

LE SOLEIL

QUÉBEC, Que.

Vol. 3, No 9 — 4 mars 1961

Perspectives



QUEL JOUET FASCINANT! — VOIR PAGE 22

Capital Press

Les Nations unies à Montréal? (page 14)



Quatre des 24 pensionnaires de Mountview Lodge goûtent les plaisirs du vieil âge, dans le grand salon de cet hospice, à Olds, en Alberta. Ce sont (de gauche à droite):

Elle se souvient de ses

Grâce aux revenus du pétrole, l'Alberta construit des



Entourée de reliques de son passé, Mme Christine Tedford, originaire de Brantford, en Ontario, lit la bible, dans sa chambre de l'hospice. A noter, le récepteur de radio à portée de sa main.

LORSQUE des visiteurs entrent dans son bureau, la directrice de Mountview Lodge, Edna Smith, aime leur dire, en montrant la balance qui s'y trouve:

— Tous mes hôtes ont pris du poids depuis leur arrivée ici!

— C'est que la bonne humeur règne toujours parmi nous, de remarquer Mme Wesley Coles, l'une des pensionnaires.

Mme Cole a peut-être raison, mais la cuisinière de l'établissement doit sûrement y être pour quelque chose.

M. et Mme Cole songeaient à quitter leur vieille maison de ferme pour aller s'établir en Californie. Ils ont décidé, toutefois, de s'installer plutôt à Mountview Lodge, où ils sont moins éloignés de leurs enfants et de leur médecin de famille. Ils ne regrettent pas leur décision car l'institution leur offre toutes les commodités qu'on trouve dans un hôtel de première classe. Pour \$60 par mois, repas compris, c'est vraiment donné!

Mais Mountview Lodge n'est pas un hôtel. C'est un hospice pour vieillards. On compte trente autres établissements du genre dans les régions rurales et les petites villes de l'Alberta. Ils constituent la version albertaine et modernisée des "poor houses" d'autrefois mais n'en ont pas l'aspect sordide. Ces trente et une maisons ont ouvert leurs portes toutes en même temps, en octobre dernier. Elles forment la première étape de la réalisa-

tion d'une promesse que le premier ministre Ernest Manning avait faite, lors des élections de 1958: celle d'appliquer un plan quinquennal de lutte contre la récession économique.

L'hospice Mountview Lodge est situé au centre de la petite ville albertaine d'Olds. A l'ouest, les premiers contreforts des Rocheuses apparaissent à l'horizon. Neil Leatherdale, propriétaire de l'hebdomadaire *Olds Gazette*, est le président de la fondation Mountview qui administre cette maison d'accueil pour vieillards. "Nous considérons Mountview Lodge plutôt comme un hôtel, mais en mieux, dit-il. Il est difficile de faire oublier aux gens l'attristant souvenir des "poor houses" et de les convaincre de venir vivre à Mountview. Mais, après avoir visité notre établissement, ils sont conquis."

C'est bien ce que pensent les vingt-quatre pensionnaires qui y sont déjà installés et même Dale Evans, qui a 78 ans et qui se plaint, avec un accent du Kansas que de nombreux lustres de vie en Alberta n'ont pas réussi à lui faire perdre, qu'on ne lui serve pas des crêpes tous les soirs au lieu du jeudi seulement. Même s'ils ont de 70 à 90 ans, les pensionnaires de Mountview Lodge sont capables de prendre soin d'eux-mêmes, c'est-à-dire de se baigner, s'habiller et circuler seuls. Chacun a conservé sa personnalité qui, parfois, ne manque pas d'humour.

Mathilda Schmidt s'estime la femme la plus chan-

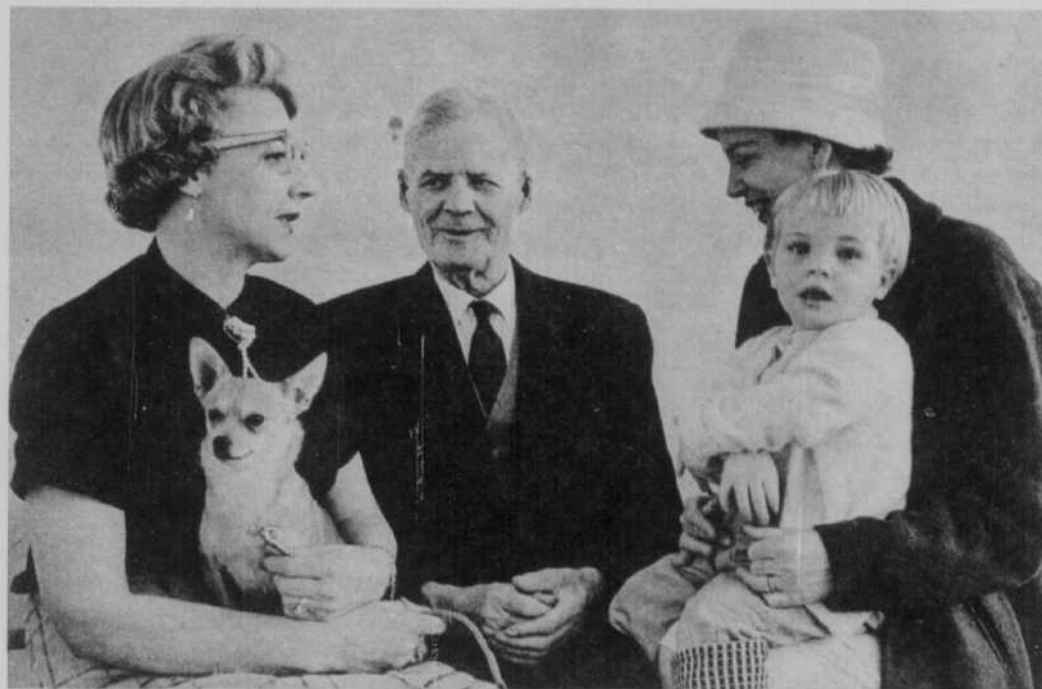


Mme E. Leach, MM. J. De Links et E. Erikson et Mme A. Swarbrick.



Dale Evans demande en souriant à la directrice de la maison d'accueil, Edna Smith, pourquoi on ne sert que le jeudi les bonnes crêpes dont il ferait volontiers ses délices à tous les soupers.

Un autre hôte de l'institution, Philip Poffenroth, qui a 85 ans, reçoit la visite de ses deux filles: Mme Anne Knight, à gauche, et Mme Emma Olsen, qui tient dans ses bras sa fillette, Diana.



pionniers

hospices-hôtels pour les vieux

ceuse du monde: elle jouit d'une excellente santé malgré les vingt grossesses qu'elle a subies, la traite des vaches, dès l'aube, qu'elle devait effectuer tous les matins. Ed Erickson, ex-major général dans l'armée américaine, a des cheveux gris encore drus et manifeste un entrain remarquable chaque fois qu'on parvient à le tirer du monde des sourds. La dernière venue, Ada Swarbrick, est d'abord préoccupée, à 81 ans, de savoir si son nom est bien inscrit sur la liste des électeurs, en prévision du prochain scrutin! Christine Tedford, âgée de 84 ans, est arrivée dans l'Ouest quand elle n'était encore qu'une jeune mariée et a ouvert le premier magasin du village de Mortlach, en Saskatchewan. Sa vue faiblissant, elle doit restreindre ses lectures à celle de la Bible.

LA PLUPART de ses compagnons sont venus comme elle de pays parfois lointains pour défricher les terres alors vierges de l'Alberta. Ils ont passé leur vie sur les fermes qui entourent Olds et les villages voisins de Sundre et de Bergen. Leurs souvenirs se concentrent surtout sur cette époque, plutôt que sur celle, plus récente, où, leurs enfants mariés, ils restaient seuls dans des maisons de ferme trop grandes pour eux, quand la nécessité ne les avait pas contraints d'aller se loger dans quelque misérable garni de Calgary.

"C'est pour moi un grand honneur, affirme le ministre du Bien-être social de (Suite à la page suivante)



La doyenne des pensionnaires, Mlle Lilian Steele, âgée de 90 ans, enseignait autrefois la musique à Montréal.



NICOLE BASTIEN, charmant mannequin montréalaise, dit: "Les boutons me causaient tant d'ennuis. Je pensais ne jamais m'en débarrasser. C'est alors que ma mère me conseilla CLEARASIL et très vite, je n'avais plus trace d'imperfection. Depuis, pour ne pas être prise au dépourvu, je garde toujours un tube de CLEARASIL sous la main." Nicole Bastien, Montréal P.Q.

CLEARASIL, Médicament Scientifique

CHASSE les BOUTONS

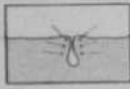
COULEUR-CHAIR... masque les boutons en même temps qu'il agit.

CLEARASIL est une formule scientifique médicamenteuse, d'un tout nouveau genre, à base de médicaments souvent prescrits par les dermatologistes spécialement pour les boutons. Et des essais cliniques ont démontré l'efficacité de CLEARASIL.

POURQUOI CLEARASIL AGIT-IL SI VITE?



1. Il pénètre dans les boutons. Son action kératolytique dissout les tissus cutanés affectés de sorte que la formule médicamenteuse puisse pénétrer, et favorise la croissance d'une peau saine et lisse.



2. Il anéantit les bactéries. Son action antiseptique arrête le pullulement des bactéries qui causent et propagent les boutons.



3. Il chasse les boutons. L'action d'absorption des huiles supprime l'excédent d'huiles qui favorise les boutons... agit vite pour chasser les boutons.

Soyez sûre de vous... profitez pleinement de la vie... grâce à votre teint clair CLEARASIL. Dans votre cas comme dans les essais cliniques CLEARASIL réussira, sinon votre argent sera remboursé. Procurez-vous CLEARASIL aujourd'hui même. Seulement 69 cents (format économique \$1.19) à tous les comptoirs de produits pharmaceutiques.

Offre spéciale: Pour recevoir un grand échantillon de CLEARASIL, envoyez vos nom et adresse, plus 15¢ en argent ou en timbres, à CLEARASIL, Dept. 1P12, Case Postale 5, Weston, Ontario. (Valable jusqu'au 4 avril, 1961.)



LA FORMULE MÉDICAMENTEUSE POUR BOUTONS QUI SE VEND LE PLUS AU CANADA... VRAIMENT EFFICACE!



CIGARETTES "EXPORT" BOUT UNI OU FILTRE

Elle se souvient...

(Suite de la page précédente)

l'Alberta, l'honorable R. D. Jorgenson, d'avoir habité cette province depuis plus de cinquante ans et d'avoir partagé la vie de gens qui, par leurs efforts et leurs sacrifices, ont aidé à créer le niveau de vie dont nous, Albertains, avons raison d'être fiers maintenant. Nous avons donc voulu leur témoigner notre estime en édifiant des maisons d'accueil où ils pourront passer leurs dernières années de vie dans la joie et la dignité."

Les droits d'exploitation que l'Alberta tire de son pétrole et de son gaz naturel ont fourni les \$16,000,000 nécessaires pour la construction de ces 31 hospices et de ceux qui s'y ajouteront bientôt. Le programme de construction est déjà réalisé aux deux tiers. Il reste à ériger huit autres maisons semblables à Edmonton et autant à Calgary.

C'est la première fois au Canada qu'on met sur pied un si vaste programme de construction de maisons d'accueil pour vieillards. La réalisation et le succès en sont étudiés de près par les autres provinces canadiennes et par plusieurs services américains de bien-être social. Avant que l'Alberta l'eût entrepris, le Canada faisait, pour héberger convenablement ses vieillards, des efforts méritoires mais dispersés, trop peu nombreux et trop limités. Presque partout, l'initiative en était due à des mouvements civiques, à des sociétés religieuses ou aux autorités municipales locales. Le gouvernement d'Edmonton n'a lui-même conçu et appliqué son programme de construction d'hospices qu'après avoir fait infructueusement l'essai de divers autres moyens d'assistance, particulièrement celui de subventions aux municipalités pour qu'elles érigent leurs propres hospices.

"Nous n'avons pas procédé à l'aveuglette, explique M. Jorgenson. Il a fallu d'abord enquêter sur le nombre des vieillards et leurs moyens pécuniaires. Nous avons constaté que 8,5 p.c. de la population de l'Alberta dépasse l'âge de la retraite (65 ans) et qu'on dénombre 49,500 individus de plus de 70 ans. De ces derniers, environ 20,000 n'ont pas d'autres ressources que les pensions aux vieillards, aux infirmes ou aux anciens combattants."

ON EN EST venu à la conclusion que 2,500 de ces vieillards avaient un besoin plus urgent que les autres d'être bien logés. Il s'agissait ensuite d'établir les plans du type d'institution qui leur conviendrait le mieux, de construire plusieurs édifices de ce modèle à travers la province et, une fois qu'ils seraient entièrement aménagés, d'en céder la gestion — et le soin de leur expansion possible — à des organismes locaux dont le conseil d'administration grouperait des représentants de tous les corps publics de la municipalité. On institua un concours dont un jeune dessinateur de Calgary, Frank Klingbiel, remporta le prix, et les architectes du ministère des Travaux Publics apportèrent à ses plans les corrections nécessaires.

"Ce que nous désirions, explique Ken Austin, ex-officier de la Gendarmerie Royale qui dirige le service des hospices au ministère du Bien-être social, c'est un genre de maison d'accueil qui assure aux pensionnaires sécurité et confort tout en leur permettant de conserver leur personnalité. Je crois que nous y sommes parvenus. Nos maisons sont conçues pour loger cinquante vieillards. Avec un nombre moindre, leur gestion serait déficitaire; au-delà, l'institution serait trop vaste et aurait une atmosphère impersonnelle nuisible au bon moral des pensionnaires."

Les terrains ont été donnés par les municipalités où ces hospices sont situés. Ils ont une étendue minimum de cinq acres, ce qui permettra d'y édififier plus tard des logis pour vieux couples désireux de continuer à tenir maison. Chaque fois que la chose a été possible, on a choisi des sites voisins des écoles et des nouveaux quartiers domiciliaires, afin que les vieux n'aient pas l'impression d'être bannis de la société.



Au lieu d'une maison de ferme vétuste et trop vaste, M. et Mme Cole habitent maintenant cette coquette chambre à Mountview.



Jeffrey Chow, petit-fils du gérant du café chinois d'Olds, joue aux dames avec Joe De Links, sous l'oeil de Hans Kersgaard.

La construction des hospices a été confiée à des entrepreneurs locaux. Le coût moyen de chacun, mobilier et équipement compris, est de \$200,000. Tout y est du dernier cri, sauf les baignoires. Au lieu, en effet, des baignoires modernes, qui sont basses et profilées, on a installé d'anciennes baignoires montées sur pieds de fonte et les murs des salles de bains sont même garnis de mains-courantes pour que les pensionnaires puissent entrer dans la baignoire et en sortir aisément.

"Le ministère, signale M. Jorgenson, a délibérément omis de fournir lui-même des moyens de distraction tels que pianos et appareils de télévision, pour que les sociétés charitables de chaque municipalité aient un motif de s'intéresser à l'hospice, en lui procurant ces choses à notre place. Partout où un piano a été installé, il s'est trouvé au moins une vieille pensionnaire capable d'en jouer et de distraire ainsi ses commensaux."

"Nos hospices, tient à ajouter le ministre, ne sont pas des institutions pour indigents car on y paie pension. Les taux en sont de \$60 par mois pour une chambre à deux lits — il y en a 18 — et de \$65 pour chacune des 14 chambres à un seul lit. Même les vieillards qui n'ont d'autres revenus que la pension fédérale de \$55 par mois et la pension supplémentaire provinciale de \$15 peuvent y loger car il leur reste \$10 pour leurs menus frais. En rédigeant les formulaires d'admission, nous avons sabré dans le jargon juridique habituel. Au sujet de l'appréciation des "besoins", le ministère a statué qu'il faut entendre par là un besoin social plus encore qu'un besoin pécuniaire. Je connais, par exemple, dans ma propre ville de Westlock, trois personnes âgées, d'origine norvégienne, qui disposent d'un petit revenu personnel et qui sont encore assez alertes pour tenir maison mais qui souffrent de leur isolement."

"Les maisons d'accueil albertaines, ajoute Ken Austin, rembourseront d'ici peu d'années le ministère de ses autres frais d'assistance aux vieillards par le seul fait qu'elles aideront ceux-ci à demeurer en bonne santé et à requérir moins souvent l'hospitalisation aux frais de l'Etat. Les vieux y auront un régime alimentaire bien équilibré, au lieu du régime uniquement fait de pain et de confitures dont certains devaient se contenter."

CES institutions n'étant sujettes à aucune hypothèque, on prévoit que, quand toutes leurs chambres seront occupées, elles pourront non seulement subvenir elles-mêmes à leurs besoins mais rapporter un profit qui pourra atteindre jusqu'à \$3,000 par an pour chacune. Au bout de deux ans, l'hospice disposerait ainsi des fonds voulus pour édififier au moins un des logis prévus pour les vieux couples. A Edmonton et à Calgary, les maisons d'accueil offriront même des logis de ce genre dès leur ouverture, cette année.

Ce ne sont pas les seuls avantages au point de vue humanitaire qu'elles vaudront à l'Alberta. Les nouveaux hospices constituent la première étape d'un programme en trois points de bien-être social. En Alberta comme partout au Canada, les hôpitaux généraux et auxiliaires ont un besoin urgent d'un plus grand nombre de lits.

