

LE DROIT



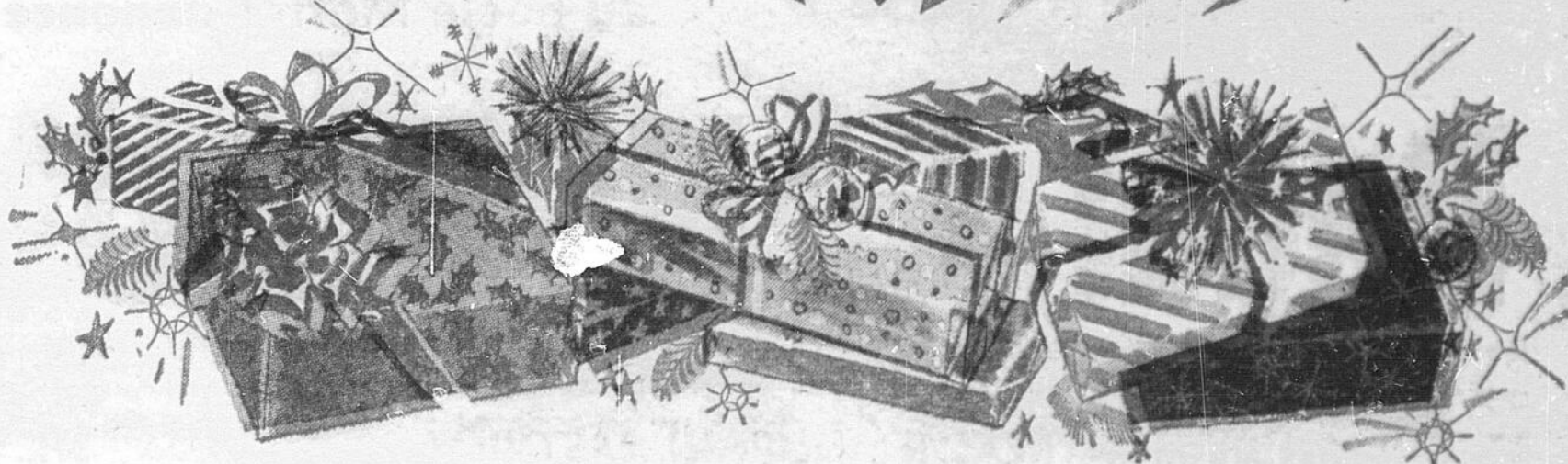
OTTAWA, LE MARDI 9 DECEMBRE 1958

**Votre
guide**

Pour Vos Achats Des
FÊTES

1958 - 1959

*Courtoisie
des
marchands
d'Ottawa,
de Hull et
d'Eastview*



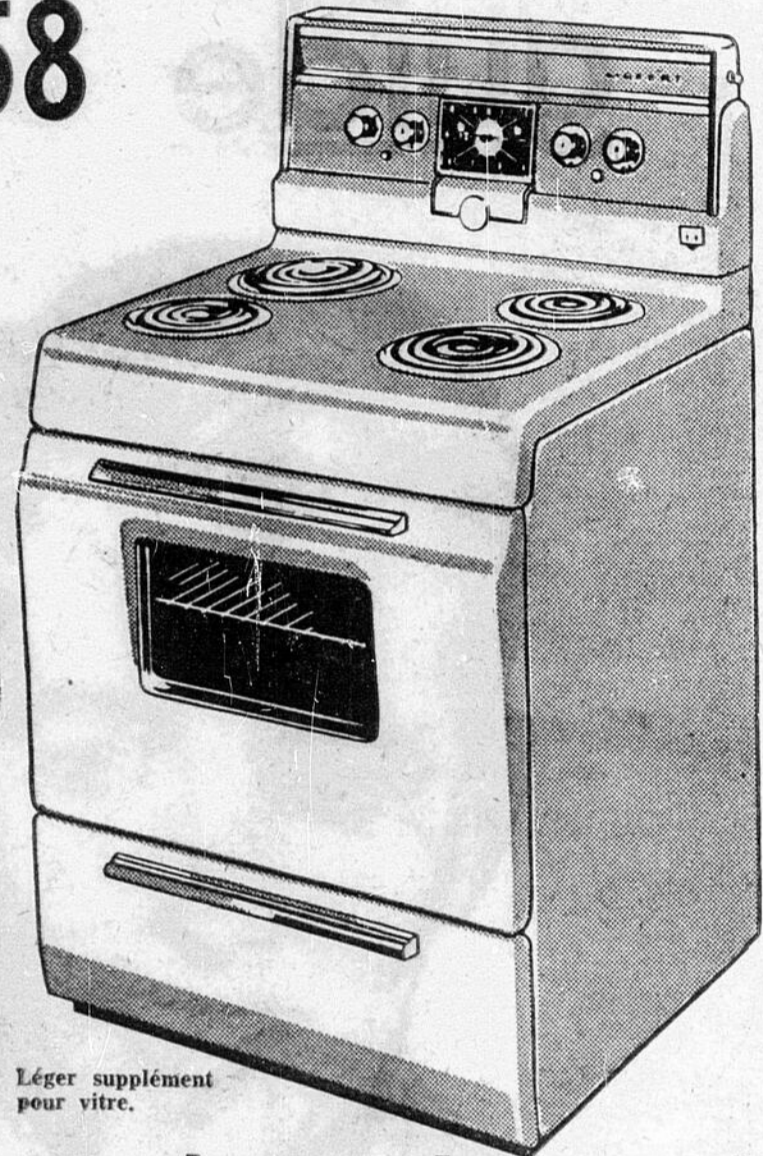


Le cadeau idéal à prix d'aubaine Poêle Moffat 1958

30 pouces

- Lampe fluorescente (longueur du poêle)
- Horloge automatique
- Minuterie de contrôle
- Tiroir de remisage

Spécial **229.95**
prix régulier 289.95



Léger supplément pour vitre.



Votre cadeau de Noël GRATUIT

Cette jolie et confortable
berceuse en chrome vous
sera donnée **GRATUITEMENT**
avec l'achat
du poêle Moffat annoncé

Raoul LANDRIAULT

81, CHEMIN DE MONTREAL, EASTVIEW
92, RUE PRINCIPALE, HULL
71, CHEMIN DE MONTREAL (quincaillerie), EASTVIEW

SH. 6-4601
PR. 7-3885
SH. 9-8951



SPECIALAUX

AVANT LES FÊTES!



Avant d'acheter vos DIAMANTS consultez Lauzon pour la valeur et la qualité • Nos diamants sont assurés contre le vol et la perte!



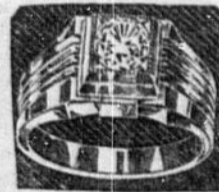
Ensemble de 6 diamants
Or jaune 14 carats et or blanc 18 carats, un gros diamant au centre et un diamant de chaque côté, alliance à 3 diamants pour appailler.

