DE RECETTES GRATUIT En anglais En français (Veillez indiquer celui que vous désirez)

NOM

ADRESSE

WAJBI

(En lettres moulées S.V.P.)



Michèle est MOROSE

DOULEURS MENSTRUÉLLES

Chaque mois, Michèle se sentait morose par suite de maux menstruels fonctionnels. Maintenant, elle prend simplement Midol et connaît un confort parfait, car les comprimés Midol contiennent:

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

Michèle est SOURIANTE

GRÂCE À MIDOL

MARKET OF FRANCE

NUJOL EST UN LAXATIF FAMILIAL

... idéal pour toute la famille, Nujol est à base d'huile minérale douce pour l'organisme. Soulage délicatement des maux de la constipation en une nuit. Disponible en 3 formats—63¢, 95¢ et \$1.55.

Nujol ... le laxatif doux

Rétraction des hémorroïdes sans aucun malaise:

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

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

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

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

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

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

ÉPARGNEZ AVEC CE COMPLET ATELIER A DOMICILE 10 OUTILS À POUVOIR DANS 1

VOUS OBTENEZ UN ATELIER COMPLET À UN SEUL BAS PRIX

• FOREUSE 1/4" DE 2 AMP. • FOREUSE VERTICALE À LEVIER AVEC BASE • SCIE D'ÉTABLI
• ACCESSOIRE POUR SCIE PORTATIVE AVEC SCIE CIRCULAIRE • 12 RONDELLES DE PAPIER SABLÉ
ASSORTIES • POLISSEUSE EN PEAU DE MOUTON • 13 MÊCHES • SUPPORT HORIZONTAL
• MEULE • COUSSINET DE CAOUTCHOUC • MÉLANGEUR DE PEINTURE • POLISSEUSE
EN COTON • 2 MEULES SUR MANDRINS • 8 ACCESSOIRES DE MONTAGE

VOUS ÉPARGNEZ DU TEMPS, DE L'ARGENT ET DU TRAVAIL
VOUS N'AUREZ PLUS LES ENNUIS CAUSÉS PAR LES OUTILS
ORDINAIRES. VOUS POURREZ FAIRE LE TRAVAIL PLUS VITE,
PLUS FACILEMENT TOUT EN ÉPARGNANT AVEC CETTE GRANDE
AUBAINE! AU COMPLET! RIEN D'AUTRE À ACHETER!



PUISSANTE
FOREUSE 1/4" de 2 AMP.
et 2000 R.P.M.

FOREUSE
A POUVOIR



SCIE D'ÉTABLI
INCLINABLE

LA TABLE SE PENCHE
POUR COUPER EN ANGLE
ET S'AJUSTE POUR LA
PROFONDEUR DE COUPE

ÉPAISSE
BASE
IN FONTE

SCIE ÉLECTRIQUE
PORTATIVE

S'AJUSTE
POUR
COUPER À
TOUS LES
ANGLES

LA SCIE S'INCLINE
POUR COUPER EN
ANGLE DE 0° À 45°

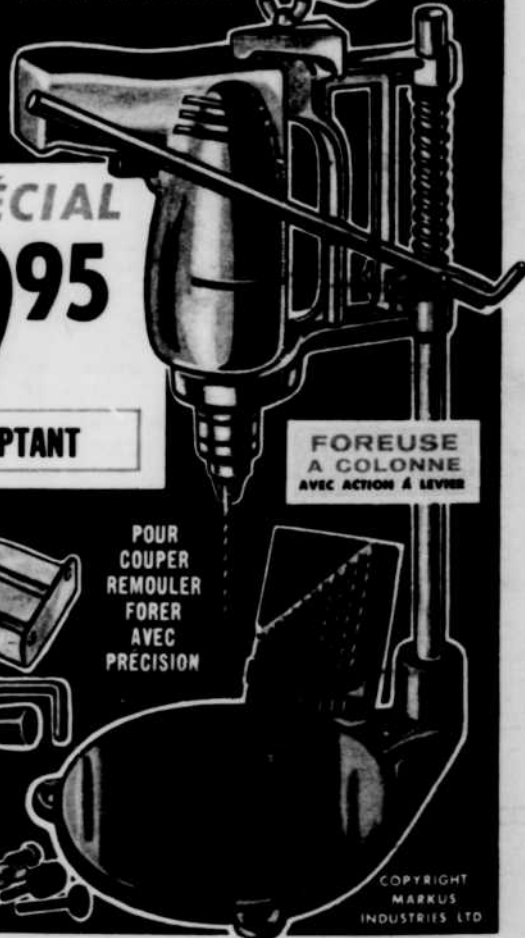


OUTIL D'ÉTABLI À POUVOIR
PUISSANTE POLISSEUSE

NUL AUTRE OUTIL
ÉLECTRIQUE AU MÊME
PRIX OFFRE AUTANT
D'AVANTAGE... ET
AUTANT DE POUVOIR

GARANTIE
COMPLÈTE
DE LA
MANUFACTURE
•
DÉPÔTS DE
SERVICE
À TRAVERS
LE CANADA

PRIX SPÉCIAL
\$39⁹⁵
\$100 COMPTANT



FOREUSE
A COLONNE
AVEC ACTION À LEVIER

POUR
COUPER
REMOULER
FORER
AVEC
PRECISION

COPYRIGHT
MARKUS
INDUSTRIES LTD.

ACHATS-ÉCLAIR, 2405 CHEMIN DUNCAN
Montréal 9, P.Q. — Tél.: 735-1646 P-2-43

Expédiez-moi l'atelier à domicile, port dû.

Cr-joint \$1.00 plus la taxe de vente et je paierai le solde à raison de \$4.00 par mois. (Les frais de financement sont inclus).

Cr-joint chèque ou mandat-poste de \$39.95 plus la taxe de vente. Je paierai la somme totale sur livraison. — N'oubliez pas ma prime gratuite.

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____ Téléphone _____

Ville _____ Comté _____

Où travaillez-vous? _____ J'ai déjà un compte No. _____

Adresse de la Cie _____

Livrez via C.N.R. C.P.R.



2405, Chemin Duncan,
Montréal 9, P. Qué.

SATISFACTION GARANTIE
OU ARGENT
IMMÉDIATEMENT REMIS

BONI

PRIME EN PLUS POUR PAIEMENT COMPTANT! Ensemble de fumoirs, 3 morceaux, comprenant BRIQUET et DEUX CENDRIERS en porcelaine peints à la main à ceux qui paient entièrement comptant. Satisfaction garantie ou argent remis.

HEURES D'AFFAIRES: 9 A.M. — 4.30 P.M. TOUS LES JOURS
FERMÉ LE SAMEDI