Une enquête a révélé qu'un grand nombre de lits d'hôpitaux généraux sont occupés par des patients à qui suffirait un traitement dans les hôpitaux auxiliaires. Dans ces derniers, on trouve également des personnes qui pourraient les quitter si on leur fournissait un logement approprié dans un hospice au lieu de la vie esseulée dans un minable garni qui a conduit à leur hospitalisation. Un lit d'hôpital général et même un lit d'hôpital auxiliaire coûtant plus cher qu'un lit dans les hospices, ceux-ci soulageront d'autant le budget du ministère.

Le programme quinquennal albertain prévoit même la construction de nouveaux hôpitaux auxiliaires, à raison d'un par deux maisons d'accueil. Cela dégorgera les hôpitaux généraux et assurera un gîte aux pensionnaires de Mountview Lodge quand leurs jambes ne leur permettront plus de répondre à l'appel de la cloche pour le petit déjeuner. ✓



Nouvelles! Maintenant plus que jamais auparavant

Kotex évoque la confiance

Les serviettes Kotex vous donnent maintenant un nouveau recouvrement incroyablement doux. Les serviettes plus douces, amincies aux extrémités ont des bouts plissés pour mieux s'ajuster. En plus, la protection est de beaucoup meilleure dans tous les 3 genres d'absorptivité.



RÉGULIÈRE



PETITE



GRANDE

KOTEX est une marque déposée de Kimberly-Clark Canada Ltd.

Amour, cinéma et jalousie

Les épouses des acteurs n'aiment pas toujours voir leur mari "au travail"



Ce tendre baiser de John Wayne à sa partenaire italienne Sophia Loren suscite l'envie de Mme Wayne.



John Wayne et son épouse forment un couple des plus unis.



James Stewart et sa femme: "Il faut bien vivre!"



Gary Cooper: "Impossible de rester de marbre".

HOLLYWOOD

ON A DEMANDÉ un jour à Gary Cooper si les scènes d'amour augmentaient sa pression artérielle. Sa réponse a été catégorique: "Vous ne pouvez pas embrasser une femme dix ou vingt fois, même si c'est du chiqué, en demeurant froid comme du marbre. On sait ce que, dans certains cas, il arrive par la suite".

Parfois, la suite donne comme résultat qu'un acteur tombe amoureux de sa partenaire et vice versa. Il n'y a pas longtemps, deux jeunes acteurs, Don Murray et Dolores Michaels, étaient les vedettes d'un film intitulé "One Foot in Hell". Avant le tournage, Don Murray était l'heureux époux de l'actrice Hope Lange; maintenant, il fréquente assidûment Dolores Michaels.

Il y a de nombreux autres cas où les scènes d'amour sur le plateau ont conduit les partenaires à l'amour tout court dans la vie privée.

Les épouses des acteurs de Hollywood n'ignorent pas le danger qui menace leur foyer. Voici les réponses de quelques-unes d'entre elles à la question suivante:

"Que ressentez-vous quand vous voyez votre mari embrasser une autre femme à l'écran?"

Mme Pat O'Brien: "Il est un peu trop vieux pour ces scènes-là maintenant, mais quand il était plus jeune, je pensais que, pendant ces quelques secondes, "l'autre" était, après moi, la femme la plus chanceuse du monde".

Mme Gilbert Roland: "A ce moment-là, je ne fais que me répéter: Ne sois pas jalouse. Et je me persuade qu'aussi longtemps qu'il ne s'agit que de cinéma, je n'ai pas à me ronger les sangs".

Mme Robert Taylor: "En fervente du cinéma, j'ai toujours aimé la manière dont Robert jouait ses scènes d'amour. Je pensais que ce devait être merveilleux de se faire embrasser par lui. Maintenant, je sais qu'il en est ainsi en dehors du plateau".

Mme James Stewart: "Quand je vois mon mari embrasser une femme à l'écran, je me dis: Fais-toi une raison, ma chère; il faut bien que tout le monde vive".

Mme John Wayne: "J'envie sa partenaire, c'est tout!"

Mme James Mason: "Cela ne me fait absolument rien à moins que j'apprenne qu'il a fait du zèle. Dans ce cas, je m'abstiens en général d'aller voir le film. La raison pour laquelle ces scènes me laissent indifférente est que je sais combien elles sont difficiles à réaliser sur le plan technique. L'acteur et l'actrice ont suffisamment à faire pour que leurs nez n'apparaissent pas en premier plan sur l'écran. Une femme ne devrait pas être jalouse lorsque son mari tourne une scène d'amour. Ce qui compte est ce qui se passe dans la vie privée".

Cependant, une de ces femmes a une opinion bien différente. Son mari est Barry Coe qui, entre autres, a joué dans "Peyton Place". Quant à elle, elle fut Miss Norvège en 1959 et s'appelle Joruum Crisiansen. Elle n'hésite pas à avouer: "Je suis furieuse lorsque je vois mon mari embrasser une autre femme que moi, mais je m'efforce de ne pas laisser paraître mes sentiments. Je suis très jalouse et c'est peut-être parce que Barry et moi sommes de jeunes mariés".



Jeune mariée, Mme Barry Coe (ex-Miss Norvège) est encore jalouse. ✓



Le sirop de chocolat Bosco tel que les enfants le voient ...mais il y a plus!

Les enfants tracent un tableau charmant du Sirop de Chocolat Bosco. Ils boivent leur lait renforcé de Bosco et ne pensent qu'à sa délicieuse saveur de vrai chocolat! Les parents s'y connaissent mieux... Ils savent bien qu'une bonne cuillerée à table de Bosco dans un verre de lait, deux fois par jour assure à leurs enfants la quantité minimum nécessaire de Vitamine-Soleil D et de Fer — éléments nutritifs essentiels à leur croissance normale. Le nom du meilleur sirop de chocolat? BOSCO! Chaque délicieuse cuillerée contient plus de Vitamine-Soleil D et de Fer que n'importe quel chocolat en poudre. Achetez un pot de Bosco.



Il ressemble à ceci....

Exquise et bien française... la Quiche Lorraine

... une tarte au bacon et au fromage facile à faire avec de la Farine "pré-tamisée" Robin Hood

Elle nous vient tout droit d'Alsace-Lorraine, cette savoureuse tarte au bacon et au fromage qu'au doux pays de France on appelle Quiche Lorraine.

Avec de la Farine "pré-tamisée" Robin Hood, vous n'aurez aucune peine à la préparer, car cette farine est déjà tamisée. Tamisez-la une seule fois encore, avant de mesurer, et votre Quiche Lorraine aura belle mine et bonne saveur. Car... vous aussi vous pouvez, avec Robin Hood!



Quiche Lorraine

(Tarte au bacon et au fromage de 5 ou 6 portions)

Croûte

- 1 t. de farine tout-usage
- PRÉ-TAMISÉE Robin Hood
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de sel d'ail
- 1/2 t. de saindoux ou de shortening
- 2 ou 3 c. à table d'eau froide

Tamiser la farine une fois, avant de mesurer; puis tamiser ensemble le sel, la farine mesurée et le sel d'ail. Y couper le shortening de la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau froide graduellement tout en tournant légèrement le mélange avec une fourchette. Presser le tout ensemble et mettre au froid pendant 10 min. Abaisser la pâte pour garnir une assiette à tarte de 9".

Couper le bacon frit en petits morceaux, disposer dans la croûte non cuite; couvrir de tranches de fromage. Mélanger la farine et les assaisonnements; y ajouter graduellement le Lait Carnation, puis les oeufs battus. Bien mélanger. Ajouter en remuant l'oignon râpé. Verser dans la croûte de tarte. Faire cuire dans un four chaud (400°F.) pendant 25-30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un couteau inséré dans la garniture en ressorte propre. Garnir au goût de tranches de bacon frit et croustillant. Servir immédiatement. (Remarque: La croûte et la garniture peuvent être réfrigérées séparément et mises ensemble au moment de la cuisson.)

Garniture

- 6 tranches de bacon frit
- 3 onces de fromage suisse, en tranches
- 1 c. à table de farine tout-usage
- PRÉ-TAMISÉE Robin Hood
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 1 1/2 t. (une grosse boîte) de lait Evaporé Carnation non dilué
- 4 oeufs, légèrement battus
- 1 c. à table d'oignon râpé



L'ours qui a

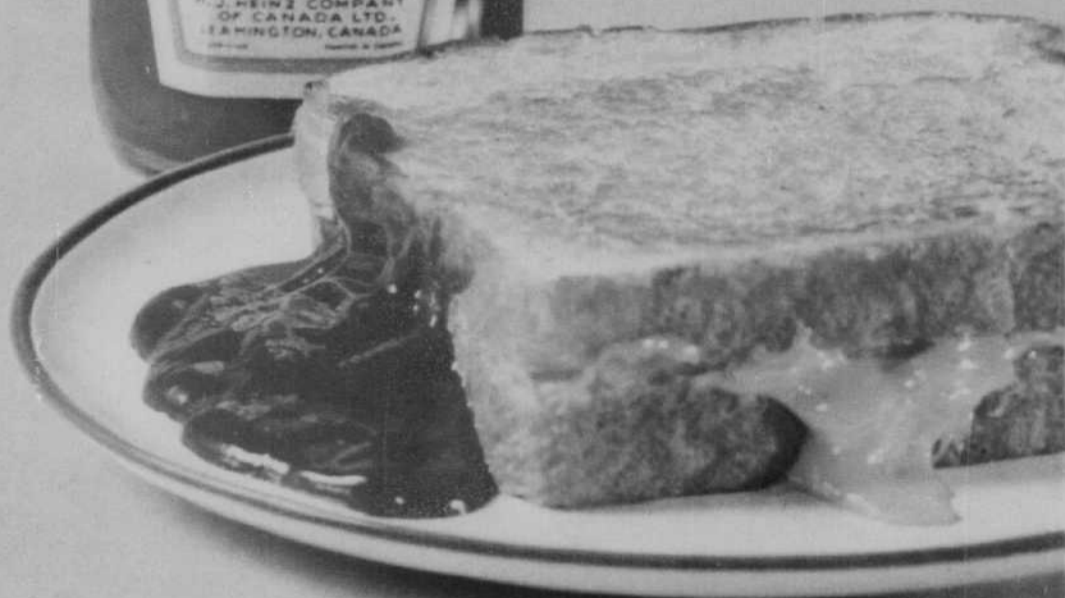


FILETICKO

vu l'homme



La bonne *saveur*
de tomates Heinz
rend tous les mets
plus savoureux



Quel régal avec un sandwich au fromage grillé!



Perspectives

Ron Stewart

Maple Leafs de Toronto

LE GERANT d'équipe de la Ligue Nationale de Hockey qui cherche un joueur débrouillard et bon à tout faire — aucun club ne peut s'approcher de la tête du classement sans en posséder un — devrait porter d'abord son choix sur Ron Stewart, des Maple Leafs de Toronto.

Peu de joueurs de la Nationale savent comme lui maintenir la qualité de leur jeu, quel que soit le poste qu'on leur confie momentanément dans l'équipe. En principe, Ron joue à l'aile droite, mais il est également excellent au centre. Plusieurs amateurs affirment, par ailleurs, qu'on aurait dû le garder sur la ligne de défense, où il a rendu d'immenses services aux Leafs, et que, le cas échéant, il pourrait même être gardien de but.

On ignore généralement qu'il a débuté au hockey dans cette fonction, à Calgary. Ron explique ainsi pourquoi il n'est pas resté gardien de but: "Tous les autres postes, sauf celui-là, étaient déjà remplis dans l'équipe "pee-wee" de Sweeney Schriner. Et puis mon père me harcelait tellement pour que je change de poste que je l'ai fait à la première occasion."

Ron, qui est né le 11 juillet 1932, faisait partie d'une équipe "juvénile" de sa ville natale quand Squib Walker le remarqua, en 1948, et l'amena dans l'Est. Ron dut cesser de jouer durant un an, en vertu des règlements sur les transferts de joueurs d'une ligue à l'autre. Puis, de 1949 à 1951, il joua pour le Marlboro, club junior propriété des Leafs. Alternant entre la ligne d'attaque et celle de défense, il joue ensuite, pendant la saison 1951-1952, pour les équipes de Barrie et de Windsor, en Ontario, avant d'aller aider le Biltmore à remporter la coupe Memorial, emblème du championnat junior national. Ron fait partie des Leafs depuis 1952.

Son lancer est formidable: on le compare à celui de Doug Mohns, du Boston. Malgré sa taille de six pieds et son poids de 190 livres, il patine sans effort. Son habileté dans ce domaine l'incite, même comme joueur de défense, à couvrir beaucoup de distance sur la glace quand il doit "tuer le temps" pendant qu'un confrère est au banc des punitions. Le gardien de but Johnny Bower apprécie particulièrement l'habileté de Ron à bloquer d'innombrables lancers en se laissant choir devant les joueurs qui menacent son filet. Le secret de Ron, en ce domaine, est de tomber si près du joueur que ce dernier ne peut ramener la rondelle et le contourner.

Ron a épousé Barbara Christie lorsqu'il jouait pour les Flyers de Barrie et s'est établi en cette ville. Maintenant père de trois garçons, il occupe ses étés comme voyageur au service d'une brasserie.

Photo Louis Jaques

Photographe de PERSPECTIVES

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



LA FAMILLE "RAFFOLE" DES DÎNERS DE SPAGHETTI KRAFT

Ready in minutes
**KRAFT
SPAGHETTI
DINNER**
Meat Sauce and Cheese

Que ce soit vous qui les apprêtez ou votre jeune cuisinière en herbe, les Kraft Spaghetti Dinners (tous ingrédients compris dans la boîte) font toujours des plats qu'on dirait venus tout droit d'Italie. Dans la boîte *rouge* de Kraft Spaghetti Dinner avec Sauce à la Viande, vous avez de minces spaghetti à l'italienne, une savoureuse sauce à la viande et du parmesan râpé. Dans la boîte *jaune* de Kraft Spaghetti Dinner avec Sauce Tomate, mêmes ingrédients sauf la sauce, une piquante sauce tomate. L'un et l'autre se préparent en un rien de temps. Servez-les avec une salade—et vous aurez un dîner de spaghetti "du tonnerre"!

**AYEZ TOUJOURS
CES METS PRÉFÉRÉS
À LA MAISON!**

Kraft Spaghetti Dinner avec préparation à sauce—Spaghetti minces, parmesan râpé et un sachet de fines herbes pour aromatiser votre propre sauce. Vous ajoutez de la sauce tomate, ou purée de tomates ou soupe aux tomates non diluée.

Macaroni au fromage Kraft Dinner—Macaroni tendre et léger, cuit en 7 minutes, et délicieux Fromage Kraft Râpé pour saupoudrer dessus. Très appétissant . . . servi tel quel ou mélangé avec d'autres aliments.

Ready in minutes
**KRAFT
SPAGHETTI
DINNER**
TOMATO SAUCE
AND CHEESE

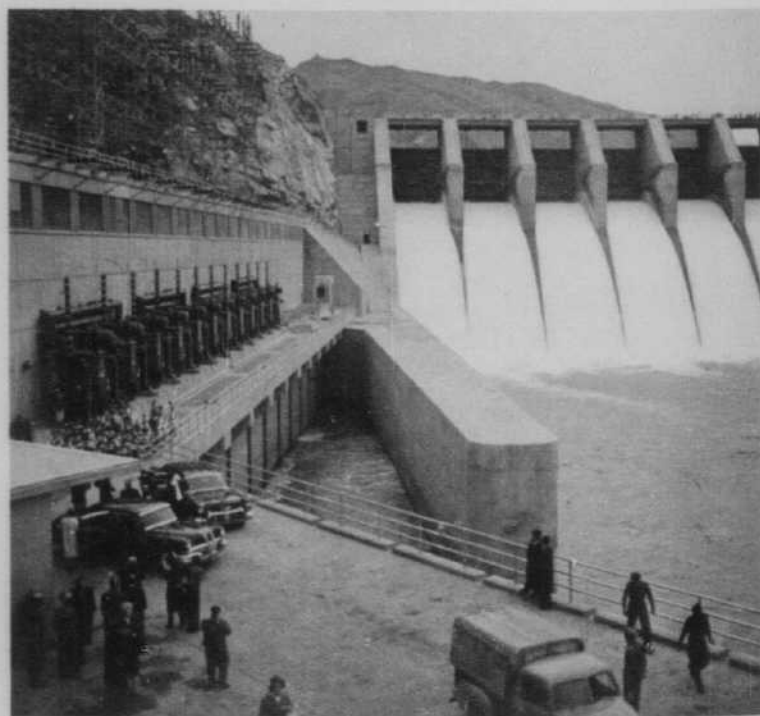


Une jeune fille timide montre à la reine le costume qu'elle portera le jour de son mariage.



Visite de la reine à l'Université de Peshawar, où elle a rencontré les étudiantes. Peshawar est située à quelques milles de la Passe du Khyber.

La reine acclamée au Pakistan



Le barrage de Warsak, à la frontière pakistanaise, a été construit grâce à des ingénieurs canadiens. La souveraine l'a visité dans sa tournée.



Lors d'une réception doublée d'un défilé de mannequins, à Karachi, capitale du Pakistan, la souveraine a beaucoup apprécié les couleurs des nombreux costumes régionaux.

C'est au cri de "Zindabads" — Dieu protège la reine —
que les Pakistanais ont accueilli la reine Elisabeth



A l'extérieur de Karachi, le couple royal porte des couvre-chaussures spéciaux pour déposer des fleurs sur la tombe de Mohammed Ali Jinnah, fondateur du Pakistan.