Bagues de fiançailles \$125
Alliance \$47.50



Ensemble 11 diamants
Or jaune 14 carats et or blanc 18 carats, un gros diamant au centre et 2 diamants de chaque côté. Alliance à 6 diamants pour appailler.

Bague de fiançailles \$175
Alliance \$75



BAGUE A DIAMANTS

pour hommes — Or 14 carats
Diamant sur attrayante monture en or 14 carats. Un cadeau dont tout homme raffolera. Dans attrayante boîte de présentation \$85.

Autres bagues de \$50 à \$625



OFFREZ-LUI UNE MONTRE ETANCHE

à bracelet extensible, mouvement 17 pierres Incabloc, ressort principal incassable dans un boîtier jaune et fond d'acier inoxydable. Garantie de 5 années.

SPECIAL! \$19.95

PHILISHAVE PHILIPS



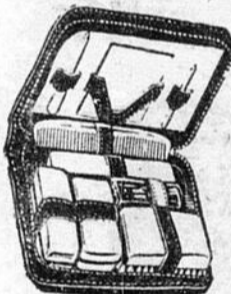
Ce réputé rasoir électrique est présenté dans un joli étui de cuir.

Rég. 29.95

\$10

d'allocation

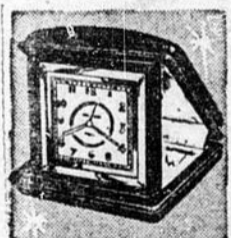
sur votre rasoir quelque soit la condition. Electrique ou lame.



Trousse militaire 14 mcx

Tous les accessoires sont chromés. Spécial à \$6.95

Plusieurs autres modèles au choix à prix modique.



Cadran de voyage en cuir

Cadran garanti de précision avec chiffres lumineux. Boîtier solide et résistant dans un choix de couleurs, en plus une garantie d'un an. Spécial. \$4.95



MONTRES pour dame

Bracelet-cordon de soie, boîtier jaune à fond d'acier inoxydable, mouvement suisse 17 pierres et ressort principal incassable. Garantie de 5 années. Le cadeau idéal pour votre belle. Spécial \$17.95

Avec bracelet extensible moyennant supplément de 3.00

52 morceaux
Vaisselle anglaise de qualité avec jolie rose naturelle au centre ainsi que bourgeois à la bordure. Bords en or 22 ct. 8 tasses, 8 soucoupes, 8 assiettes de 6", 8 assiettes de 10", 8 bols à soupe, 8 aux fruits, 1 assiette à viande de 11 1/2", 1 bol à légumes, 1 crémier, 1 sucrier.

32 morceaux
Verrerie sur pied
"Princesse" taillée à la main
5 gobelets 8 sorbets
5 cocktails 8 jus à fruits

ENSEMBLE DE 124 MORCEAUX "Fragrant Rose" Importation anglaise
...qui a été conçu pour vous attirer l'orgueil de votre table. La plus belle vaisselle anglaise a été assortie avec une gracieuse verrerie sur pied taillée à la main et une coutellerie de distinction. \$39.95

40 morceaux
Coutellerie d'acier inoxydable d'un poli éclatant
8 couteaux à couvert, 8 fourchettes à couvert, 8 cuillers à thé, 8 cuillers à dessert, 8 cuillers à café.

CHEVALIERE D'ONYX

à monture 10 carats pour homme. Diamant et monogramme. Monogramme d'or 10 carats et diamant sert dans le coin de l'onyx authentique. Choix complet de monogrammes.



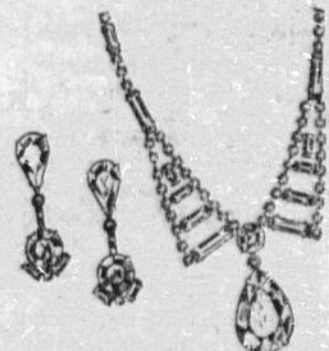
Spécial 19.95
CHEVALIERE D'ONYX

à monture 10 carats, pour homme. Monogramme d'or 10 carats sur véritable onyx noir. Choix complet de monogrammes. Spécial 9.95



Bagues à pierre de naissance

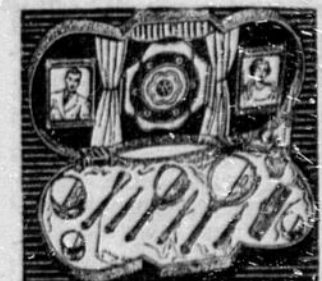
pour dames
Une pierre pour chaque mois et un vaste choix de montures. Spécial 8.50



AURORA BOREALIS

Un choix complet de colliers et épinglettes dans un assortiment de couleurs; dans une jolie boîte de cadeau. Collier, boucles d'oreilles. Spécial \$5.00

ENSEMBLE DE TOILETTE



3 morceaux, jolis motifs. Spécial 6.95
Un grand assortiment de 5 morceaux jusqu'à 15 morceaux à prix modique.

Votre bijoutier de confiance

J. - Emile Lauzon & Fils Ltée

64, rue Rideau, Ottawa

CE. 5-1817

SERVEZ-VOUS DE NOS PLANS DE CREDIT

Recettes pratiques au temps des Fêtes

LES FARCES A VOLAILLE

Avec la cuisine des Fêtes, la question des farces à volaille devient d'actualité. Le petit poulet que sert la nouvelle mariée pour un dîner tout intime aussi bien que la grosse dinde autour de laquelle se réunissent une vingtaine de convives, sont ou farcis ou accompagnés d'une farce.

Il semble exister autant de recettes de farces que de cuisinières pour les exécuter. Cependant elles sont en général préparées d'après les mêmes bases.

La cuisine française présente "le farci", mélange riche et élégant de viande et d'abatis de volaille hachés, d'œufs, d'assaisonnement et de condiments (oignons, céleri, fines herbes, champignons, truffes, noix).

Dans la cuisine anglaise les farces sont surtout composées de mie de pain rassis, pas de mie seule oh! non! mais de mie de pain enrichie de beurre et fortement assaisonnée de fines herbes et d'épices. Ces farces sont très légères, et ne sont pas liées.

De ce côté de l'Atlantique, on a modifié les recettes apportées d'Europe et de nos jours on prépare des farces à la viande additionnées d'une petite quantité de pain ou d'autres féculents ou des farces à base de féculents enrichies de viande.

Les féculents les plus employés sont à part le pain: les pâtes alimentaires, les pommes de terre, le riz. La présence de pain et de riz rend les farces à la viande plus légères.

Les farces à la viande gardent les volailles plus juteuses et permettent un plus grand nombre de services.

Le choix de viande est assez varié: porc cru haché, chair à saucisse, cretons, abatis de volaille (coeur, foie, gésier).

Quand on achète une volaille éviscérée on trouve généralement à l'intérieur les abatis enveloppés dans un petit sac de papier ou de polythène; ils se vendent aussi séparément à la livre, au comptoir des établissements à libre service.

LA DINDE — PREPARATION

Grâce aux procédés modernes d'abattage, le marché offre des oiseaux presque prêts à cuire. Cependant il est toujours bien de s'assurer que les poumons, les rognons et les plumes naissantes ont été enlevés complètement.