Le soir de son arrivée, la reine Elisabeth a assisté à un grand dîner officiel au palais présidentiel. On la voit ici avec le président Mohammed Ayub Khan. ✓

Lors de la venue de M. Khrouchtchev à l'O.N.U., des groupes de réfugiés ont manifesté bruyamment dans les rues de New York, créant une atmosphère peu propice à des négociations sereines et amicales. De tels incidents auraient moins de chance de se produire à Montréal que dans la métropole américaine.



Montréal, site idéal

L'organisation mondiale n'est plus à sa place à New York

SERAIT-IL souhaitable pour l'avenir du monde que le siège de l'Organisation des Nations unies soit transféré à Montréal?

L'atmosphère n'est pas précisément tranquille à New York, sauf à l'intérieur du bel immeuble de verre, siège de l'organisation internationale. Il faut songer, en effet, qu'un simple trajet de dix minutes en taxi à travers les rues encombrées de la métropole américaine et la rudesse dont on est l'objet suffisent souvent à exaspérer un délégué, tout particulièrement si c'est un Noir.

Pourquoi, dès lors, ne pas transférer toute l'organisation à Montréal, ville où l'on emploie les deux langues parlées par la majorité des délégués et où les préjugés raciaux sont pratiquement inexistantes?

La plupart des observateurs diplomatiques conviennent que New York n'aurait jamais dû être choisi. La décision d'installer l'O.N.U. le long de l'East River reflétait les réalités politiques de 1945. Les Etats-Unis, soulignaient alors les chefs d'Etat du monde entier, avaient refusé d'adhérer à la Société des Nations. Ils savaient que toute nouvelle organisation internationale n'atteindrait pas son but sans la participation active de la plus puissante nation du monde. On estimait donc que si elle s'installait sur le sol américain, les Etats-Unis ne pourraient refuser d'en devenir membre, ni même de s'en retirer par la suite. Si cet argument était valable à l'époque, il ne l'est plus du tout maintenant. Les Etats-Unis sont aussi engagés vis-à-vis de l'organisation mondiale que n'importe quel autre de ses membres. Il faut dire qu'après plus de dix ans de guerre froide et toutes ses répercussions internationales, l'isolationnisme est définitivement mort aux Etats-Unis.

En décembre 1946, M. John D. Rockefeller, Jr., offrit à l'organisation nouvellement créée un terrain valant \$8,500,000 situé sur l'East River, à Manhattan.

Le don de M. Rockefeller brisa toute opposition au choix des Etats-Unis comme site et les membres de l'O.N.U. entérinèrent ce choix par 30 voix contre 14.



Montréal, qui est déjà la siège de l'Organisation de l'Aviation civile internationale, est la ville cana-

dienne la plus cosmopolite et possède des hôtels en assez grand nombre pour loger beaucoup de visiteurs.

Détail assez ironique, l'Union soviétique fut un des plus ardents défenseurs du projet. C'est ironique en effet, parce que c'est l'Union soviétique qui, en septembre dernier, réclama que le siège de l'O.N.U. ne soit plus à New York.

Les adversaires de la proposition soviétique soutenaient que c'était financièrement impossible. Or, au contraire, ce déménagement pourrait s'avérer très profitable. En tout, 110 millions de dollars ont été dépensés pour ériger le siège de l'O.N.U. Certains évaluateurs fonciers estiment que terrain et édifice trouveraient maintenant acquéreurs pour plus de 200 millions. Un peu moins de la moitié de cette somme permettrait de construire le nouvel édifice à Montréal.

Quels sont les arguments sur lesquels s'appuient les Russes pour déloger l'O.N.U. de New York?

Les diplomates des pays du bloc soviétique préten-

dent que le Secrétariat d'Etat a limité les déplacements de M. Khrouchtchev et des hauts dignitaires communistes dans le seul but de les humilier. Ils laissent entendre, par ailleurs, que le Secrétariat d'Etat a fermé les yeux sur les manifestations qui ont eu lieu. En outre, pour gagner des amis et influencer les peuples africains, M. Khrouchtchev et Fidel Castro, ainsi que d'autres dirigeants qui professent l'anti-américanisme, ont qualifié New York de foyer de racisme.

Les deux premières accusations sont, naturellement, absolument fausses. Les restrictions apportées aux déplacements des diplomates ont été imposées uniquement par mesure de sécurité. Quant à dire que le Secrétariat d'Etat a favorisé les manifestations, c'est absurde: la plupart des manifestants étaient des immigrants arrivés de fraîche date aux Etats-Unis. Mais les fâcheux commentaires qu'a fait M. Barry Goldwater, sé-



de l'O.N.U.



Les excentricités de M. Khrouchtchev à New York ont exaspéré les Américains, qui n'ont pas compris que le chef du Kremlin était venu uniquement à l'O.N.U. et non à New York.

nateur de l'Arizona et leader de l'aile conservatrice du parti républicain, ont laissé une désagréable impression. Le sénateur trouvait "révoltant" que M. Khrouchtchev se promène avec arrogance dans les rues de New York. "Il faudrait peut-être songer, ajouta-t-il, à transporter ailleurs le siège de l'O.N.U. pour ne plus être importunés par cette bande de meurtriers."

Beaucoup de New Yorkais n'ont pas compris que le chef soviétique venait aux Nations unies et non à New York. Et tant que durera ce malentendu, il sera impossible de dissocier les Nations unies de New York et on ne pourra jamais en faire une enclave internationale et extra-territoriale, comme la Cité du Vatican, par exemple.

Il est indéniable, en tout cas, que des manifestations peuvent être désagréables et même dangereuses pour les personnalités politiques qui ne partagent pas la politique étrangère des Etats-Unis.

(Suite page 20)

SITÔT LAVÉ, SITÔT PORTÉ



CRISE DE RAGE ou...



ACHAT SAGE

C'est la nouvelle étiquette 'Sanforized-Plus' qui en décidera. Car c'est elle qui fait la différence !

Avant même de conclure votre achat, vous saurez dorénavant, grâce à l'étiquette 'Sanforized-Plus', différencier les vrais vêtements d'entretien facile des faux.

Chez 'Sanforized', on vient en effet de créer un appareil électronique spécial qui évalue la réaction des vêtements d'entretien facile au lavage. Résistance aux faux-plis et au rétrécissement, robustesse du tissu, tous ces facteurs dûment considérés permettent maintenant d'établir, à l'égard des vêtements d'entretien facile, des moyennes de comportement parfaitement objectives.

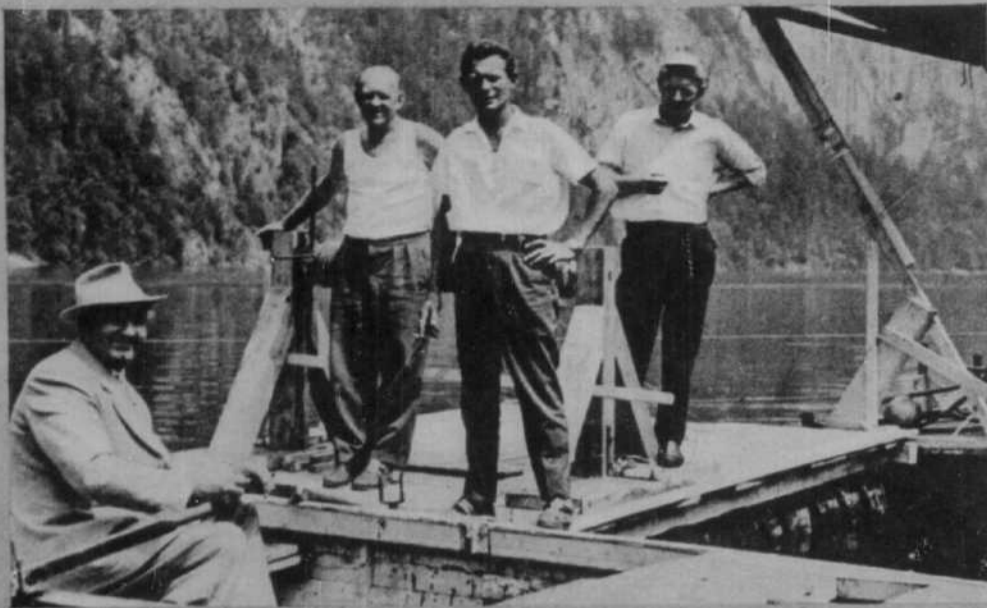
En somme, c'est très simple ! Mettez le doigt sur l'étiquette 'Sanforized-Plus' et vous saurez que votre article se lavera et se portera sans faux-plis et qu'il ne rétrécira pas au point d'être hors d'usage. L'étiquette 'Sanforized-Plus' vous assure également d'un repassage minimum. Dans votre intérêt, exigez l'étiquette 'Sanforized-Plus'.

Tout comme l'étiquette 'Sanforized' protège vos cotonnades du rétrécissement, ainsi l'étiquette 'Sanforized-Plus' vous promet des vêtements d'entretien facile prêts à porter, sitôt lavés.



SANFORIZED plus.

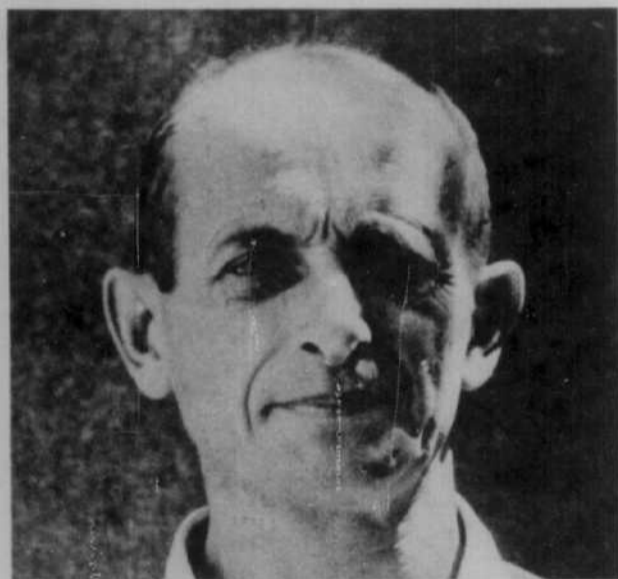
MARQUE DE COMMERCE



Albert Gaiswinkler (à g.), chef de la Résistance, était dans la région quand le trésor fut caché. Entassées dans le radeau, de fausses livres sterling trouvées dans le lac Toplitz.



Parmi les documents de la Gestapo repêchés dans le lac se trouvait un laissez-passer spécial que seuls quelques chefs nazis possédaient.



Eichmann et d'autres nazis se sont enfuis dans les Alpes autrichiennes avec des trésors qu'ils ont dû abandonner.

Des trous découverts dans les Alpes autrichiennes font croire que les nazis y avaient caché des trésors

Adolf Eichmann et les

ALORS que s'instruit laborieusement le procès d'Adolf Eichmann, en Israël, les autorités de Bad Aussee, en Autriche, s'interrogent sur la découverte de trous mystérieux creusés récemment dans cette pittoresque région des Alpes styriennes.

En Autriche, on croit qu'il s'agit de recherches effectuées en vue de retrouver un trésor, évalué à trois millions de dollars, qu'aurait caché Eichmann; en Allemagne occidentale, on en a conclu que d'anciens chefs nazis amassent des fonds pour assurer la défense d'Eichmann.

Voici les faits: des trous mystérieux se trouvent dans un rayon de 40 milles carrés autour de Bad Aussee et du lac Toplitz, où les dirigeants nazis se réfugièrent devant l'avance des armées russes. C'est dans cette retraite montagnaise que les lieutenants de Hitler, dont Eichmann, ont caché le fruit de leurs rapines.

Les contours des cavités indiquent que quelque chose, un coffre par exemple, a été déterré en chaque endroit. On a remarqué, en effet, que les 85 trous ont des contours identiques à ceux des coffres en bois qu'utilisaient les Allemands pour entasser les documents secrets et leur or.

Les autorités autrichiennes l'ont appris depuis, des

groupes de "touristes" allemands, munis de cartes tracées à la main, ont envahi la région peu après la longue déposition faite par Eichmann en Israël, en vue de son procès. C'est aussi vers cette époque que l'avocat Robert Servatius, de Cologne, accepta de défendre Eichmann.

Me Servatius fut le défenseur d'un autre bourreau nazi, Fritz Sauckel, au procès de Nuremberg, mais Sauckel fut pendu. L'éminent avocat est décidé à tout mettre en oeuvre pour sauver son client mais il n'a pas caché que cela coûtera cher.

Pour les nazis irréductibles, en Allemagne et à l'étranger, l'enlèvement d'Eichmann en Argentine par des Israéliens a été à la fois une source d'inquiétude, ayant peur qu'Eichmann ne compromette ses anciens amis, et une occasion inespérée d'apporter une "justification" à leurs crimes.

A Me Servatius qui lui demandait, après son premier entretien avec lui en Israël, comment il voulait plaider, Eichmann répondit:

— Non coupable, naturellement, la question ne se pose pas!

Lorsque l'avocat lui demanda s'il regrettait ses actes, il rétorqua:

— Regret n'est pas le mot juste. J'ai exécuté les ordres de mes supérieurs. Après tout, les généraux

et ceux qui ont lancé la bombe atomique ne regrettent pas ce qu'ils ont fait. Ils ont aussi exécuté des ordres et personne ne leur a demandé de les regretter.

Me Servatius a toujours éludé adroitement les questions qu'on lui pose au sujet des rumeurs voulant que d'anciens nazis recueillent des fonds pour payer les frais de la défense d'Eichmann, mais on est certain du fait en Allemagne occidentale. A tel point qu'on ne s'interroge plus sur l'existence du fonds, mais sur son montant, la manière dont il a été constitué et les buts précis pour lesquels il sera employé.

Le gouvernement de Bonn est prêt à poursuivre quiconque recueillera ouvertement de l'argent pour Eichmann, ce qui accroît l'attrait du fameux trésor. En outre, il ne faudrait rien moins que cette montagne d'or pour lancer, comme le voudraient des nazis fanatiques, une campagne de propagande dans le monde entier réclamant "justice" pour Eichmann.

Cette région boisée et parsemée de lacs où se poursuit la course au trésor, Hitler rêvait d'en faire une *Alpenfestung*, une forteresse alpine. Là, le Führer voulait résister aux Alliés jusqu'à ce que l'Allemagne pût fabriquer de nouvelles armes plus puissantes que les fusées V-1 et V-2, dans des usines souterraines creusées à même le roc. Plusieurs usines de guerre ont d'ailleurs été aménagées dans le granit des montagnes.

PRIVAT-REALGYMNASIUM
BAD-AUSSEE



Wilhelm Hoettl, officier SS qui travaillait pour les services secrets américains avec Gaiswinkler, administre aujourd'hui une école privée.



Au lac Toplitz, les nazis avaient aménagé un centre secret de recherches sur les fusées et Gaiswinkler, convaincu que 500 livres d'or sont cachées sous l'eau, espère les récupérer.



Me Robert Servatius (à d.), de Cologne, avoue que la défense d'Eichmann coûtera cher, mais reste muet au sujet de la provenance de l'argent nécessaire.



Les nazis irréductibles, comme l'ex-as de l'aviation, Hans Rudel, attendent beaucoup du procès d'Eichmann.

trésors nazis

Les dernières semaines de la guerre, la population de l'Alpenfestung passa de 14.000 habitants à 80.000. La plupart des nouveaux arrivants étaient des chefs nazis et des dirigeants des gouvernements à la solde de l'Allemagne dans les territoires occupés. Ils emportèrent leur butin avec eux et le cachèrent dans les prés, les lacs et les jardins des villas des environs.

EICHMANN arriva dans l'Alpenfestung en avril 1945. Les Américains et les Russes étaient alors sur le point de faire leur jonction dans les Alpes. M. Albrecht Gaiswinkler, chef d'un réseau de Résistance et maintenant directeur de l'hôpital de Bad Aussee, se souvient de son arrivée:

"Les hôtels de luxe de la région étaient remplis de SS et d'officiers de la Gestapo en fuite. Pourtant, l'arrivée d'Eichmann jeta un froid dans la place.

"Ernst Kaltenbrunner, chef d'état-major de la Gestapo, décida qu'il fallait se dissocier tout de suite d'Eichmann et le déplacer. Personne ne voulait être vu avec lui à ce moment-là. Pendant quelques jours, Eichmann partagea sa vie entre sa femme et ses enfants et son quartier général établi à l'hôtel du Parc d'Altaussee."

Gaiswinkler fut parachuté par les Anglais dans l'Alpenfestung au début de 1945, avec quatre autres

agents de la Résistance entraînés en Grande-Bretagne. Il travailla avec Wilhelm Hoettl, agent double qui, tout en étant officier de SS, fournissait des renseignements aux services secrets américains. Aujourd'hui, Hoettl dirige une école privée à Altaussee.

Gaiswinkler et Hoettl sont deux des témoins locaux qui affirment qu'Eichmann a caché de l'or — \$3 millions ou davantage — avant de disparaître. Une partie de ce trésor était constituée par les rançons qu'il se faisait payer en échange de milliers de Juifs.

Gaiswinkler fait le récit suivant:

"Eichmann conservait son or à l'hôtel du Parc, où il était gardé jour et nuit par des SS. Puis, le 7 mai, il se mit en route avec quatre véhicules et une dizaine de SS. Le convoi comprenait l'automobile d'Eichmann, deux petits camions ouverts et un camion-radio qu'on avait vidé pour y mettre l'or.

"Eichmann avait l'intention de franchir le col escarpé de Poetschen et de se rendre jusqu'à une cachette dans le Tyrol; il n'y parvint pas, ayant été refoulé par des SS qui bloquaient déjà la route.

"Eichmann décida alors de tenter de traverser les Alpes en direction de Bad Ischl en passant le Blau Alm, vaste pâturage alpestre au milieu de la forêt, couvert à l'époque d'une épaisse couche de neige.

"Au sommet du col du Blau Alm se trouve une

petite cabane pour les excursionnistes; c'est là qu'Eichmann passa la nuit, son convoi ne pouvant aller plus loin à cause du verglas. Eichmann et son officier d'ordonnance restèrent à la cabane avec le camion-radio et l'or. Il renvoya les SS avec les autres véhicules à Aussee en leur confiant un faux message. Ils devaient dire qu'Eichmann organisait la défense du col contre l'ennemi."

C'est là que Hoettl intervient et reprend le fil de l'histoire. "Gaiswinkler nous laisse avec Eichmann et son or au sommet du Blau Alm. Le lendemain j'y suis monté pour voir ce qu'il était advenu d'Eichmann. J'ai trouvé la carcasse carbonisée du camion-radio dans un fossé, mais nulle trace d'Eichmann ni de son or.

"Comme il était seul avec son ordonnance, il n'aura pu transporter son or bien loin et je suis convaincu que la majeure partie du trésor est encore enfouie quelque part sur le Blau Alm.

"On sait qu'Eichmann a continué sa route à pied avec son ordonnance et qu'ils ont été faits prisonniers par une patrouille américaine près de Bad Ischl. Un soldat américain inscrivit Eichmann sous le nom d'Eckmann, et on l'envoya dans un camp de prisonniers près de Nuremberg, où Kaltenbrunner fut livré au Tribunal des criminels de guerre.

"Eichmann était toujours (Suite à la page suivante)

Elle améliore
tout
repas



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

HP

LA SAUCE
FAVORITE
AU CANADA

FW10R

GRATIS!
209 timbres
DIFFÉRENTS
(Incluant ceux illustrés)

CENTRE PHILATELIQUE
275 D. St-Vallier, DEPT. PE 13, Québec, P.Q.
Veuillez m'expédier 209 timbres gr. et un choix de timbres en approbation. J'inclus 25¢ pour frais de poste et manutention.

NOM
(en lettres moulées, s.v.p.)

ADRESSE

Mesdames: montrez-vous plus SVELTES... soulagez
la TENSION de votre DOS!

avec la nouvelle
ceinture
de beauté
non-glissante

Princess

De rigueur pour les dames! La nouvelle Princess allège la tension de votre musculature dorsale fatiguée—sans être fermement et pourtant doucement—elle vous donne l'agréable sensation reposante, qui vous permet de travailler ou jouer sans la gêne dévotieuse votre énergie. Montrez-vous plusieurs centimètres plus sveltes, sans ce lourd air "corseté". S'ajuste délicatement féminin. Seulement 4 vitres de poids—entourer votre hanches comme votre propre peau. S'ajuste de peu de secondes. Matelassure de mousse. Habitée dans le dos pour extra délicat soutien. Seulement \$4.95 port payé. Donnez mesure des hanches. A votre disposition longue jerrétières, détachées—50¢ pour fermeture de 4. Remboursement garanti si retournée entre 30 jours. Pour mesures de hanches 40-50 \$1.00 extra.

Piper Brace (Canada) Dept. PP-311
1074 D. des Anages Road, Montréal 26, Québec, Canada

Adolf Eichmann et les trésors nazis

(Suite de la page précédente)

au camp d'internement quand il apprit par la radio que je l'avais incriminé au procès de Kaltenbrunner en citant le chiffre de six millions de Juifs tués sous ses ordres. Il prit peur et disparut." Là se termine le témoignage de Hoettl.

Eichmann demeura pourtant dans la région et tandis qu'on le recherchait partout, quelques mois plus tard, il revint secrètement dans l'Alpenfestung pour y vivre avec sa femme installée sur une ferme située à quelques milles seulement du lieu de disparition du trésor.

Plusieurs trésors ont d'ailleurs été emportés dans la forteresse alpine des nazis. Celui qu'apporta Kaltenbrunner serait même plus important que celui d'Eichmann. Kaltenbrunner avait avec lui la majeure partie des fonds de la Gestapo. Il y avait 100 livres d'or pur provenant de la Banque d'Etat, à Berlin; 50 coffres, rempli chacun de 80 à 100 livres d'or ou d'objets d'or; \$2 millions en billets américains (qui pouvaient bien être faux, étant donné que la Gestapo avait réussi à contrefaire des livres sterling et commençait à imprimer des faux dollars); cinq petits coffres remplis de pierres précieuses et, enfin, la collection de timbres personnelle de Kaltenbrunner (volée au Danemark, croit-on) d'une valeur de près de \$500,000.

De tout cela les Alliés ne retrouvèrent que trois coffres contenant 10,000 pièces d'or soutirées dans les pays occupés. Hoettl se souvient que la femme de Kaltenbrunner demanda à son mari avant qu'on l'emmène en prison: "Où trouverai-je l'argent pour vivre?" Ce à quoi Kaltenbrunner répondit: "Demande à Hoettl, il est au courant. Il s'occupera de toi." "Mais je ne savais rien d'autre que ce que j'avais vu et entendu, de dire Hoettl."

Les enquêteurs présumant qu'Eichmann a été cherché une partie de l'or caché sur le Blau Alm pour financer sa fuite en Argentine. Il a fallu des sommes considérables pour transporter Eichmann et plus tard sa famille en Amérique du Sud et jusqu'ici personne n'a pu expliquer la provenance de cet argent. Un fait, cependant, est à noter dans l'histoire du trésor, c'est le refus quasi superstitieux des gens de la région d'en parler. Même aujourd'hui, une crainte étrange plane sur l'Alpenfestung, l'angoisse d'être peut-être victime de représailles par la suite.

EN 1956, Gaiswinkler a partagé moitié-moitié avec l'Etat autrichien un petit magot d'or et de bijoux qu'il trouva sur sa propriété. Etant le principal chef de la Résistance dans la région à la fin de la guerre, Gaiswinkler a été témoin des efforts faits par les nazis pour cacher leurs trésors, ce dont il veut maintenant tirer profit. Il a demandé aux autorités la permission de retirer 500 livres d'or du lac Toplitz, où les Allemands avaient aménagé un centre de recherches sur les fusées. C'est dans ce lac que des scaphandriers ont retrouvé près d'un million de dollars en fausses livres sterling.

Des questions se posent: la défense d'Eichmann est-elle financée avec l'or détérré dans l'Alpenfestung? Les anciens acolytes d'Eichmann recherchent-ils le trésor pour pouvoir acheter son silence en lui assurant une défense exceptionnelle? Ou quelqu'un a-t-il été détérré l'or s'attendant qu'Eichmann fasse certaines révélations pour éviter la corde?

Les organismes gouvernementaux en Autriche comme en Allemagne occidentale gardent une grande réserve mais les allées et venues de fonctionnaires dans la région indiquent l'intérêt qu'ils portent à l'affaire. Par ailleurs, Me Servatius demeure muet quand on lui demande comment est financé la défense de son client.

Quelle que soit la relation qui existe entre le mystère du trésor et la défense d'Eichmann, il est en tout cas certain que l'issue du procès revêt pour beaucoup d'Allemands un intérêt primordial, car l'argument que présentera Eichmann pour sa défense ("J'ai exécuté des ordres") est précisément celui que représentent les nazis irréductibles qui veulent faire réhabiliter le Troisième Reich aux yeux du monde, malgré tous ses crimes.

Leur chef est Hans Ulrich Rudel, l'as des as de la Luftwaffe. Il effectua le nombre fantastique de 2,530 missions sur le front de l'Est et détruisit 500 tanks russes et un navire de guerre. Il finit la guerre toujours au combat, avec une jambe en moins et une autre dans le plâtre. Hitler lui conféra personnellement la plus haute décoration — la Croix de Fer à titre de chevalier avec glaive et diamants, et l'appela "le plus brave d'entre mes soldats".

La déclaration faite par Rudel à l'officier américain qui le fit prisonnier à la fin de la guerre exprime clairement son attitude à l'égard du procès d'Eichmann. "Dites à votre chef de corps, ordonna-t-il, que nous sommes l'escadrille Immelmann, et comme la guerre est maintenant finie et

que personne ne nous a vaincus dans les airs, nous ne nous considérons pas comme prisonniers.

"Le soldat allemand n'a pas été battu parce qu'il manquait de bravoure, il a simplement été écrasé par des forces supérieures en nombre et en matériel. Nous préférons ne pas nous étendre plus longtemps sur ce sujet, par contre nous aimerions pouvoir nous laver et ensuite manger quelque chose."

Rudel était en Argentine avec Eichmann et depuis qu'il est rentré en Allemagne occidentale, il est devenu le principal porte-parole des néo-nazis. On lui a refusé d'entrer en Grande-Bretagne pour prononcer des discours devant les membres du mouvement fasciste de sir Oswald Mosley. L'Autriche l'a frappé d'interdit pour avoir dit que Hitler et Goebbels étaient "deux des plus grands hommes qui aient existé".

IL Y A aussi le général Kurt Meyer, criminel de guerre qui fut interné au Canada pendant plusieurs années. Meyer dirige l'organisation des anciens combattants SS, dont l'enjeu est grand dans l'issue du procès, puisqu'en éliminant leurs responsabilités dans l'extermination des Juifs, tous ses membres se trouveraient par là même réhabilités. Meyer réclame la fin des procès de criminels de guerre. "Nous soutenons nos anciens chefs, quoi qu'il arrive," dit Meyer. Parmi ces anciens chefs, il y a Hitler, qui en fit son plus jeune général.

Selon des sources israéliennes, il y a au Moyen-Orient pas moins de 23 anciens hauts personnages nazis qui travaillent à la réhabilitation d'Eichmann. Parmi eux se trouve M. Johann Van Leer, spécialiste des questions juives auprès de Goebbels, ministre de la propagande hitlérienne.



Kaltenbrunner (à g.), chef d'état-major de la Gestapo, avait également caché son butin dans les Alpes autrichiennes. A d., le général Kurt Meyer, dirigeant d'une organisation néo-nazie.

En Argentine, on n'oublie pas non plus Eichmann. Encore récemment, dans un restaurant chic de Buenos Aires, une dizaine d'Allemands en train de dîner se levèrent tout à coup et portèrent un toast au champagne: "A Hitler! A l'Allemagne! A Adolf Eichmann, qu'on n'oublie pas!"

Richard Baer, ancien commandant du camp de concentration d'Auschwitz, manifesta la même arrogance un peu inquiétante quand on l'arrêta récemment — il se cachait depuis la guerre —: "Je suis un officier, dit-il à la police. Traitez-moi comme tel."

LE RÉSEAU clandestin qui appuie actuellement Eichmann existe en réalité depuis la guerre, d'après les renseignements que l'on possède. C'est ce même réseau qui aida Eichmann et Baer à se cacher en Allemagne après le conflit et qui procura des faux papiers à Eichmann pour qu'il puisse s'enfuir en Argentine. Il aida également des dizaines d'autres nazis recherchés comme criminels de guerre à trouver refuge au Moyen-Orient ou en Argentine.

La véritable tragédie que cache le procès d'Eichmann c'est que chaque "bon Allemand" le voit comme un moyen de réhabiliter tous les Allemands, d'où la nécessité d'organiser une défense exceptionnellement solide. En fait, ce qu'on jugera ce sera la culpabilité collective du peuple allemand pour les crimes commis contre les Juifs.

La défense d'Eichmann s'était sur l'argument selon lequel il ne faisait qu'exécuter des ordres donnés par Hitler, Himmler et les autres chefs nazis maintenant morts. En d'autres termes, qu'il était "prisonnier du destin"; c'est l'argument de base que présentent tous les Allemands dès qu'on évoque la question de la culpabilité collective pour les crimes de l'Allemagne nazie.

Maintenant

LE NOUVEAU DÉTERSIF BLEU

Extra

vous offre
la plus
luxueuse
des primes!



CHAQUE BOÎTE D'Extra CONTIENT

UN RAVISSANT VERRE TAILLÉ

AU MOTIF "Laurette"

Lever Brothers a longtemps cherché une prime dont vous seriez fière. C'est le service de verrerie au motif "Laurette" qui a été choisi; vous aimerez ce motif délicat, profondément gravé dans du verre étincelant par des artisans experts. Et vous trouverez un verre dans chaque boîte d'Extra—le nouveau détersif bleu à lessive.

La boîte d'Extra format familial contient un verre à pied taillé à la main au motif "Laurette"; le format géant, un grand verre de 9 ou de 11 onces; et le nouveau format régulier, un verre à jus, de 5 onces, assorti. Commencez dès aujourd'hui à monter votre service de verres au motif "Laurette".

EMPLOYEZ LE NOUVEAU EXTRA BLEU EN TOUTE CONFIANCE,
POUR TOUS VOS LAVAGES À LA MACHINE OU À LA MAIN

LE NOUVEAU DÉTERSIF BLEU
Extra

CONTIENT UN
GRAND VERRE
TAILLÉ,
SANS PIED

Motif
Distinctif
"Laurette"

RECHERCHEZ
LA NOUVELLE
BOÎTE EXTRA
ROUGE, BLANC
ET BLEU

UN PRODUIT LEVER



ÉCOUTEZ

CETTE NOTE DE QUALITÉ!

...une note distinctive
qui agrémentera votre table

QU'AURA L'AIR VOTRE PEAU QUAND VOUS AUREZ 40-50-60 ANS?



Un 'affermissseur' d'épiderme découvert récemment aide à enlever rides, pattes d'oies et lignes... affermit la peau flasque du visage et du cou.

Pourquoi laisser les rides vous vieillir, surtout maintenant qu'a été découvert un nouvel 'affermissseur' qui aide à rajeunir votre apparence. C'est un nouveau nutritif basique appelé Placentone qui stimule actuellement l'épiderme et aide à combattre l'affaissement et la flaccidité de la peau vieillissante. Placentone est un extrait contenant des substances qui se présentent dans les tissus en concentrations augmentées avant la naissance. Il a été composé par un des plus importants laboratoires en cosmétiques d'Amérique en un agent raffermissseur de la peau appelé SPRING AGAIN. D'emploi facile, cette nouvelle méthode aide les procédés naturels d'embellissement de la peau. Quelques gouttes par jour aident à lisser les rides prématurées, les poches sous les yeux et le menton, et les autres signes d'âge qui peuvent vous faire paraître plus âgée que vous ne l'êtes.

GRATUIT! FORMAT D'ESSAI DE 7 JOURS

Le SPRING AGAIN contenu dans Placentone travaille vite. Dans des tests sur personnes de tous âges, SPRING AGAIN a réussi à enlever les indices d'âge prématurés... aidant ainsi à garder la peau lisse, douce, claire et attrayante. Un tel record de succès mérite un essai de votre part, et SPRING AGAIN vous est offert à titre d'essai gratuit.

N'ENVOYEZ PAS D'ARGENT - Postez ce coupon

Ce qu'aura l'air votre peau quand vous aurez 40 - 50 ou 60 ans dépend si oui ou non vous acceptez cette offre d'essai de 7 jours sans aucun risque. Postez le coupon maintenant. Sur réception, remettez simplement au facteur \$3, plus frais de poste, et commencez votre essai de 7 jours. Si vous préférez inclure \$3 avec le coupon, nous payons les frais. D'une manière ou d'une autre, vous ne risquez rien puisque si vous n'êtes pas satisfaite des résultats de la bouteille d'essai, vous pouvez retourner la grande bouteille non ouverte en dedans de 10 jours après réception contre remboursement. Ne laissez pas les rides, pattes d'oies et la peau flasque vous dérober le succès et la popularité. Envoyez le coupon aujourd'hui à YOUNG COMPANY, DEPT. 60, ACTON, ONTARIO.

POSTEZ CE COUPON AUJOURD'HUI

Young Company, Dépt. 60, Acton, Ontario.

Envoyez le format régulier SPRING AGAIN, plus la bouteille d'essai gratuit de 7 jours. Je consens à utiliser la bouteille d'essai sur la moitié de mon visage pendant 7 jours, ne touchant pas l'autre côté; si je ne suis pas entièrement satisfaite de la différence, je retournerai en dedans de 10 jours la bouteille de \$3 NON OUVERTE contre remboursement.

Envoyez "C.O.D." \$3.00 plus frais de poste \$3. inclus. Envoyez poste payée.

Nom
Adresse
Ville Zone Prov.

**SACHEZ TIRER
PROFIT DES
BIENFAITS
DE LA NATURE**



Le célèbre Dr R.G. Jackson a mis au point un produit alimentaire vraiment naturel pour le déjeuner: c'est la fameuse céréale ROMAN MEAL. Il affirme à ce sujet "que cette composition unique de céréales lui a aidé à retrouver sa vitalité et à la conserver même jusque dans ses 80 ans".

Vous retrouvez dans ROMAN MEAL, chaque matin, toute la délicieuse saveur naturelle et les propriétés nutritives des céréales. ROMAN MEAL, c'est le déjeuner "de la santé" aux céréales croustillantes et délicieuses.

Ecrivez et demandez un exemplaire gratuit de la brochure du Dr Jackson: "Nature's Way to Good Health".