On farcit généralement la dinde du dîner de Noël.

La farce peut être composée de viande seule, de viande et de pommes de terre; de viande et de céréales (pain, pâtes alimentaires, riz).

Une dinde de 12 à 15 livres requiert 12 à 15 tasses de farce, s'il en reste on la fait chauffer au four et on la sert comme accompagnement.

Un pain d'une livre ou 12 pommes de terre moyennes, suffisent pour préparer 5 à 6 tasses de farce.

Outre les condiments essentiels: sel, poivre, oignon et fines herbes, toute farce peut s'enrichir de céleri, piment rouge ou vert, champignons, amandes, marrons, en quantité variable selon les goûts de chacun.

Afin de la rendre plus légère la farce peut être battue, un peu à la façon d'un gâteau.

La farce est toujours refroidie avant d'en remplir la volaille; elle peut même être préparée la veille et gardée à couvert au froid jusqu'au moment de l'employer.

On remplit d'abord le jabot puis la cavité. Certaines ménagères se plaignent que la din-

de fend parfois à la cuisson. Cet accident peut arriver lorsque la farce est trop pressée ou lorsque l'oiseau cuit complètement à couvert. Pour prévenir cet ennui, se contenter de remplir sans tasser et, simplement placer sur la dinde un morceau de papier d'aluminium sans presser. De cette façon la vapeur s'échappe et l'oiseau ne brunit pas trop vite.

Fermer le cou et l'ouverture en les cousant ou en les fixant à l'aide de brochettes.

LA DINDE — CUISSON

D'après de récentes expériences, voici comment à la Section des consommateurs, on recommande de cuire la dinde. Déposer sur un gril dans une rôtissoire. Couvrir la dinde d'aluminium. Ne pas ajouter d'eau. Cuire à four modérément lent (325°F.) 5 à 6 heures pour une dinde de 12 à 15 livres. Une heure avant la fin de la cuisson enlever le papier d'aluminium pour finir de dorer uniformément. Lorsque la dinde est dorée, on dit qu'elle est cuite... mais pour plus de sûreté, piquer dans la partie la plus épaisse de la cuisse: si la viande est tendre et si le jus n'a pas une teinte rougeâtre, la cuisson est à point. Retirer et garder au chaud; ceci permet de dépecer plus facilement. Pour préparer la sauce, dégraisser le fond de rôtissoire si nécessaire et ajouter environ deux tasses de bouillon de viande ou de légume... laisser bouillir une dizaine de minutes.

RITT'S LTD.

Suggestions provenant de nos assortiments soigneusement choisis... d'articles pour la garde-robe de madame.



Elegantes robes d'après-midi

Pour ces multiples occasions, parties et qui attireront les regards admirateurs de toutes les femmes... chics tissus brocart et florentine — lainages anglais souples et si avenant, jersey de laine, délicates dentelles et peau de chrome. Teintes seyantes de bleu royal, vert Kelly, rouge et nuances pastelles tendres, y compris le blanc, rose, bleu poudre et plusieurs autres.

Grandeurs: 7 à 17, 10 à 20, et en demi-tailles de 14½ à 32½.

A PARTIR DE

16.95 à 29.50

MANTEAUX D'INTERIEUR ET PARE-POUSSIERE

Ravissants tissus tout laine importés de la meilleure qualité, mélanges de laine et velours côtelé. Pastels si avenants et quelques plaids. Dans toutes les grandeurs.

Cotés de 9.95 à 22.50

DE NOTRE COLLECTION DE LINGERIE

Délicate et luxueusement féminine... Manteaux d'intérieur et pare-poussière en nylon piqué, satin et coton à séchage rapide. Ravissants modèles avec coquettes garnitures pour un cachet supplémentaire de beauté. Teintes: rose, bleu, aqua, rouge, or et nombre d'autres nuances en demande. Grandeurs 12 à 20 et 40 à 44.

Cotés de 9.95 à 17.95 et de 12.95 à 15.95

DE NOTRE ASSORTIMENT DE VETEMENTS SPORT

Elle aura TOUJOURS besoin d'un chandail additionnel — soit du genre cardigan ou pull-over, ou même les nouveaux genres chemise. Chandails de moyenné pour le bureau ou les fameux gros tricotés pour les occasions sportives. Grandeurs 14 à 20 et 40 à 48.

Cardigans, 5.95 à 7.95 — Modèles de fantaisie, 5.95 à 12.95
Gros tricot, 9.95 à 17.95

Où Réellement Il est Toujours Très Sage de magasiner

Compte courant. P.B.A.
Comptant. 5 façons d'acheter: compte budgétaire et mise de côté. Utilisez votre compte de crédit si commode, ou ouvrez-en un.

Ritt's LTD. 99, rue Rideau

UNE QUALITÉ DONT ON NE PEUT DOUTER



Quand vous examinez un vêtement dans un magasin, voulez-vous être sûr qu'il vous ira bien, qu'il se lavera aisément et qu'il durera longtemps? C'est facile: voyez s'il porte l'étiquette Harvey-Woods, qui vous garantit haute qualité et exécution parfaite. Vous apprécierez d'emblée l'élégance des modèles, des coloris et de la coupe Harvey-Woods (il y en a de tous les modèles)... les sous-vêtements Harvey-Woods (qui assurent un confort total)... et les vêtements de nuit Harvey-Woods (suprêmement élégants et confortables)... en vente dans les bons magasins.

CHARLES OGILVY

Magasin pour hommes
1er étage

Rue Rideau CE. 6-4511

ROBERTSON FRERES

Mercerie pour messieurs

153, rue Rideau CE. 3-5166

A. J. FREIMAN LTD.

Magasin pour hommes

Basse-ville — Westgate

C. CAPLAN LTD.

Rue Rideau CE. 5-3381

Votre guide

VOTRE GUIDE pour vos achats des Fêtes, que vous présente le journal LE DROIT, vous offre tout ce qu'il vous faut pour satisfaire aux besoins de votre famille et de tous les amis à qui vous songez à faire des cadeaux à l'occasion des Fêtes.



NOS ANNONCEURS sont tous des marchands sérieux qui ne cherchent qu'à vous rendre tous les services possibles aux prix les plus avantageux possibles pour votre budget familial.

Guidés par les annonces que vous trouverez ici, vous pouvez **DES MAINTENANT** faire vos emplettes de Noël, assurés d'obtenir **LES MEILLEURS PRODUITS, LE MEILLEUR CHOIX**, et assurés aussi d'éviter l'encombrement des derniers jours.



Comme **LE DROIT** lui-même, les **MARCHANDS** qui annoncent dans **LE DROIT** ne vous offrent que des produits de haute qualité et à des prix rivalisant avec les autres.

Encouragez VOS MARCHANDS qui vous invitent par l'entremise de votre journal, **LE DROIT**



"A ma dame de coeur..."