DR. JACKSON FOODS LIMITED
3107 Bloor St. W., Toronto 18, Ont.



M. KEITH E. WING

- de R.R. No 2, Knowlton, Québec, dit: "J'ai 25 ans et suis dans le C.A.R.C. Je souffrais beaucoup des reins et du dos. Un ami suggéra les Dodd's Kidney Pills. Le soulagement commença dès la première boîte. Après quatre boîtes, je fus complètement soulagé."

Montréal, site idéal...

(Suite de la page 15)

Il est également certain que de nombreux hôtels et restaurants de Manhattan ne font pas bon accueil aux gens de couleur. Au cours de la 15e session de l'O.N.U., en septembre dernier, un ministre du Ghana a même été malmené par un policier, bien que vêtu d'un costume indigène et nanti d'une carte d'identité diplomatique.

Feu le prince Ali Khan, ancien chef de la délégation pakistanaise à l'O.N.U., qui avait le teint plutôt clair, eut beaucoup de difficulté à louer un appartement de luxe à New York et dut payer très cher pour en avoir un. Quelques semaines avant Noël, les délégués noirs reçurent des lettres de menace. Il s'agit là peut-être d'incidents sans gravité, mais les délégués sont humains. Ces incidents, qui les affectent souvent profondément, peuvent aussi avoir une influence sur leur attitude et nuire à la sérénité des débats à l'Assemblée générale.

Le fait que toutes les personnes qui sont dans les galeries réservées au public soient des Américains constitue un autre inconvénient. Les huissiers font bien respecter l'interdiction d'applaudir, mais le public s'arrange quand même pour faire connaître ses sentiments. Dans toutes les salles de réunion, soit à l'Assemblée générale soit au sein des conseils et même des commissions, un orateur soviétique ou anti-américain reçoit dès l'abord une réception hostile. Les délégués soviétiques ont beau se dire qu'ils ont l'appui de leurs concitoyens, ils ne souffrent pas moins de l'hostilité de la salle. La présence des exilés à qui les Etats-Unis ont accordé asile politique ne facilite pas non plus les choses. Des partisans et adversaires de Fidel Castro s'invectiverent

broyamment dans la galerie du public au cours du récent débat sur les accusations portées par Cuba contre les Etats-Unis.

On peut donc difficilement nier que l'O.N.U. serait mieux ailleurs. Le chef du Kremlin a suggéré Moscou ou Leningrad mais c'est impossible car aucune de ces villes ne possède les hôtels, restaurants et autres établissements analogues nécessaires pour recevoir les centaines de diplomates et d'employés qui composent les délégations. On pourrait craindre, d'autre part, que l'atmosphère soviétique ne soit pas plus propice que celle de New York à la quiétude des débats.

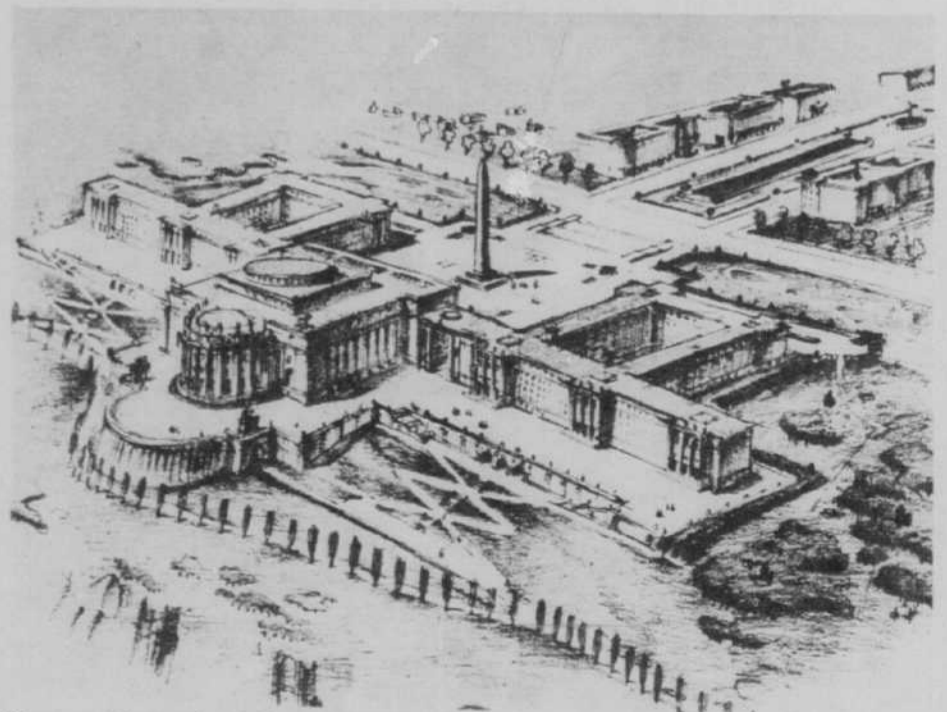
M. Khrouchtchev a proposé également Genève, mais les Genevois ne veulent plus entendre parler d'organisation internationale depuis que la Société des Nations est morte de sa belle mort. Quand se tenaient les sessions, les affaires marchaient rondement pour les propriétaires d'hôtels et de restaurants, mais leurs frais d'exploitation devenaient rapidement exorbitants pendant les mois creux.

On ne peut donc songer à une petite ville et on répéterait la même erreur en transférant l'O.N.U. dans une autre grande ville des Etats-Unis ou d'une autre grande puissance.

L'endroit idéal serait peut-être l'Afrique ou l'Asie, mais aucune ville de ces continents n'a les installations hôtelières suffisantes, ce qui les élimine automatiquement. En septembre dernier, un grand journal de Londres suggéra que l'organisation vienne s'installer à Québec. Plusieurs autres villes canadiennes avaient été aussi proposées en 1945, mais le seul choix qui

La ville de Québec désirait aussi

devenir le siège des Nations unies



Deux architectes de Québec, Adrien Dufresne et Edouard Fiset, ont préparé ce plan, en 1945, d'un Palais des Nations unies au cas où la Vieille Capitale aurait été acceptée comme siège permanent; ce grandiose palais aurait été bâti sur les Plaines d'Abraham.

s'impose, c'est Montréal, métropole du Canada, et ville bilingue. Comme il s'y tient beaucoup de congrès, Montréal peut recevoir beaucoup de visiteurs à l'improviste. Et surtout, à cause du côtoiement des cultures française et anglaise, Montréal est aussi cosmopolite que les grands carrefours du monde.

Le caractère bilingue de Montréal joue beaucoup en sa faveur, tout particulièrement à l'heure actuelle. En effet, près des deux tiers des nouveaux pays africains admis l'année dernière sont de langue française. Des cinq langues officielles de l'O.N.U., le français et l'anglais sont les plus utilisées — les autres étant l'espagnol, le russe et le chinois — et il serait difficile de trouver une autre ville dans le monde où l'on parle ces deux langues.

A MOINS d'événements comme la suspension de Maurice Richard, les Montréalais et les Canadiens en général sont bien moins enclins que les Américains à extérioriser leurs sentiments. Les émigrés politiques sont aussi en moins grand nombre à Montréal qu'à New York et, par conséquent, cela diminue les risques de manifestations d'hostilité, organisées par d'anciens ressortissants des pays satellites. Quant à la question des préjugés raciaux ou autres, le problème ne se pose pour ainsi dire pas à Montréal. Jackie Robinson, qui joua plusieurs saisons avec les Royaux de Montréal, se souvient d'ailleurs toujours avec plaisir qu'aucun propriétaire ne lui ferma sa porte au nez quand, en compagnie de sa femme, il cherchait un appartement. A New York, les portes ont tendance à se refermer dès qu'on aperçoit la pigmentation des Robinson.

Bien que le réseau de communications de Montréal ne puisse se comparer avec celui de New York, la métropole du Canada est quand même la tête de ligne de deux voies ferroviaires transcontinentales, possède l'un des plus grands ports de l'Amérique du Nord et un aéroport international dont l'importance croît sans cesse.

Dans un monde où les deux plus importants protagonistes sont les Etats-Unis et l'Union soviétique, le Canada apparaît donc, du point de vue géographique et dans une certaine mesure politique, le meilleur terrain de rencontre. La présence de l'O.N.U. à Montréal est souhaitable et même désirable: elle rehausserait le prestige de l'Organisation des Nations unies et aussi, bien entendu, celui de la métropole canadienne. ✓

EN 1945, lorsqu'il s'est agi de choisir le siège permanent des Nations unies, la ville de Québec, site de deux conférences internationales pendant la guerre, était prête à devenir le centre diplomatique du monde. Elle était même tellement prête que des plans avaient été établis pour construire le Palais des Nations unies sur les Plaines d'Abraham. C'était là un endroit idéal qui faillit bien être accepté. Les architectes, Adrien Dufresne et Edouard Fiset, tous deux de Québec, avaient commencé leurs travaux à l'instigation de M. Armand Viau, alors commissaire industriel de la cité et aujourd'hui directeur général du Bureau de l'industrie et du commerce de Québec métropolitain.

A cette époque, le maire de la Vieille Capitale, M. Lucien Borne, s'était fait le champion de cette idée et avait reçu l'approbation des autorités municipales et de la Fédération canadienne des maires et des municipalités. A la conférence de San Francisco, en juin 1945, la délégation canadienne, dirigée par M. Louis Saint-Laurent, avait fait des démarches en coulisse pour faire accepter une ville canadienne, de préférence québécoise à cause du bilinguisme. En novembre de la même année, à Londres, les délégués du comité à la commission préparatoire des Nations unies étudièrent la question et certains d'entre eux penchèrent fortement pour Québec qui offrait des garanties géographiques, sociales et linguistiques, ainsi que des moyens de communications que peu d'autres villes pouvaient offrir. En effet, d'après M. Viau, qui fit à l'époque une enquête sur la distance aérienne de Québec à 42 des capitales des pays alors membres de l'O.N.U., il s'avéra que Québec était la ville la plus rapprochée de toutes ces villes.

On sait ce qui advint: New York fut choisie et devint non seulement le centre du monde diplomatique, mais aussi le centre d'incidents regrettables.

5 HEUREUX COUPLES PEUVENT GAGNER UN

VOYAGE

**POUR VOIR LES 3^e ET 4^e PARTIES DE LA
COUPE STANLEY**



**Toute la famille—
père, mère, enfants—
peut concourir.**

Un voyage pour deux en avion à l'une des capitales du hockey... luxueuse chambre d'hôtel et billets de promenade pour les 3^e et 4^e parties des éliminatoires pour la coupe Stanley 1960-61. Le tout aux frais d'Ogilvie!

The Ogilvie Flour Mills Co. Limited, Montréal.

IL SUFFIT DE RÉPONDRE À LA QUESTION SUIVANTE:

Qui a gagné la coupe Stanley en 1959-60?

75 AUTRES MAGNIFIQUES PRIX!

5 TV PORTATIVES
De marque GE "Designers" avec écran de 17", solide châssis, antenne télescopique et poignées dissimulées.

50 "JEUX DE HOCKEY"
Pour toute la famille! Le "Playmaker" N.H.L. amusant, réaliste, les avants se déplacent.

20 RADIOS À TRANSISTORS
Attrayants et puissants à 6 transistors, avec écouteurs et étui de cuir.

Gruau Ogilvie

Remplir le coupon ci-dessous et poster à

**CONCOURS DE LA COUPE STANLEY,
B. P. 6312, Montréal, P.Q.**

Qui a gagné la coupe Stanley en 1959-60?

J'inclus une preuve d'achat (ou fac-similé) du gruau d'avoine Ogilvie.

Nom.....

Adresse.....

On trouvera les règlements du concours avec chaque boîte de gruau Ogilvie. Envoyez autant de soumissions qu'il vous plaît—chacune doit être accompagnée d'une preuve d'achat ou d'un fac-similé. Toutes les réponses doivent être postées avant minuit, le 15 mars 1961.



AVEC
Poly-Glot

"le succès n attend
même pas une année"

60 HEURES

SUFFISENT POUR

APPRENDRE A

PARLER ANGLAIS



La
méthode
moderne de

CONVERSATION ANGLAISE

au moyen de disques enregistrés par

HENRI BERGERON

annonceur réputé de la
radio et de la télévision

20 DISQUES — 40 LEÇONS — SUCCES ASSURE

Vous comprenez et parlez dès la première leçon.

Aussi : **METHODE POLY-GLOT** de
conversation **ESPAGNOLE** et **ITALIENNE**
avec **MIVILLE COUTURE**

Remplissez et postez ce coupon pour plus de détails

UN GAGNANT
DU CONCOURS
POLY-GLOT



M. Egide Boivin, de
Dequem-Nord, Com-
té Roberval qui s'est
mérité un prix spé-
cial dans le concours
Poly-Glot 1960. Lors
de son examen, M.
Boivin a obtenu un
pourcentage de 100%.
Nos félicitations.

POLY-GLOT INC.

QUEBEC
425, rue de l'Eglise

Messieurs; —

Sans obligation de ma part, j'aimerais avoir des
renseignements sur la méthode POLY-GLOT de conversation
anglaise () espagnole () italienne (), au moyen de disques
et de votre "Récompense au Mérite" après examens.

NOM

ADRESSE

VILLE

COMTE

EMPLOI

AGE

**UN BAIN...
PAS VITE!**



Votre bain prend-il une éternité à
se vider? C'est pourtant si facile de
dégager les tuyaux avec Gillett. Un peu
de Gillett chaque semaine... et
finis les ennuis!

Si vous êtes
enrhumé
Ne perdez pas
la tête



Prenez **GOLDENE**

La nouvelle formule contre
le rhume. Elle contient
des principes actifs
antihistaminiques,
décongestionnants,
analgésiques, antitoux.

Toute la gamme

des couleurs

dans Perspectives

L'avion devient objet de musée

A Ottawa, petits et grands revivent

l'histoire de l'aviation canadienne

Par **Françoise Côté**

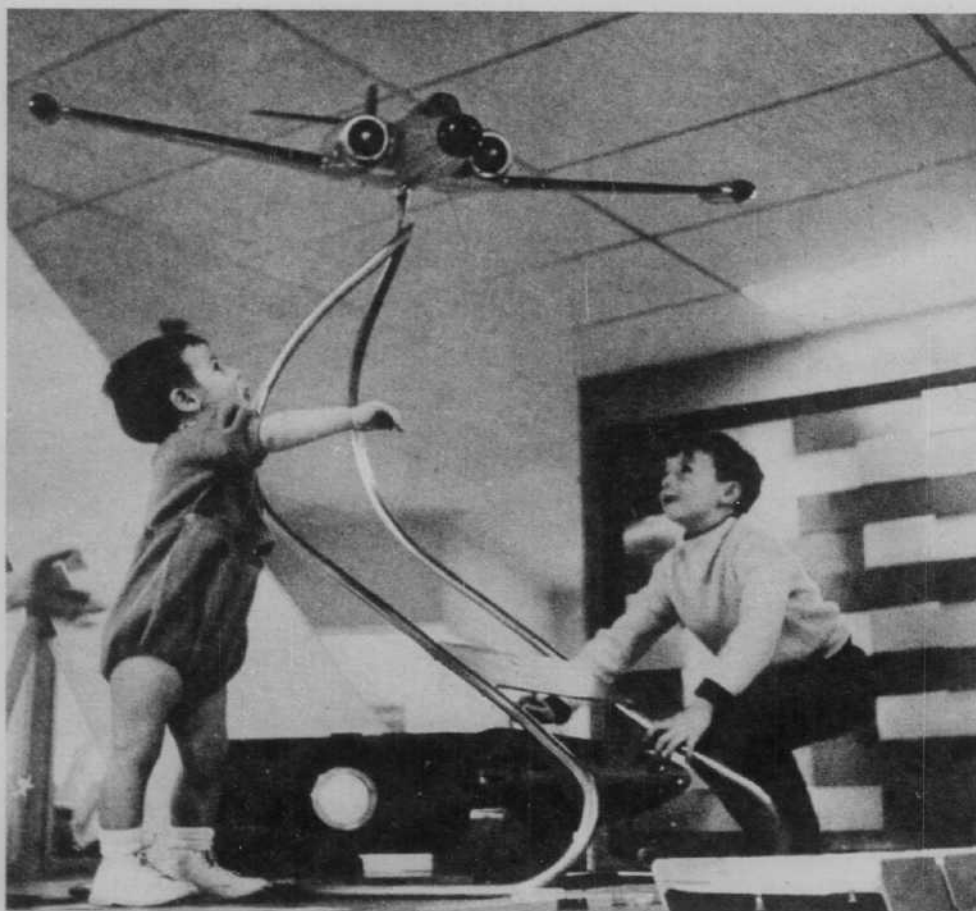


L'AVION, symbole des temps modernes, est également entré au musée: après un demi-siècle d'existence, il semble avoir déjà atteint la plénitude de son développement. C'est le cas, du moins, de l'appareil à hélice, qui fait figure d'engin d'un autre âge, tandis que l'avion à réaction emprunte de plus en plus les caractéristiques de la fusée.