Offrir des Chocolats Black Magic est le moyen le plus charmant de vous assurer ses bonnes grâces, ou de lui faire un compliment! Toutes les personnes aux goûts raffinés aimeront ces centres qui font venir l'eau à la bouche... douze centres différents dans chaque boîte... chacun généreusement enrobé de cet excellent chocolat foncé Rowntrees, si réputé. Vous demandez-vous comment cet assortiment Black Magic, de renommée mondiale, peut être vendu à un prix si modique? Le secret est dans la simplicité de sa jolie boîte noire—car Rowntrees met toute la valeur dans les chocolats eux-mêmes. Avec une boîte de Black Magic, vous pouvez rendre mémorable n'importe quelle occasion!

BLACK MAGIC

par ROWNTREES



Délicieux centre à la crème au beurre aromatisée au café, caché sous une épaisse couche d'exquis chocolat foncé. La Crème au Café n'est que l'un des douze centres appétissants des Chocolats Black Magic.

ne le connais ² que depuis un mois—mais nous préférons déjà rester à la maison! Il m'apporte chaque fois une délicieuse boîte de Black Magic dont il est presque "jaloux", me dit-il! La semaine prochaine, nous



DES INSTRUMENTS DE MUSIQUE

pour un...
NOEL MUSICAL

- Les mélomanes apprécient recevoir nos disques en cadeau à Noël.
- Chants de Noël, préférés de la famille, sur microsillons.
- Musique de danse par des orchestres réputés sur microsillons.
- Album des grands succès des comédies musicales.
- Et bien d'autres pièces populaires, classiques et en français, pour tous.



GERVAIS

Votre royaume des disques et des instruments de musique

333, rue Cumberland

CE. 4-8095



UN CADEAU CERTAIN DE FAIRE PLAISIR
Un abonnement au journal
LE DROIT

Par poste
3 mois \$2.50
6 mois \$4.75
12 mois \$9.00

Par porteur
3 mois \$3.75
6 mois \$7.50
12 mois \$15.00

Veuillez remplir et retourner ce coupon à Le Droit, Ottawa, Ont.

Je veux offrir en cadeau un abonnement au "Droit" pour une période de

3 mois 6 mois 12 mois

à compter du

A (Nom)

Adresse

Ville Province

Je m'engage à acquitter le compte : Nom Adresse

Ville

Avez-vous pensé au poisson?

Le lendemain de Noël, cette année, est un vendredi. C'est donc un jour maigre tout comme la veille de la Fête. Y avez-vous pensé en faisant vos projets pour votre menu de Noël?

Pour vous aider, voici quelques recettes utiles:
Le temps de Noël est un temps de fête et il importe d'ouvrir tout repas de fête avec un mets attrayant. Plus souvent qu'autrement le premier service est la pierre de touche du repas. Il doit exercer son attrait sur la vue, sur l'appétit et en même temps être caractéristique de la circonstance.

Les coquetels d'aliments marins sont d'excellents préludes aux dîners de fête. Ils sont faciles à faire et une multitude de poissons, mollusques et crustacés, cuits ou en conserve, peuvent entrer dans leur composition. L'hôtesse qui compte servir six convives doit prévoir environ 1½ tasse de poisson, de crustacés ou de coquillages préparés, 1 tasse de sauce piquante, bien colorée, et des feuilles de laitue fraîche. Pour servir, l'ingrédient principal est nappé de sauce et logé dans des verres à sorbet doublés de feuilles de laitue. Entre plusieurs autres, les économistes ménagers du ministère des Pêcheries du Canada recommandent le savoureux coquetel que voici:

Coquetel d'aliments marins

- 1 boîte (de 5 onces) de homard
- 1 boîte (de 6 onces) de crabe
- 1 boîte (de 5 onces) de crevettes
- ¼ de tasse de sauce piquante à la tomate (ketchup)
- ½ tasse de sauce au piment (chili)
- 1 c. à soupe de sauce Worcester
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de vinaigre à l'estragon
- 1 c. à soupe d'oignon haché menu
- 2 c. à soupe de céleri haché menu
- 1 c. à thé de raifort préparé
- ¼ de c. à thé de sel
- 3 gouttes de sauce Tabasco

Des feuilles de laitue
Egoutter les crustacés, les détailler en dés mais réserver six bons morceaux de la chair blanche des pinces pour en faire une garniture. Mélanger et refroidir. Mélanger ensemble le ketchup, la sauce au piment, la sauce Worcester, le jus de citron, le vinaigre, l'oignon, le céleri, le raifort, le sel et la sauce Tabasco. Refroidir. Doubler 6 verres à sorbets avec les feuilles de laitue. Déposer une partie du mélange de crustacés dans les verres et les napper de sauce avec une cuiller. Garnir le dessus de chaque verre avec un joli morceau de chair des pinces de homard ou des pattes de crabe. Six portions.

On peut aussi servir les coquetels d'aliments marins dans des moitiés de pamplemousse dont le jaune éclatant sera une contribution naturelle à l'élégance d'une table dressée pour un repas de fête.

Sauce Barbecue 3 minutes

- 2 boîtes (8 onces chacune) de sauce aux tomates
- 1 enveloppe de mélange en poudre pour vinaigrette à la mode d'antan
- 1 c. à thé de moutarde
- 1 c. à table d'huile à salade
- 4 c. à thé de sucre
- ½ c. à thé d'ail, haché finement (à volonté)

Mélanger les ingrédients dans une petite casserole. Laisser mijoter lentement 3 minutes, brassant de temps en temps. Donne 2 tasses de sauce.

Coquetel Californien

- 2 pamplemousses
- 1 tasse de homard ou de crabe, cuit ou en conserve
- 3 c. à soupe de jus d'orange
- ¼ de tasse de ketchup
- ¼ de tasse de mayonnaise

Couper les pamplemousses en moitiés, retirer la pulpe et la Egoutter. Avec des ciseaux, couper toute membrane qui pourrait rester attachée au cœur des pamplemousses; denteler le bord des moitiés. Détailler le homard ou le crabe en bouchées. Mélanger ensemble le jus d'orange, le ketchup et la mayonnaise. Ajouter les bouchées de homard ou de crabe et les morceaux de pamplemousse; mélanger parfaitement. Remplir les moitiés de pamplemousse de cette garniture. Quatre portions.

Votre gâteau de Noël

Gâteau aux fruits

Température: 250°F.
Durée: environ 4 heures

- 1 tasse de beurre ou de shortening
- 1 tasse de sucre
- 6 oeufs, bien battus
- 4½ tasses de raisins
- 4½ tasses de groseilles
- 1 tasse de pelures mélangées et coupées
- ½ tasse de noix coupées gros
- ¼ tasse de jus de raisins
- ¾ tasse de mélasse claire
- 3½ tasses de farine à gâteau tamisée
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- ½ c. à thé de clous de girofle
- ½ c. à thé de macis

Crémer le beurre et le sucre jusqu'à ce que ce soit onctueux. Ajouter les oeufs et battre encore. Ajouter les fruits, le jus

de raisins et la mélasse. Bien mélanger. Ajouter la poudre à pâte, le sel et les épices à la farine tamisée. Tamiser de nouveau. Ajouter graduellement la farine, en battant après chaque addition. Cuire au four dans un moule à gâteau des anges de 10 pouces graissé, doublé de papier et graissé une autre fois.