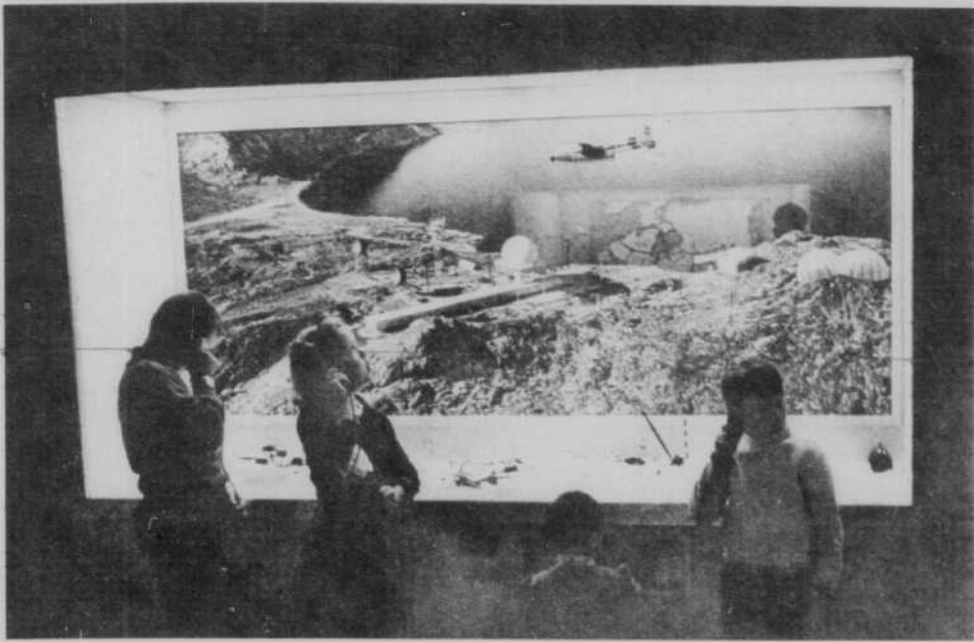
Depuis quelques mois, le Canada possède son musée national de l'Aviation, à l'aéroport international d'Uplands, qui dessert Ottawa. Modeste, il est tout de même fort représentatif de l'évolution historique de l'aviation canadienne. De plus, ce musée a une section pour les enfants, le coin du "Petit Prince" quoi! Il est d'ailleurs probable que si Saint-Exupéry avait été consulté à ce sujet, il aurait suggéré que le musée fût entièrement dédié aux enfants. Devant un moteur d'avion à réaction ou un détecteur de rayons cosmiques, les grandes personnes non-initiales s'arrêtent, intriguées, comme perdues. L'enfant, lui, s'émerveille.

L'aviation canadienne est née il y a 52 ans. Par une froide journée de février, sur les glaces de la baie de Baddeck, en Nouvelle-Ecosse, J. A. D. McCurdy réussit alors à parcourir un demi-mille à 60 pieds du sol à bord de son biplan très simple, le Silver Dart, mû par un moteur Curtiss de 50 c.-v., dont une reproduction fidèle est exposée au premier étage de l'aérogare. Au deuxième étage, où est aménagé le musée proprement dit, on peut voir le moteur même du Silver Dart, construit sous la direction de Graham Bell, l'inventeur du téléphone.

Le musée renferme des pièces qui témoignent de l'apport du Canada à l'aéronautique. Il y a notamment l'aileron conçu par l'Aerial Experiment Association, et l'hélice à pas variable inventée par Wallace Turnbull. On peut suivre également les progrès accomplis dans les



Deux enfants viennent de découvrir un jouet fabuleux: la maquette de l'intercepteur CF-100.



Une vitrine présente en relief le travail gigantesque de la construction de la ligne DEW.

recherches et les procédés de fabrication, car, fait méconnu du grand public, l'industrie aéronautique canadienne existe depuis la Première Guerre mondiale. Par ailleurs, on peut admirer, placées dans des vitrines, les maquettes de tous les avions construits jusqu'à maintenant au Canada: le Jenny, le Vickers Viking, la Vedette, le Norseman, le Harvard, le Mosquito, le Lancaster, l'Otter, le Beaver, le Caribou, le North Star, le Sabre, l'Argus et le CF-100. Les visiteurs peuvent même, en mettant en mouvement certaines pièces exposées, obtenir des démonstrations instructives sur le fonctionnement d'un moteur ou l'importance du carénage des appareils. Enfin, un dispositif permet d'entendre en français ou en anglais des commentaires enregistrés sur rubans qui fournissent des explications supplémentaires.

LES enfants sont fascinés et les grandes personnes ne sont pas loin de s'y laisser prendre aussi. Et quand tout le monde atteint le coin des enfants, le plaisir est partagé, car, au moyen d'un stroboscope, chacun peut se faire une idée de la vitesse de rotation d'une hélice d'avion tournant à plein régime. Un aéroport en miniature permet aux enfants de pratiquer décollages et atterrissages à bord de modèles réduits d'appareils utilisés par les deux grandes compagnies d'aviation canadiennes.

A côté de la section des enfants se trouve un petit poste d'observation d'où l'on peut surveiller l'activité qui règne sur les pistes de l'aéroport d'Uplands.

Il n'est pas rare qu'après avoir vu décoller et atterrir de véritables avions, les enfants retournent à l'aéroport en miniature pour s'exercer de nouveau. Cela peut les retenir pendant des heures; les grandes personnes, elles, en ont assez. Décidément, "Saint-Ex" avait raison...



A l'aéroport en miniature, Luc, Norah et Tim deviennent rapidement des pilotes experts.



Bien que cela soit interdit, les enfants montent sur un flotteur. ✓

LE SECRET DE NOS BISCUITS SODA?

ils sont plus feuilletés

PARCE QU'ILS SONT

AQUAFLAKED

PAR **Weston**

AQUAFLAKED EST UN PROCÉDÉ EXCLUSIF DE CUISSON

vous raser, madame? n'en faites rien!

Employez Neet... c'est tellement plus simple!

Grâce à cette nouvelle crème épilatoire rose et parfumée, vous ne vous sentirez plus gênée par ces ombres disgracieuses... signes révélateurs de l'usage du rasoir? Pour rendre lisses les aisselles, plus douces les jambes et faire disparaître toute trace du fin duvet de votre visage, pourquoi ne pas toujours employer une crème plus efficace que le rasoir? Employez Neet... c'est tellement plus simple?

Neet

CONSTIPÉ?

Prenez des

FRUIT-A-TIVES

Partout les Canadiens reconnaissent la prompte efficacité des Fruitatives qui renferment 12 ingrédients. Ce sera aussi votre cas. **FRUITATIVES**—médicaments, extraits d'herbes et de fruits—

Vitamine B1.

FRUITATIVES—

Le laxatif de qualité qui ne coûte rien de plus.

FATIGUÉ?

Vos reins... peut-être

Prenez les Gin Pills pour aider à l'accroissement du débit urinaire et soulager les irritations des voies urinaires et de la vessie, qui sont souvent causes de courbatures, de lassitude et d'un sommeil agité.

GIN PILLS

POUR LES REINS



LA
BONNE
Cuisine

Photo Perspectives

Rectangles aux cerises, à gauche, et darts à l'ananas, de délicates pâtisseries que vous aimerez servir au cours d'un goûter ou d'une réception intime.

D'un gros gâteau, des dizaines de petits

Les pâtisseries miracle

LAPPELLATION des petits fours vient de Carême, gastronome illustre qu'on a surnommé le cuisinier des rois et le roi des cuisiniers. Car, selon lui, ces petits articles sont cuits dans un four modéré quand, après avoir cuit les gros entremets, on laisse diminuer la chaleur du four. Les petits fours s'appellent aussi, parfois, gâteaux secs, tuiles, darts, palets de dame, sablés ou macarons; ils n'en sont pas moins délicieux.

Les Egyptiens honoraient leurs dieux en leur sacrifiant des êtres humains ou des animaux. Ils devinrent par la suite plus humains, ou plus économes peut-être, et n'offrirent plus à leurs idoles que de petits gâteaux, symboles de plus grandes choses. De nos jours encore, les

petits gâteaux sont de ces présents qu'on aime à donner et à recevoir.

Un moyen facile pour la ménagère de préparer ces petites douceurs en quantité est de faire cuire une grosse pièce de pâtisserie et de la détailler ensuite en portions individuelles, voire en bouchées. Un des avantages de ce genre de pâtisseries, c'est qu'on peut très bien les ranger dans leur moule de cuisson; il n'y a qu'à bien couvrir le moule.

Les carrés, rectangles, darts ou bouchées dont nous donnons aujourd'hui les recettes sont garnis d'ananas, de cerises marasques, de pâte de guimauve et de noix. Nous recommandons particulièrement les bouchées aux pacanes; notre recette vous en donnera soixante-quinze.

(Suite page 26)



Le temps est un artisan sans pareil...

Le Cracker Barrel est un fromage sans pareil

Ce moelleux cheddar à la mode du bon vieux temps mérite qu'on le déguste sans se presser, en savourant longuement chaque bouchée tendre et onctueuse. Car les maîtres-fromagers qui président à sa fabrication procèdent, eux aussi, sans précipitation, veillant d'un oeil attentif à la lente et parfaite maturation des grosses meules dans des caves spéciales, et dévouant tout leur art à reproduire cette riche saveur incomparable dans le plus fin cheddar naturel qui se puisse trouver. Que vous en fassiez une fondue somptueuse, ou que vous en grignotiez simplement une petite tranche par pure gourmandise . . . que vous choisissiez le fromage doux, moyen ou fort . . . vous verrez qu'aucun autre cheddar n'est comparable au véritable Fromage Cheddar Cracker Barrel, de Kraft.



*Fabriqué
dans le Québec*

NOS RECETTES

DARTOIS À L'ANANAS

- | | |
|---|---|
| 4 tasses de farine à tout usage, tamisée | 1 tasse de sucre |
| 3/4 de cuil. à thé de sel | 1/4 de tasse de féculé de maïs |
| 1 tasse de sucre | 1 boîte de 20 onces d'ananas déchiqueté |
| 1 tasse de graisse (graisse végétale et beurre) | 1 oeuf |
| 2 oeufs | 1 cuil. à table d'eau froide |
| 1 tasse de crème épaisse, sure | 1 tasse de pacanes hachées |
| 2 cuil. à thé de bicarbonate de soude | 1/4 de tasse de sucre glace tamisé |

METTRE dans un bol la farine, le sel et 1 tasse de sucre et bien mélanger. Ajouter la graisse et la couper finement dans le mélange.

BATTRE ensemble légèrement, à la fourchette, 2 oeufs et la crème. Ajouter le bicarbonate de soude et brasser. Ajouter ce mélange aux ingrédients secs et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Bien refroidir.

MÊLER 1 tasse de sucre et la féculé de maïs dans la partie supérieure d'une casserole double. Ajouter, petit à petit et en brassant constamment, un peu du jus d'ananas pour former une pâte. Ajouter ce qui reste de jus et les fruits.

METTRE au bain-marie bouillant et cuire, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit épais et un peu transparent (environ 15 minutes). Bien refroidir.

CHAUFFER le four à 350°.

ROULER les 3/4 de la pâte refroidie en un carré d'environ 15 x 10 pouces. Placer cette abaisse dans un moule à gâteau roulé en la pressant bien dans les coins et sur les côtés. Étendre la garniture à l'ananas sur la pâte.

ROULER ce qui reste de pâte et l'abaisser à 1/4 de pouce d'épaisseur. Diviser l'abaisse en minces rubans et disposer ces derniers sur le dessus de la tarte en les quadrillant et en les soudant bien les uns aux autres. (La pâte, un peu molle, se brisera peut-être. Soudez-en les morceaux; il n'y paraîtra pas après cuisson.)

BATTRE, à la fourchette, 1 oeuf et 1 cuil. à table d'eau et badigeonner les rubans de pâte de ce mélange. Parsemer de pacanes.

CUIRE pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit bien doré. Refroidir, saupoudrer de sucre glace et couper en rectangles. (75 dartoïs de 1 x 2 pouces)

RECTANGLES AUX CERISES

- | | |
|---|---|
| 1 tasse de farine à tout usage, tamisée | 1/2 cuil. à thé d'essence d'amandes — |
| 1 tasse d'avoine roulée | 2 cuil. à table de farine |
| 1 tasse de cassonade | 1 cuil. à thé de poudre à lever |
| 1 cuil. à thé de bicarbonate de soude | 1/2 cuil. à thé de sel |
| 1/4 de cuil. à thé de sel | 1 tasse de noix de coco râpée |
| 1/2 tasse de beurre | 1 tasse de cerises marasques, bien égouttées et coupées en deux |
| 2 oeufs | |
| 1 tasse de cassonade | |
- 1/2 tasse de pacanes, en moitiés

CHAUFFER le four à 350°.

MÊLER la farine, l'avoine roulée, 1 tasse de cassonade, le bicarbonate de soude et 1/4 de cuil. à thé de sel. Ajouter le beurre et mélanger, d'abord avec une fourchette, ensuite avec les doigts. Le mélange sera grumeleux.

PRESSER ce mélange dans le fond d'un moule graissé de 13 x 9 1/2 x 2 pouces. Cuire pendant 10 minutes.

BATTRE les oeufs; ajouter la cassonade et l'essence d'amandes. Mélanger la farine, la poudre à lever et 1/2 cuil. à thé de sel et bien brasser. Ajouter la noix de coco râpée et les cerises et bien mélanger.

ÉTENDRE de façon uniforme sur le premier mélange. Saupoudrer de pacanes. Remettre au four et laisser cuire pendant 25 minutes, jusqu'à ce que ce soit légèrement bruni.

REFROIDIR et glacer avec la glace aux cerises. Couper en rectangles ou en carrés. (2 douzaines de rectangles de 1 1/2 x 3 pouces)

Glace aux cerises

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 3 cuil. à table de beurre ramolli | 2 cuil. à table de sirop de cerises marasques |
| 2 tasses de sucre glace, tamisé | 1/4 de cuil. à thé d'essence d'amandes |

MÊLER le beurre et le sucre. Ajouter le sirop de cerises et l'essence d'amandes ne mettant que juste assez de sirop pour que le mélange soit facile à étendre. Brasser pour rendre le mélange bien lisse.

CARRÉS AU CAMEL

- | | |
|--------------------------|---|
| 1/4 de tasse de beurre | 1 tasse de farine à tout usage, tamisée |
| 1 tasse de cassonade | 1/4 de cuil. à thé de sel |
| 1 oeuf | 1 cuil. à thé de poudre à lever |
| 1 cuil. à thé de vanille | 1/2 tasse de noix hachées |

18 bouchées de pâte de guimauve, coupées en deux dans le sens de la largeur

CHAUFFER le four à 350°.

BATTRE en crème le beurre, le sucre et l'oeuf. Ajouter la vanille et battre encore.

TAMISER ensemble les ingrédients secs et les ajouter. Ajouter les noix.

ÉTENDRE dans un moule carré de 8 pouces, graissé, et cuire jusqu'à ce que ce soit d'un beau doré, c'est-à-dire environ 30 minutes.

RETIRER du four et recouvrir avec les morceaux de pâte de guimauve, en plaçant ceux-ci les uns près des autres. Remettre au four pendant environ 2 minutes pour que la pâte de guimauve ramollisse un peu. Retirer du four et laisser refroidir pendant quelques minutes.

GLACER le gâteau, pendant qu'il est encore tiède, avec notre glace brune au beurre. Refroidir et détailler en carrés. (25 carrés de 1 1/2 pouce)

Glace brune au beurre

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1/4 de tasse de beurre | 1/4 de tasse de lait |
| 1 cuil. à table de farine | 1 1/2 tasse de sucre glace tamisé |
| 1/8 de cuil. à thé de sel | 1/4 de cuil. à thé de vanille |

CHAUFFER le beurre, sur feu moyen, jusqu'à ce qu'il commence à brunir. Retirer du feu et ajouter la farine et le sel. Ajouter le lait lentement.

REMETTRE sur feu moyen et chauffer le mélange jusqu'au point d'ébullition, en brassant constamment. Laisser bouillir pendant 1 minute (le mélange ne sera pas tout à fait homogène).

RETIRER du feu, ajouter le sucre et la vanille. Brasser rapidement jusqu'à ce que la glace soit de la consistance voulue pour bien s'étendre.

BOUCHÉES AUX PACANES

- | | |
|---|--|
| 1 tasse de graisse (graisse végétale et beurre) | 1 cuil. à thé de cannelle |
| 1 tasse de sucre | 2 tasses de farine à tout usage, tamisée |
| 1 jaune d'oeuf | 1 blanc d'oeuf |
| 1 cuil. à thé de vanille | 1 tasse de pacanes hachées |

CHAUFFER le four à 325°.

BATTRE en crème la graisse, le sucre, le jaune d'oeuf et la vanille. Ajouter la cannelle et la farine et bien mélanger.

ÉTENDRE dans un moule à gâteau roulé (15 x 10 pouces) bien graissé. Battre le blanc d'oeuf, à la fourchette, et en badigeonner le dessus de la pâte. Parsemer de pacanes.

CUIRE pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Détailler en petits rectangles pendant que le gâteau est encore chaud et laisser refroidir dans le moule. (75 bouchées de 1 x 2 pouces)

CARRÉS AU SIROP D'ÉRABLE

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1/2 tasse de beurre | 1 tasse de flocons de céréales |
| 1/2 tasse de sucre | 1/4 de tasse de beurre |
| 1/4 de tasse de cassonade | 1/2 tasse de cassonade |
| 1 oeuf | 2 cuil. à table de sirop d'érable |
| 1 1/4 tasse de farine à tout usage, tamisée | 1 cuil. à table de farine |
| 1/2 cuil. à thé de bicarbonate de soude | 1 cuil. à thé de cannelle |
| 1/2 cuil. à thé de sel | 1/2 tasse de noix hachées |
| | 1/2 tasse de dattes hachées |

CHAUFFER le four à 350°.