Gâteau léger

Température: 275°F.
Durée: 2½ heures

- 1 tasse de beurre ou de shortening
- 1 tasse de sucre
- 5 oeufs
- 2 tasses de farine tout usage tamisée
- 1 c. à thé de sel
- 1½ c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de macis
- ¼ tasse de jus d'orange frais
- ¾ lb. de pelures mélangées

et coupées de citron, d'orange et de cédrat

- 1 tasse d'ananas confits hachés
- ½ tasse de dattes hachées
- ½ tasse de figues hachées
- 2 tasses de raisins blancs
- 2 tasses de noix de coco humectées
- 1½ tasse d'amandes tranchées et blanchies

Crémer complètement le beurre et le sucre, ajouter un oeuf à la fois, en battant après chaque addition. Mélanger ½ tasse de farine avec les fruits. Tamiser le sel, la poudre à pâte et le macis avec le reste de farine, ajouter le tout alternativement avec le jus d'orange. Mélanger les ingrédients restants jusqu'à mélange complet. Verser dans deux moules à pains doublés de papier aluminium et graissés. Cuire au four.

Ce qu'un homme peut être adroit à Noël

Une fois l'an, seulement? . . . Bien au contraire . . . parce que pour l'homme vraiment avisé, c'est Noël à l'année longue, de la façon dont son épouse est ravie chaque fois qu'elle porte les fourrures qu'elle a reçues en cadeau.

Aucune erreur possible, si vous offrez des fourrures en cadeau . . . et rien ne saurait nous plaire d'avantage que de guider tout homme perplexe vers un choix approprié.

Des étrennes de FOURRURE à compter de 15.00

Etoles "petites fourrures" de VISON

Que vous désiriez une étole de vison chinois (teint), ou de vison sauvage naturel, ou de vison ranch de teinte foncée, ou encore de vison nuancé, bleu pastel ou bleu cérulé, faites votre choix parmi notre assortiment complet. A compter de **\$159**

Des fourrures de luxe pour Noël

- MANTEAUX DE RAT MUSQUE (teint), peaux allongées. A compter de **\$399**
- MANTEAUX DE MOUTON DE PERSE NOIR (jais teint). Des manteaux légers, unis ou garnis. A compter de **\$389**
- MANTEAUX DE MOUTON DE PERSE gris naturel. Manteaux légers, unis ou garnis. A compter de **\$429**
- MANTEAUX DE SEAL ALASKA (teint procédé Fouke) garnis de vison pastel. A compter de **\$950**
- MANTEAUX DE LOUTURE CANADIENNE, rasée, de bonne qualité. A compter de **\$850**
- MANTEAUX DE VISON CHINOIS (teint) peaux allongées. De ravissants manteaux d'une confection luxueuse. A compter de **\$1,195**

Ne manquez pas d'admirer

nos capes et nos jaquettes, ces petites fourrures "budgétaires"

• COMPTANT • CREDIT • COMPTE BUDGETAIRE • MISE DE COTE
Nous finançons notre propre crédit

STATIONNEMENT GRATUIT

Au parc situé à l'angle Besserer et Nicholas

Ouvert tous les jours de 9 h. à 6 h. du lundi au samedi

Penfrew Furs Limited
MONTREAL PAR EXCELLENCE

Un seul magasin situé au

156, rue RIDEAU

Téléphone CE. 2-4207

"Où la qualité existe vraiment au lieu d'être un slogan".

APPAREILS électriques et MEUBLES

CADEAUX... utiles... pratiques
... toujours appréciés

H.R. Paquin
MEUBLES

80, rue EDDY, HULL PR. 7-2761

BIJOUTERIE

Choix formidable
de cadeaux

SERVEZ-VOUS DE "MISE-DE-COTE" ET CREDIT

Nap Legris

113, rue Hôtel-de-Ville, HULL PR. 7-3887

CHAUSSURES

**Chaussures et pantoufles de
qualité pour toute la famille**

SERVICE DE RAYONS X

L. Pelchat & Fils Ltée

151, rue Principale, HULL PR. 7-8515

Vous trouverez "tout" ce dont vous avez besoin

POUR ENFANTS

Au Royaume des Jeunes Ltée
(autrefois Le Royaume des Bébés)

47, rue PRINCIPALE — HULL PR. 7-3879

TOUT POUR GARÇONS ET FILLES
de 14 secondes à 14 ans

GRAND SPECIAL!
ROBES DE VELOURS 9 à 18 mois 3.95

en
magasinant à

HULL

POUR HOMMES

Les cadeaux achetés chez
Tailleurs Autographe
LTEE

135, rue PRINCIPALE, HULL PR. 1-5823

seront les **PLUS APPRECIÉS**

• Marques renommées • Servez-vous de votre crédit

● Service rapide d'autobus

**OUVERTS TOUS LES VENDREDIS
SOIR JUSQU'À 9 h. 30**

FLEURISTE

Chez Rose Enrg.
Fleurs pour toutes les occasions.

Gaston ROGER, prop.

RELAIS INTERFLORA PAR "TELEX"

175, rue Principale, HULL PR. 7-3839

FOURRURES

La qualité suprême

★ Manteaux ★ Capes ★ Etoles

COMPTANT — A CREDIT — MISE DE COTE

MAURICE ROGER & CIE

175, rue Principale, HULL PR. 7-2707

● Accès facile
● Stationnement gratuit

ARTICLES de SPORT et JOUETS

Notre **VENTE DE FEU** se continue...

Vaste choix de JOUETS A PRIX REDUITS	BOTTINES DE SKI Hommes et femmes. Régulier 24.95. 8.95
--	---

STADE ENRG. REG'D

172, rue Principale HULL
Ancien édifice de la Banque Nouvelle-Ecosse

RCA VICTOR LANCE LA STERÉOPHONIE

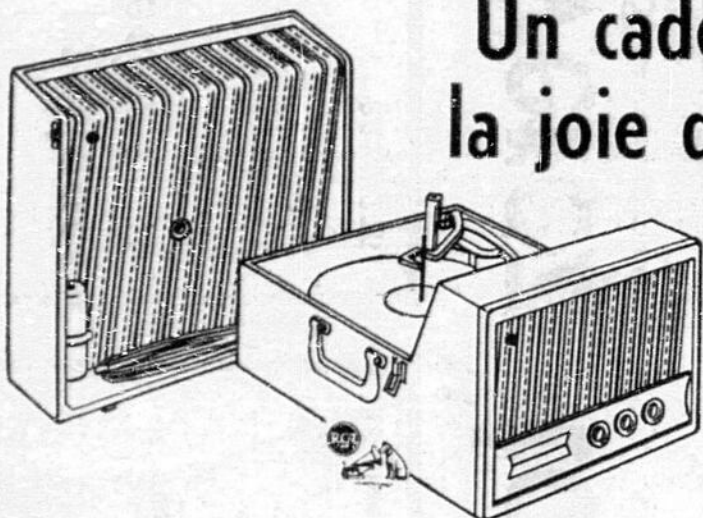


NOUVEAUTE
RCA VICTOR
LA HAUTE FIDÉLITÉ
STEREO
ORTHOPHONIQUE

Vous n'en croirez pas vos oreilles!