BATTRE en crème 1/2 tasse de beurre, le sucre, 1/4 de tasse de cassonade et l'oeuf. Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel et ajouter au premier mélange, de même que les flocons de céréales, en mêlant bien.

METTRE la moitié de ce mélange dans un moule carré de 8 pouces, graissé, et presser le mélange de façon à couvrir également le fond du moule.

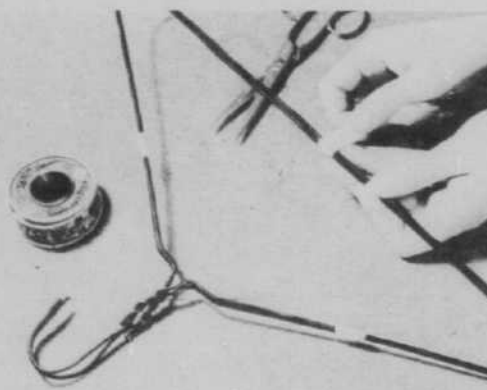
BATTRE en crème 1/4 de tasse de beurre, 1/2 tasse de cassonade, le sirop d'érable, 1 cuil. à table de farine et la cannelle. Ajouter les noix et les dattes et étendre sur le premier mélange, dans le moule.

COUVRIR la garniture avec le restant de la pâte et l'étaler uniformément, avec les mains.

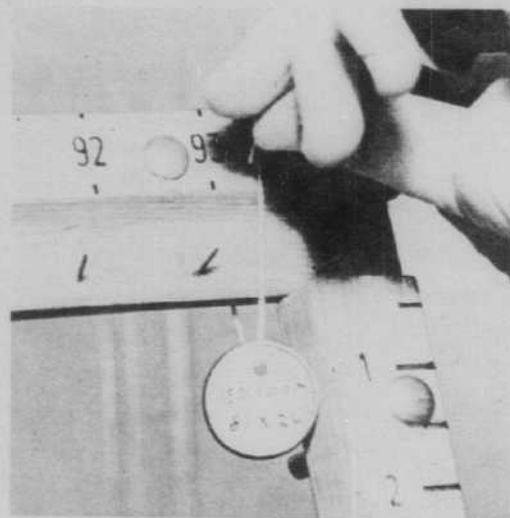
CUIRE pendant 35 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit doré, les carrés ne devant pas être trop secs.

REFROIDIR pendant quelques minutes. Glacer, pendant que le tout est encore tiède, avec une glace au beurre. Détailler en carrés ou en rectangles. (25 carrés de 1 1/2 pouce)

DEUX CONSEILS

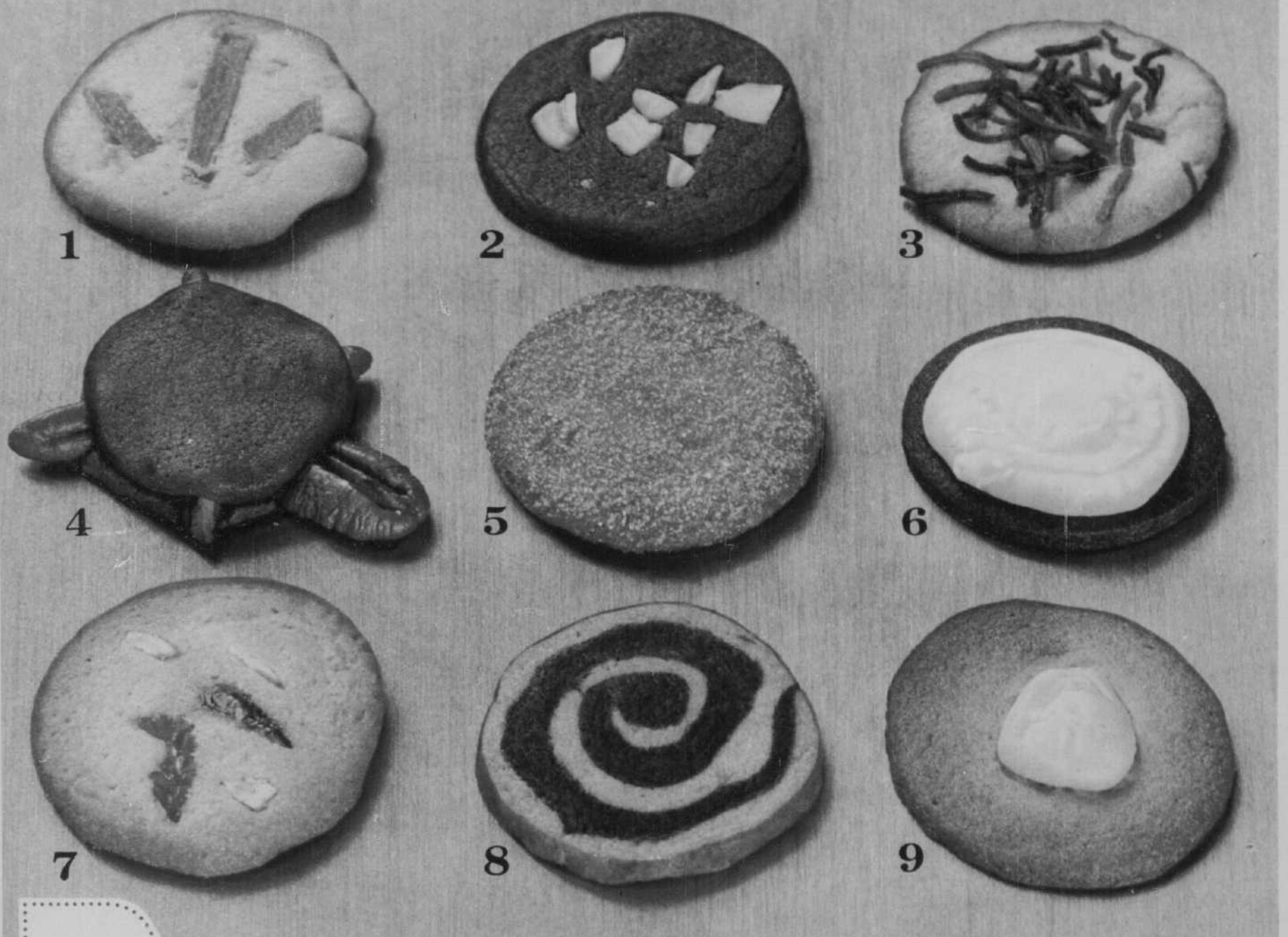


Pour éviter que vos cintres de broches ne se déforment sous le poids de vos lourds vêtements, joignez-les deux à deux avec du ruban gommé.



Afin de ne pas oublier les dimensions de vos rideaux, inscrivez-les sur une étiquette que vous suspendrez au châssis gradué servant de séchoir.

Choisissez vos préférés...et faites-en une seule fournée!



RECETTE

TYPE DE BISCUITS RÉFRIGÉRÉS

2/3 t. de beurre 2 1/4 t. de farine Five Roses
 1 t. de cassonade 1/4 c. à thé de sel
 1 oeuf
 1 c. à thé de vanille 1/2 c. à thé de soda à pâte

Défaire le beurre en crème, y ajouter graduellement la cassonade et mélanger jusqu'à consistance crémeuse. Ajouter oeuf et vanille et bien fouetter. Tamiser la farine avec le sel et le soda; ajouter, en tournant, à la pâte. Utiliser la pâte telle quelle ou préparer l'une des variétés ci-dessous. Rouler la pâte en longs rouleaux de 2" environ de diamètre. Recouvrir de papier ciré et mettre au froid jusqu'à ce que la pâte soit dure. Couper en rondelles minces et disposer sur une tôle à biscuits. Faire cuire à 350° pendant 7 à 10 min. Donne 6 douz. de biscuits.

Une suggestion qui vous épargnera du temps! Un choix de biscuits différents en *une seule* préparation! Suivez cette simple recette et utilisez Five Roses, la farine tout usage qui rend toutes vos préparations plus savoureuses.

VARIÉTÉS (Pour chaque variété, utiliser 1/3 de la pâte)

- Orange:** Ajouter 1 1/2 c. à table de zeste d'orange râpé.
- Chocolat et noix:** Ajouter à la pâte 1 oz de chocolat non sucré fondu, puis, 4 c. à table de noix hachées.
- Citron et noix de coco:** Ajouter 1/2 c. à thé d'extrait de citron et 2 c. à table de noix de coco râpée.
- Tortues:** Entre 2 rondelles de pâte au chocolat, disposer une pacane entière (la tête) et 4 morceaux de pacane (les pattes).
- Sucrés:** Faire cuire la pâte telle quelle. Saupoudrer les biscuits encore chauds de sucre fin coloré.
- Noirs et blancs:** Disposer sur chaque biscuit de pâte au chocolat un bonbon de guimauve miniature 3 min. avant la fin de la cuisson.
- Brillants:** Ajouter 2 c. à table de cerises au marasquin rouges ou vertes, hachées, et 2 c. à table de noix hachées.
- Spirales:** Rouler des bandes de pâte au chocolat et de pâte à la vanille. Les placer l'une sur l'autre et les enrouler ensemble.
- Amandes:** Ajouter 1/2 c. à thé d'extrait d'amande. Avant la cuisson, garnir chaque biscuit d'une moitié d'amande.



La farine Five Roses est pré-tamisée dans de la soie pour vous épargner du travail.

FARINE FIVE ROSES

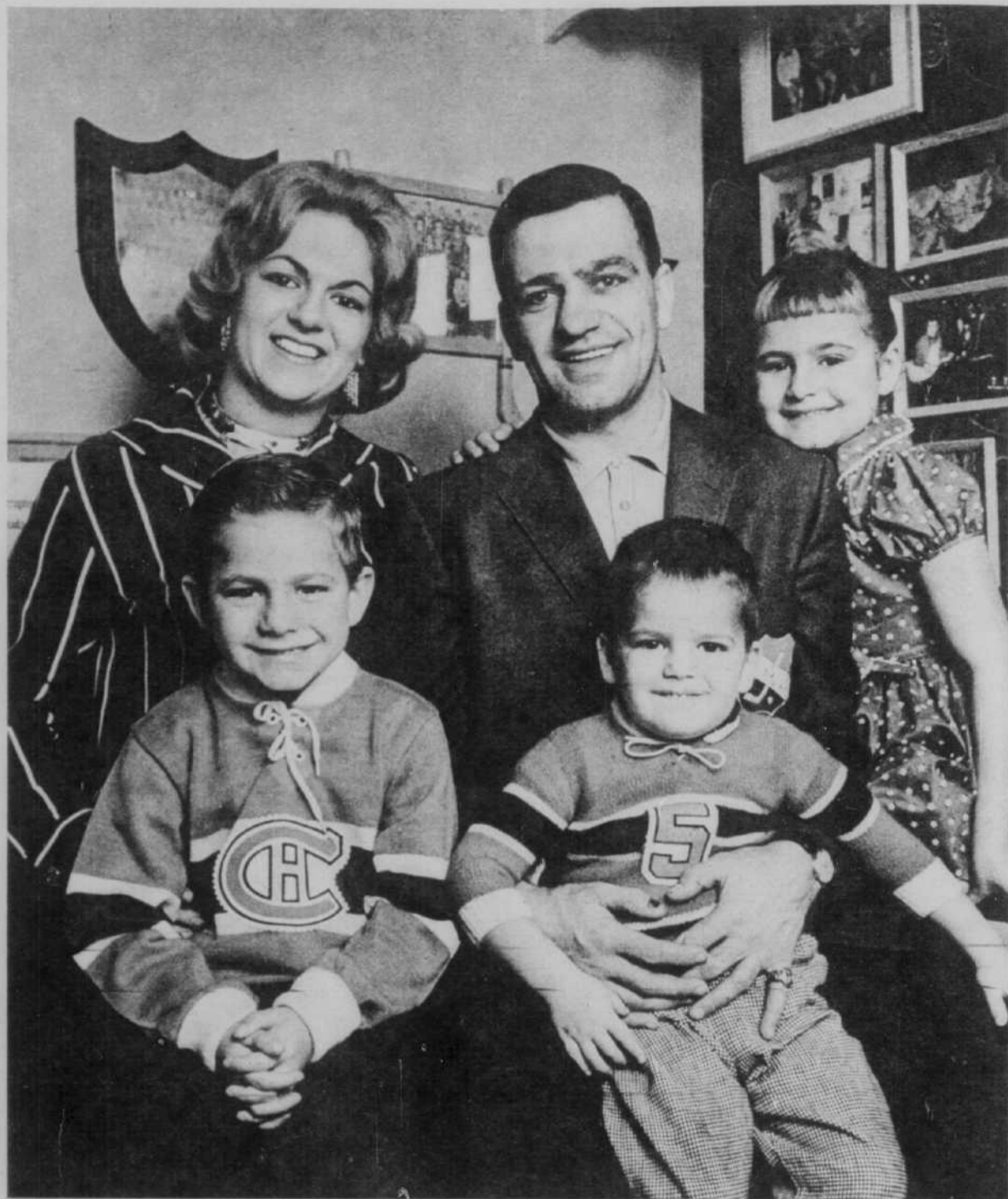
LES MEUNIERES LES PLUS RÉPUTES AU CANADA



Andy O'Brien et le Sport

Le Forum, "foyer" des Geoffrion

**Ils y ont connu tour à
tour joie et tristesse**



De gauche à droite: Marlene, Bernard, Linda (8 ans) et, devant eux, Bobby (6 ans) et Danny Geoffrion (2 ans).

AUX YEUX des Canadiens en général et des Montréalais en particulier, le Forum, siège de l'équipe championne du monde du hockey, est seulement un temple du sport, générateur de gaieté et de triomphes comme de disputes et de défaites. Mais, pour Bernard "Boum Boum" Geoffrion et sa femme, Marlene, ce lieu évoque aussi l'amour et la tragédie.

C'est en effet là qu'ils se sont connus. C'est aussi là que le père de Marlene, le fameux Howie Morenz, a subi, au cours d'une joute de la Ligue Nationale de Hockey, le 28 janvier 1937, la blessure à la jambe qui devait entraîner sa mort, le 8 mars suivant. Une chapelle ardente fut alors dressée au centre même de la patinoire; les plus illustres de ses coéquipiers et de ses adversaires montèrent la garde devant sa dépouille, submergée par une mer de fleurs, et douze mille de ses admirateurs assistèrent avec émotion au service funèbre chanté dans cette enceinte.

C'est également au Forum que Bernard a reçu le trophée Calder, décerné à la meilleure recrue de l'année, et le trophée Art Ross, accordé au plus fort compteur, et qu'on a six fois présenté la coupe Stanley à son équipe. C'est aussi là qu'en moins de dix ans de jeu il a compté les buts qui en ont fait le cinquième plus fort compteur de tous les temps (Gordie Howe, du Detroit, est le seul joueur encore actif qui le dépasse en ce domaine).

Enfin, c'est encore là que, pendant une séance d'entraînement, Bernard a été victime d'un accident qui lui a perforé l'intestin, qui l'a forcé à subir de graves opérations chirurgicales et qui l'a fait osciller, durant plusieurs jours, entre la vie et la mort.

Le ménage Geoffrion a donc connu, sous le toit du Forum, une vie des plus mouvementées. Le décès de Howie Morenz n'a toutefois que vaguement touché

Bernard et Marlene puisque, à la mort de son père, cette dernière n'avait que 4 ans et que Bernard était un gamin de 6 ans qui étreignait ses premiers patins sur les patinoires du parc Lafontaine.

Leur amour a débuté en des circonstances qui ne lui étaient guère propices. "Je venais, raconte Marlene, de remporter la médaille d'argent offerte par l'Association canadienne du patinage de fantasia. Peu après, je participai, comme patineuse, au Carnaval des écoles supérieures catholiques qui avait lieu au Forum. Un jeune et beau garçon du nom de Bernard Geoffrion y attirait les regards. Il venait en effet de signer son premier contrat avec l'équipe des Canadiens.

"Soudain, dit Marlene, mon patin glisse sur un gobelet de carton qui traîne sur la glace et je vais m'étendre tout juste devant Bernard, qui est assis au premier rang des spectateurs! Je me relève, rouge de confusion, pour le voir s'esclaffer à gorge déployée!

"J'étais encore furieuse quand, après le spectacle, on frappa à la porte de la loge des artistes. Mon frère Howie voulait me présenter un de ses camarades de jeu. Oui, c'était bien Bernard lui-même, mais un Bernard qui, cette fois, se confondait en excuses et me comblait de prévenances. Je fus conquise."

C'était en septembre.

Les fiançailles eurent lieu dès décembre et le mariage en mai. Bernard avait 19 ans et Marlene 17. Homme d'action avant tout, Geoffrion aurait voulu hâter les choses; mais Marlene, fidèle à l'esprit sportif de sa famille, objecta qu'un mariage hâtif distrairait Bernard dans ses efforts pour mériter le trophée Calder, que les chroniqueurs s'accordaient déjà à lui prédire. Elle lui renvoya même sa bague; Bernard la reçut tout juste avant une joute contre les Bruins, au Forum.

— Je n'oublierai jamais cette soirée, reprend Mar-

lene. Tout en patinant, Bernard me lançait des regards coléreux. Il fit passer sa rage sur le dos des Bruins, ce qui lui valut six punitions. Chaque fois qu'il gagnait le banc des punitions, il en faisait claquer la porte derrière lui avec violence.