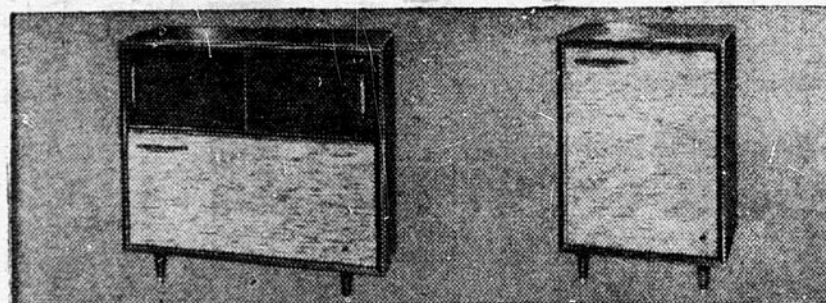
Un cadeau à Noël qui fera la joie de toute la famille...



RCA Victor "Prélude"

Une unité compacte avec haut-parleurs dans le couvercle qui se détache facilement. Pick-up 2 dans 1 de genre nouveau. Quatre haut-parleurs. Changeur de disques à 4 vitesses, deux aiguilles à bout saphir, quatre tonalités plus le rectificateur. Puissance de 3.5 watts de l'amplificateur.

149.95



"Nouveau Débonaire"

Nouveau changeur de disques "Living Stereo" à 4 vitesses avec aiguille-diamant et pickup stéréo. Radio AM super sensible. Système à 3 haut-parleurs dont un de 12" pour les basses et 2 de 3 1/2" pour les hautes. Fréquence à rendement de 45 à 20.000 cycles. Amplificateur stéréo de 14 watts. Se présente en finis noyer, acajou, chêne cérusé, acajou grillé ou noyer scandinave. Hauteur 30 7/8", largeur 35 5/8", profondeur 15 1/2".

349.95

Meuble de 3 haut-parleurs

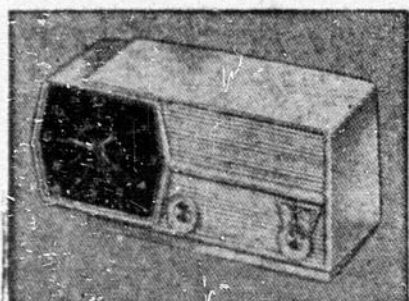
Système de haut-parleur auxiliaire de 1 haut-parleur de 10" pour les basses et deux de 3 1/2" pour les hautes. Espace d'emmagasinage de disques.

79.95

Ce que veut dire "Stéréo"

Le son stéréophonique n'est pas un substitut de "haute fidélité", mais plutôt une amélioration. C'est le son qui vous entoure — vous l'entendez tel que vous l'auriez entendu si vous aviez été présent lors de l'enregistrement. Vous en avez toute l'ampleur, la précision comme si vous étiez présent.

RCA VICTOR vous suggère ces modèles pour vous aider dans l'achat de vos cadeaux des Fêtes...



Economique radio-réveil RCA Victor. Rouge foncé. C220. **39.95**



De style ultra-moderne! Haut-parleurs jumelés. 21TC290. **349.95**



Portatif 4 vitesses! Élégante mallette 2 tons. K371. **29.95**

VISITEZ L'ETALAGE D'UN DES VENDEURS AUTORISES SUIVANTS:



Rayon des appareils ménagers — 3e étage
RUE RIDEAU CE. 5-3381



Tous les jours, tous les articles annoncés aux deux magasins (à moins d'avis contraire)

ROTHMAN'S ROYAUME DE L'AMEUBLEMENT

329, rue Bank
antérieurement cinéma Impérial

434, rue Rideau
angle de la rue Chapel.

344, chemin Richmond
près de l'avenue Churchill.

REMISE D'EMPLETTES DU SOIR
angle ch. Deschênes et Aylmer
CE. 4-9567 CE. 5-4044 PA. 8-1859

La fête de Noël, fête des enfants

La fête de Noël, c'est essentiellement une fête pour les enfants. N'est-ce pas la fête de l'Enfant-Jésus ?

Mais c'est aussi la fête des grandes personnes. Ne sommes-nous pas tous (et toutes) de grands enfants ?

C'est pour cela que c'est une fête de cadeaux. C'est en la première fête de Noël que l'Enfant-Jésus s'est donné au monde. Les bergers et les rois mages furent les premiers à suivre l'exemple de l'offrande de cadeaux, en donnant à l'Enfant ce qu'ils avaient de plus cher au cœur: les premiers, leurs brebis; les autres, leur or...

Depuis ce temps, on a inventé le Père Noël, un bon grand-papa devenu le messager ordinaire de l'Enfant-Dieu.

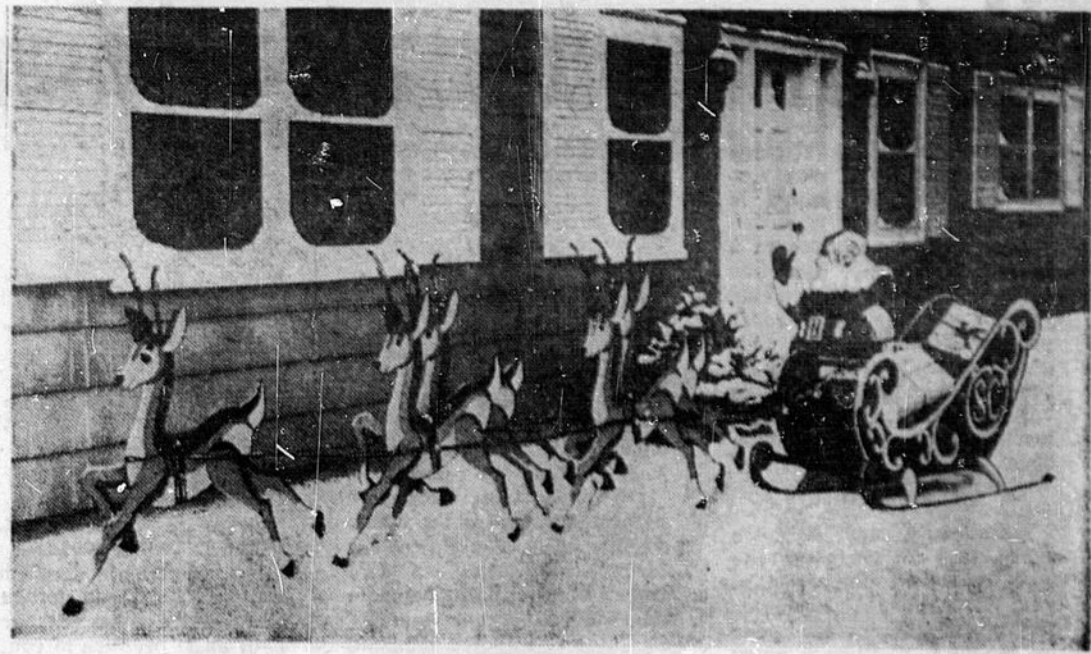
Et le Père Noël lui-même s'est multiplié, soit sous la forme de saint Nicholas, soit sous la forme de ce gros bonhomme tout

de rouge vêtu, connu aujourd'hui presque sous tous les climats. Il s'est multiplié au rythme des organismes charitables, des clubs sociaux qui ont voulu se trouver des buts utiles, au rythme aussi de l'accroissement de la prospérité dans le monde.