Deux mois plus tard, c'était la Saint-Valentin, qui se trouvait être aussi l'anniversaire de naissance de Bernard. Je ne pouvais laisser passer cette journée sans lui donner au moins un coup de fil. C'était lundi. Il me répondit qu'il viendrait me voir jeudi, mais il ne vint pas.

— Nous devons justement partir pour une longue tournée, explique Bernard, et j'ai mûrement réfléchi en route. Je décidai d'écrire à Marlene. C'était ma première lettre en anglais. Je parlais encore mal l'anglais et Marlene, fort peu le français. Je ne pouvais tout de même pas demander à mes copains de m'y aider! Aussi le résultat fut-il pitoyable. Mais Marlene en apprécia quand même les termes puisque nous renouâmes nos fiançailles.

LEURS fréquentations ont été assez originales. "A cause des joutes et des séances d'entraînement, rappelle Marlene, nous pouvions rarement sortir ensemble. Lorsque nous le pouvions, nous allions au cinéma et Bernard me reconduisait chez moi à 10 heures 15... puis il me téléphonait à 11 heures pour s'assurer que je n'étais pas ressortie avec un autre compagnon! Le croiriez-vous, je n'ai appris qu'il savait danser et nager qu'au moment de notre voyage de noces!"

Les Geoffrion cachent leur bonheur dans leur maison du nord-est de Montréal, avec leur adorable fillette de 8 ans et leurs deux garçonnetts de 6 et 2 ans qui semblent avoir réinventé le mouvement perpétuel... Le 7 décembre dernier, Bernard se trouvait à Toronto, pour une joute. Il avait atteint alors un total de 269



Danny Geoffrion ne songe encore qu'à jouer au cow-boy et ne s'intéresse guère au hockey, sport dont son grand-père, Howie Morenz, et son père ont vécu les plus prestigieux moments.

but, un seulement de moins que le total obtenu par son défunt beau-père, Howie Morenz.

Comme c'était l'anniversaire de Bobby, qui a 6 ans, Geoffrion lui téléphona. Bobby pria son père de compter un but ("pour ma fête"), ce que ce dernier promit. Puis il y eut une minute de silence.

"J'entendais, dit Bernard, Marlene parler à Bobby, qui reprit: "Papa, voudrais-tu compter deux buts au lieu d'un? . . . Comme ça, tu battras le papa de maman!"

Geoffrion tint parole. Il compta ses 270e et 271e buts dès la première période de la joute, que les Canadiens gagnèrent par 6 à 2.

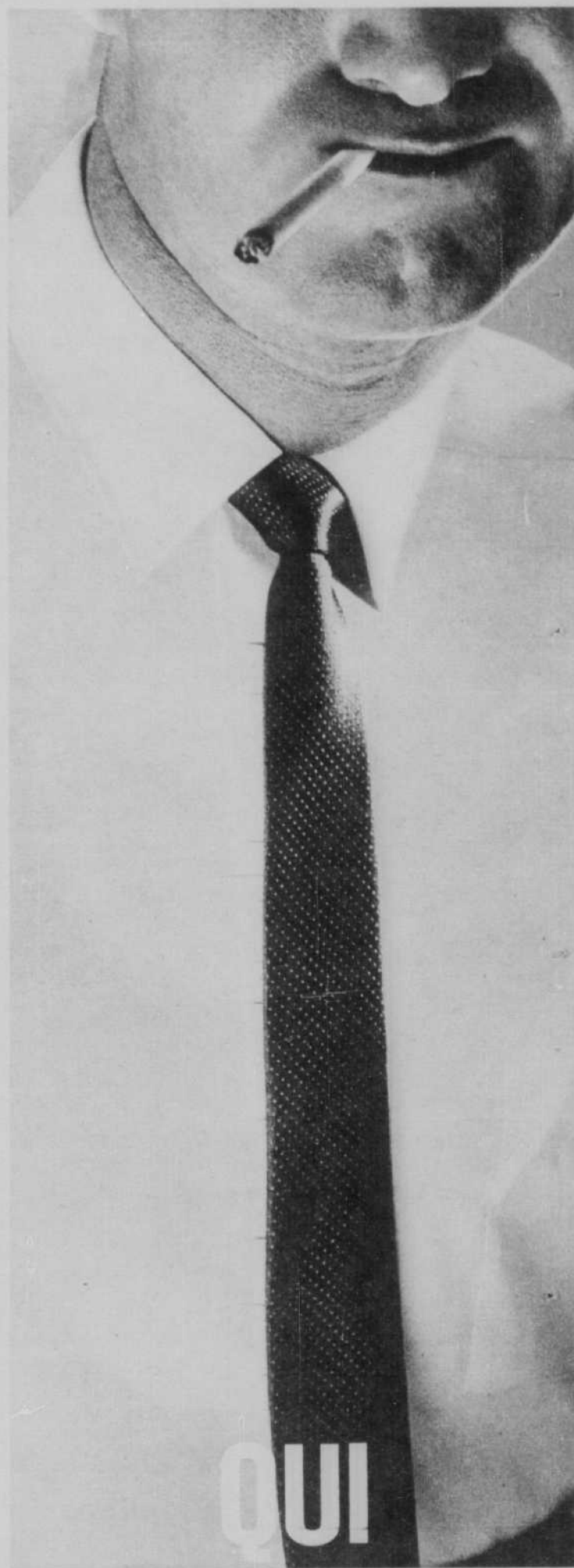
MARLENE assiste à toutes les joutes des Canadiens au Forum et est devenue experte en fait de hockey. Ce qui n'était pas le cas lorsqu'elle assista à sa première partie. "Je n'avais encore jamais vu de joute professionnelle, dit-elle, mais, comme j'étais la fille de Howie Morenz et la fiancée de Bernard Geoffrion, les vieux amateurs eux-mêmes me demandaient mon avis sur des problèmes tels qu'un "hors-jeu contesté". Or je ne savais même pas ce qu'était un hors-jeu!"

Le hockey est un sport si violent qu'on n'assiste jamais à une joute sans inquiétude. En plus de sa perforation intestinale, Geoffrion a subi huit fractures du nez et une fracture double de la clavicule, s'est brisé toutes les dents et les os de la main gauche et a eu un tendon coupé. Maintenant âgé de 30 ans, ses belles années de jeunesse se sont passées en sacrifices constants: se coucher tôt, ne jamais manger de pommes de terre, affronter les clameurs de partisans qui n'admettent aucune défaillance de leur idole . . .

Que lui réserve l'avenir? "Aussi longtemps que je pourrai patiner, de dire Bernard, je continuerai de donner le meilleur de moi-même."



Ces photos de Bernard (à 19 ans, au haut, et à 30) montrent combien le hockey use son homme. ✓



a le plus d'aplomb à la conférence?

L'Adeptes de Van Heusen! C'est un homme qui est à l'affût de nouvelles idées. Il reconnaît le célèbre col Van Heusen "Century" comme révolutionnaire. Il sait que l'ingénieuse structure brevetée, toute d'une pièce, de ce col, empêche les faux plis! Il sait que "Century" vous offre un col mou confortable, qui reste néanmoins parfaitement propre et toujours impeccable. La chemise "Century" exclusive à Van Heusen ne coûte que \$5.00.

VAN HEUSEN

VAN HEUSEN COMPANY, LTD., 460 OUEST, RUE STE-CATHERINE, MONTRÉAL, QUÉBEC.

IMPORTÉS D'ANGLETERRE



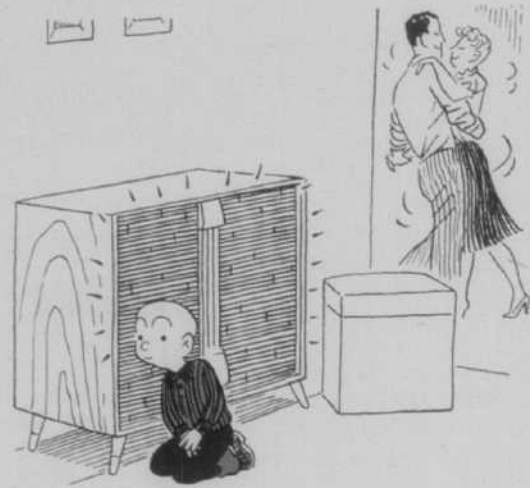
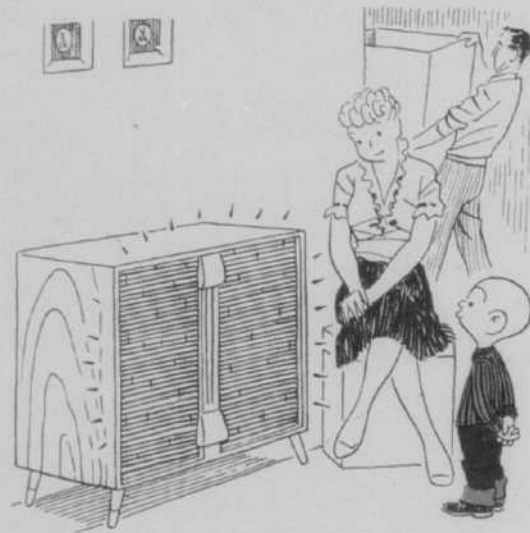
Assortiment Irrésistible

BISCUITS AU CHOCOLAT
CADBURY

enrobés de
chocolat au lait
d'un goût plus fin.



Fiston



Eloi de Grandmont

Ma chère valise!



POURQUOI m'était-elle si chère? Qu'est-ce qu'il y avait donc, dans cette valise? Plusieurs fois, je l'ai dit à des douaniers qui me demandaient d'en évaluer le contenu: "Ces effets ont beaucoup de valeur pour moi mais, si vous essayiez de les vendre, vous n'obtiendriez pas une fortune. Même rue Craig, vous n'en auriez peut-être pas un sou. J'en serais d'ailleurs navré pour vous!" Oui, c'est curieux, les douaniers vous demandent toujours le prix de choses, exactement comme s'ils avaient l'intention de vous les acheter. Et puis, en définitive, ils n'achètent jamais rien.

Dans la valise, il y avait quelques souvenirs, des babioles, un livre de poche (je défie qui que ce soit de mettre dans sa poche un livre de poche de 450 pages!), un programme du théâtre de la Fenice, le plan de Florence, une chemise achetée à Milan, un vieux pardessus d'hiver, les rares lettres de vos amis qui ont eu le temps de ne pas vous oublier. Bref, pas grand-chose à se mettre sous la dent pour un douanier.

L'aviation moderne a tout prévu pour le confort des voyageurs, mais l'aviation moderne vous fait payer très cher la distraction toute simple qui consiste à transporter des bagages pesant plus de 44 livres (au total). De Rome à Montréal, c'est \$2.35 la livre. A peine moins cher que le filet mignon!

En conséquence, j'avais pris mes précautions et j'avais expédié une de mes valises par bateau. Pour économiser! Ce qu'on peut être bête parfois! Ne faites jamais cela. Jetez plutôt votre valise dans le Tibre (si vous êtes à Rome). Sauf si vous êtes rentier ou très philosophe.

Suivez-moi bien (armez-vous de patience) à travers les petits drames du grand voyageur. Tout d'abord, il faut porter sa valise chez un "commissionnaire en douane agréé", ce qui est tout à fait rassurant, puisque, comme il ne manquera pas de vous le dire, "toutes nos opérations sont effectuées aux conditions générales de la Fédération nationale des commissionnaires de Transport, Transitaires, Agents maritimes et assimilés, et à nos conditions particulières". . . . A ce moment-là, on n'a pas peur! Il y a peut-être "nos conditions particulières" qui pourraient inquiéter un esprit peu confiant, étant donné qu'on ne dit pas lesquelles, mais pour le reste on est tranquille.

Vous avez payé. La valise est partie. Pourvu qu'elle arrive! Tout de même, pour plus de précaution, il vaut mieux l'assurer. L'assurance calme presque toutes les inquiétudes. Oh! Elle ne peut remplacer les souvenirs, ces petites choses pleines des élans du cœur et de l'âme. En cas de "disparition de colis entiers (contenu et contenu), risques maritimes de guerre et de mines", l'assurance ne paye pas non plus. En somme, il est important que tout se passe très bien!

Je lis avec une grande attention cet avis, "avis important aux réceptionnaires de marchandises assurées". Que faut-il faire dans le cas où, par malheur, votre valise aurait souffert d'avaries? Voici des choses utiles à connaître. Il suffit de présenter à la compagnie d'assurances des pièces justificatives. Quelles pièces? Il n'y en a que sept. 1: Décompte de dommage. 2: Avenant d'assurance endossé. 3: Constat du sinistre établi par le commissaire d'avaries. 4: Facture originale de l'envoi assuré. 5: Connaissance et (ou) lettre de voiture. 6: Copie de la lettre de réclamation au transporteur et réponse de ce dernier. 7: Procès-verbal (s'il s'agit d'une entreprise officielle de transport ou de la douane).

Ouf! C'est simple comme l'antiquité elle-même!

Grâce au Ciel, ma valise est arrivée sans histoire au port de Montréal. Vous pensez si j'étais heureux! Alors là, vous n'avez plus qu'à vous présenter chez l'agent commissionnaire qui a transporté votre valise. Vous lui remettez les cinq ou six papiers divers qu'on vous a envoyés par la poste entre-temps et, comme vous avez déjà payé au départ, il vous remet aux services des douanes du Canada, qui apprécieront votre cas. Ayez soin (c'est un conseil que je vous donne) de ne pas vous présenter à dix heures du matin. Les bureaux ferment entre midi et une heure. Puisque vous en aurez pour au moins quatre heures, vous perdriez votre journée entière en y allant le matin.

Le dédouanement d'une valise, c'est un enfantin. Vous passerez par cinq bureaux, vous signerez une vingtaine de formulaires (toujours trois copies) et ce sera tout.

Il ne vous reste plus qu'à réclamer votre valise. Cela se fait dans les hangars du port. Toutes vos formules sont scrutées de nouveau et il se peut qu'on vous donne votre valise au bout d'une heure ou deux. C'est possible. Mais ce n'est pas garanti. Une légère erreur, une distraction d'un employé des douanes, une bêtise et crae! il faut recommencer toutes vos démarches depuis le début. (Dans mon cas, il s'agissait d'un chiffre mal calligraphié . . .)

Mais quelle joie, le soir à la maison, quand trois jours plus tard, après vous être découragé et avoir confié toute l'affaire à un courtier en douanes et lui avoir versé \$6.36 pour sa peine, vous ouvrez enfin votre valise! Votre pauvre valise de rien du tout. Si chère, à tous points de vue!

AUJOURD'HUI,
ABSORBINE Jr.

APAISE

LA DOULEUR
AVEC LE
NOUVEAU
BADIGEONNEUR
PRES-O-MATIC



La prochaine fois que vous souffrirez d'ankylose, de courbatures, d'une douloureuse fatigue musculaire, faites l'essai du nouveau badigeonneur PRES-O-MATIC d'Absorbine Jr. Vous verrez comme il rend agréable et facile l'application d'Absorbine Jr. Ça ne se renverse pas, rien ne se perd . . . et quel soulagement!

VOUS TROUVEREZ CE NOUVEL EMBALLAGE aux rayons des produits pharmaceutiques partout au Canada. (Le produit se vend aussi en bouteilles de 4 oz et de 12 oz).

W. F. YOUNG, INC., MONTRÉAL 19 (QUÉBEC)



VOS CHEVEUX VOUS LAISSENT?



Si vous commencez à perdre vos cheveux, N'ATTENDEZ PAS! Aux moindres symptômes, pellicules, cheveux sur le peigne, recourez immédiatement au traitement à la Silvikrin Pure.

La chute prématurée des cheveux n'est pas normale et il est facile d'y remédier avec le traitement à la Silvikrin Pure.

Raisons de l'efficacité de la Silvikrin Pure

La Silvikrin Pure est un tonique scientifique pour la chevelure. Elle contient 18 des amino-acides essentiels à la santé des cheveux. Sous l'effet du massage, on active la circulation sanguine à l'endroit de l'application et la Silvikrin Pure pénètre le cuir chevelu car sa solution aqueuse traverse la pellicule

graisseuse qui le recouvre. C'est ainsi que chaque goutte de Silvikrin Pure agit avec rapidité et efficacité. N'attendez donc pas davantage. Donnez-vous un massage quotidien à la Silvikrin Pure. Le paquet de Silvikrin Pure vous suffit pour un mois de traitement. Un compte-gouttes spécial vous permet de mesurer avec précision la quantité de Silvikrin Pure nécessaire à votre traitement quotidien. Demandez la Silvikrin Pure à votre comptoir de produits pharmaceutiques aujourd'hui même!

LA SILVIKRIN PURE

contre la chute des cheveux

Christies

L'emballage
refermable
garde les
**BISCUITS
PREMIUM
CHRISTIE**
croquants
jusqu'au
dernier
biscuit !



Vous l'ouvrez...



Les biscuits sont
empilés un par un



L'emballage les
garde croustillants...



Parce que vous
pouvez le refermer

Nouvelles recettes de fromage et biscuits !

Essayez du bacon cuit émietté dans du Camembert... de la ciboulette hachée dans du fromage à la crème... des olives hachées dans un mélange de fromage bleu et de crème sure, ou du fromage à la crème mélangé avec de l'ananas écrasé. Presque *n'importe quoi* s'allie bien au fromage—et tous les fromages ont meilleur goût avec les Premium de Christie. On ne se trompe jamais en servant des biscuits Premium... ils sont cuits au four, ce qui les rend plus croustillants, et emballés pour qu'ils restent croustillants.