La légende s'est tellement accrue dans nos vies qu'aux Etats-Unis, on a institué un village de Pôle Nord ("North Pole"), où, toute l'année durant, le Père Noël et ses aides fabriquent des jouets. Et, il va sans dire, ce pôle nord attire, chaque année, beaucoup plus de touristes que le vrai pôle. L'atmosphère qui y règne, cependant, rayonne dans tous les coins du monde et, particulièrement au Canada, on en bénéficie.

Dimanche dernier, en fait, un gros avion arrivait à Ottawa, venant de ce pôle nord, chargé de jouets pour les orphelins de la capitale. D'autres jouets atteignaient aussi Montréal et Québec, par ce même véhicule d'un Père Noël modernisé, transportant pourtant deux des rennes du traîneau légendaire.

C'est un rappel à tous qu'il y a encore des orphelins, des malades, des déshérités sous notre ciel: des gens à qui il fait bon penser à l'époque des Fêtes. S'il est vrai qu'il y a plus de bonheur à donner qu'à recevoir, ne nous gênons pas pour chercher le plus de bonheur possible en donnant le plus possible à ceux qui n'ont rien.



Cette attrayante décoration de Noël à colorier vous-même rendra votre foyer aussi gai que le parc de stationnement du Père Noël. "Danseur", "Fringant" et les autres rennes qui tirent le traîneau du Père Noël font esquisser des sourires de gaieté chez tous ceux qui voient cette magnifique décoration extérieure.

Le traîneau, le Père Noël et les rennes sont faciles à découper et aussi faciles à décorer. Le tout consiste à tracer des décalques pleine grandeur sur une feuille de carton à bon marché. A l'aide d'instructions simplifiées, vous pouvez aisément découper et colorier le modèle et produire un travail d'expert. Vous serez enchanté de contempler votre oeuvre de menuiserie et de peinture.

Trois modèles complets, pleine grandeur, vous sont offerts. Il y en a un pour les rennes, un autre pour le traîneau, un troisième pour le Père Noël. Chacun contient une liste complète des matériaux requis. Un seul modèle de renne peut vous servir à en faire autant que vous voudrez.

Les pattes, boulonnées au corps, peuvent être levées ou baissées afin d'ajouter l'effet de dynamisme que vous désirez. On peut découper les morceaux avec une scie à chantourner qui ne coûte que 50 cents. N'importe qui peut accomplir un excellent travail. Afin de maintenir la qualité intrinsèque du décor, des lignes tracées indiquent, sur les morceaux coupés, les sections à colorier. Les couleurs y sont alors appliquées au bon endroit et d'après un ordre méthodique suggéré.

Décidez-vous dès maintenant. Envoyez votre argent ou mandat-poste (pas de tinsbres, s'il vous plaît) pour les modèles suivants: le Père Noël de 40", no. 431, coûte 75c; le modèle du traîneau, No. 434, coûte 75c; le modèle des rennes fringants, No. 433, coûte 75c. Une scène de la Nativité, grandeur naturelle, comprenant une crèche de 12 pieds, peut être construite et peinte au moyen du modèle No. 410, \$6.50. Envoyez 55c de plus pour obtenir le catalogue de 64 pages illustrant plus de 300 modèles de bricolage à "Le Droit", 280, rue Maitland, London (Ontario).

Gratin commode

Les noix du Brésil à saveur douce et à couleur d'ivoire nous arrivent généralement un peu avant les Fêtes. Dans le moment, on en fait la récolte le long de l'Amazonie, et cette récolte se poursuivra durant toute la saison des pluies qui gonflent les cours d'eau et permet de naviguer au cœur de la jungle brésilienne où poussent la berthollétie, — c'est le nom de l'arbre qui produit ces grosses noix communément appelées "ortels de nègre".

Les plats gratinés sont aussi des plats de fête et si jamais un poisson en particulier s'est adapté tout naturellement à ce genre de plat, ce poisson est bien le thon. Voici la recette d'un plat gratiné, doré et copieux, dans lequel voisinent le thon et les noix du Brésil. Ce mets convient comme plat de résistance à la suite d'une journée consacrée aux emplettes de Noël ou pour servir à des invités à l'occasion d'un buffet. Soit dit en passant, il est recommandé sans réserve par les économistes ménagères du ministère des Pêcheries du Canada.

Gratin de thon et de noix du Brésil

- 2 boîtes (de 7 onces chacune) de thon
- 4 tasses de nouilles crues
- 1 tasse de noix du Brésil tranchées
- 1/4 de tasse d'olives farcies, tranchées
- 3 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 de c. à thé de poivre
- 1/2 c. à thé de sauce Worcester
- 2 tasses de lait
- 1 tasse de mie de pain, beurrée

Egoutter le thon et le briser en morceaux. Cuire les nouilles à l'eau bouillante, salée, durant 7 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elles soient à point. Egoutter et rincer à l'eau froide. Pour trancher les noix du Brésil, les couvrir d'eau bouillante et les laisser mijoter 5 ou 6 minutes. Les égoutter et les émincer sur une planchette au moyen d'un couteau tranchant à lame mince.

Mettre la moitié des nouilles cuites dans une cocotte graissée de 2 pintes. Ajouter le thon, les 3/4 d'une tasse de noix et les olives. Couvrir avec le reste des nouilles. Fondre le beurre, ajouter la farine et les assaisonnements, puis le lait, et cuire en brassant constamment pour obtenir une sauce blanche, épaisse et lisse. Verser la sauce sur le contenu de la cocotte. Saupoudrer de mie de pain et parsemer le reste des noix sur le dessus. Cuire 25 minutes dans un four chauffé d'avance à 350°F. De 6 à 8 portions.



Des cadeaux pour toute la famille

Consultez-nous ! Nous vous offrons des suggestions !

Cadeaux agréables

BIJOUX - BIBELOTS

VERRERIE - ARGENTERIE

CRAYONS-STYLOS-KODAKS-RADIOS, etc.

Bagues à diamants



Marcil Frères ont un choix des plus complets en ville

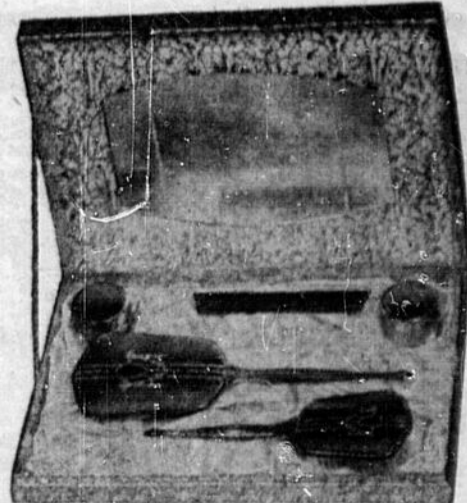


JOLIES MONTRES
GRUEN — CYMA
BULOVA
LORIE — MARCIL

TOUTES NOS MONTRES PORTENT UNE GARANTIE

ENSEMBLE DE TOILETTE

Un cadeau toujours apprécié, présenté dans une magnifique boîte qui offre un cachet tout particulier. Nous avons le plus vaste choix en ville.



Comptant - Mise de côté
Crédit à termes faciles

MARCIL FRERES

307 RUE

Dalhousie OTTAWA

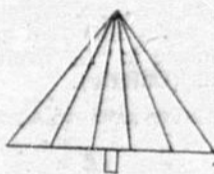
Votre arbre de Noël

Votre arbre de Noël exige du soin, surtout si vous voulez le conserver jusqu'à la fête des Rois.

Dès que vous le recevez à la maison, placez-le dans une cuve ou dans un seau d'eau, jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'installer. En plus d'amoindrir le danger d'incendie, cela prolongera la vie de l'arbre et empêchera les aiguilles de s'en détacher.

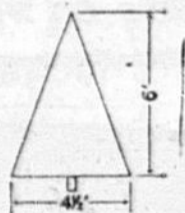
La préparation

Installez le pied de votre arbre dans un récipient que vous remplirez d'eau. Quant aux décorations, les mêmes règles s'appliquent que pour les modes féminines: si votre arbre est haut et mince, vos décorations paraîtront mieux en empruntant des lignes horizontales (fig. 1); s'il est gros, trapu, des décorations à la verticale le feront paraître à son avantage (fig. 2).



Les lumières

Trop souvent, on pose les lumières à peu près, ce qui donne parfois de pauvres résultats. Il y a pourtant une formule facile pour en arriver à donner à l'arbre une belle apparence, un "effet de lumière" digne d'experts. La formule est simple: multipliez par 3 la hauteur de l'arbre (en pieds) par sa largeur à la base.



Prenez, par exemple, un arbre de 6 pieds de hauteur par 4 1/2' de largeur, (fig. 3): vous en arriverez à un total de 81 ampoules.

En moyenne, pour un arbre de 4', il faut 36 ampoules; pour un arbre de 5', 56; pour un arbre de 6', 81; pour un arbre de 7', 110; de 8', 144; de 10', 225. Plus de gens que jamais suivent aujourd'hui cette formule.

Où commencer ?

Ce n'est pas tout d'avoir des lumières. Il faut savoir où commencer.

On commence par le haut. Si l'on commence par le bas, on se nuit littéralement; et l'on risque de jeter l'arbre à terre. Votre ange ou votre étoile sont donc les premiers objets à poser. Puis on pose les lumières, ayant soin de les placer de façon à donner le plus bel effet possible. On pose ensuite les décorations en série. Et ce n'est qu'ensuite qu'on pose les boules, les cannes de bonbon, etc... Les glaçons ne viennent qu'à la fin, de même que la neige artificielle, pour bénéficier

de l'éclairage des ampoules déjà installées.

Sécurité

Le plus important à considérer, c'est la sécurité. De l'Atlantique au Pacifique, quelque 3,500,000 familles installeront chez elles des arbres de Noël. Si tous tiennent compte des règles élémentaires de la sécurité, ce pourra être le plus joyeux Noël de tous les temps.

Un moyen très efficace de se protéger contre les courts-circuits, c'est d'employer des fusibles de sûreté. Il s'en trouve dans certains jeux de lumière mis sur le marché. De plus, il importe d'examiner chaque jeu de lumière avant de l'installer dans l'arbre: il peut y avoir des fils découverts susceptibles de mettre le feu.

Les points d'attraction

Pour compléter votre décoration des Fêtes, illuminez les points ordinaires d'attraction de votre foyer. Fenêtres, tables de bout, tables de foyer et rampes d'escalier peuvent tous ajouter à l'intérêt de vos décorations. Il y a sur le marché toutes sor-



tes de chandeliers et de couronnes pour les fenêtres et pour tables et tablettes, sans compter les ensembles floraux pour centres de table. De petites ampoules de couleurs gaies peuvent illuminer vos rampes d'escalier, entourées de branches de pin ou de laurier.

A l'extérieur

A l'extérieur de votre maison, il y a quantité de décors qu'on peut monter. Mais, souvenez-vous de pratiquer les règles de la sécurité. Votre fil électrique, à l'exté-

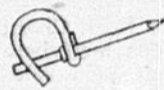


rieur, doit être de caoutchouc et assez gros: un numéro 12 ou 14.

La meilleure source de courant pour décorations extérieures est sans doute une prise permanente d'extérieur, ou votre sortie de garage ou la sortie de votre perron. On peut aussi prendre le courant à l'intérieur, mais en ayant soin d'isoler le fil que vous passerez sous votre fenêtre. Un bon moyen est indiqué à la figure 5.

Autour de la porte

Lumières, chandelles et autres décorations illuminées font un magnifique effet autour d'une porte. Il s'en vend de toutes les formes, depuis la face du Père Noël lui-même, jusqu'aux petits chanteurs de cantiques.



Pour installer des jeux de lumière autour de la porte ou le long des gouttières du toit, il faut accrocher les fils de façon à ce que les lumières ne pendent pas. Un moyen pratique est ce petit clou recourbé dont vous voyez ici l'image (fig. 6). On en trouve dans toutes les quincailleries.

Arbres d'extérieur

On semble préférer des lumières d'une seule couleur pour illuminer un arbre d'extérieur. L'effet est en effet d'une plus grande richesse. Cependant, on peut varier les couleurs et obtenir un bel



soin d'installer des fils de fer pour soutenir vos jeux de lumières. Au sommet, ayez soin de faire à votre arbre un "coilet" de protection avant d'y attacher vos fils de fer (fig. 7).

Surtout...

Surtout, n'attendez pas à la toute dernière minute pour faire votre installation. Il pourrait vous manquer certains objets que vous jugeriez nécessaires. Commencez tôt et vous aurez ainsi le temps de voir votre quincaillier pour compléter vos décorations.

effet. Essayez, par exemple le plan suivant: lumière blanche au sommet; et mélange de lumières bleues et vertes, employant deux ampoules bleues pour chaque verte.

Pour protéger les bourgeons d'un arbre vivant, ayez

DONNEZ-LUI UN CADEAU QU'IL PORTERA

Pour ce Noël-ci, voyez notre choix complet de



- COMPLETS
- CHEMISES
- FOULARDS
- CHANDAILS
- PALETOTS
- CRAVATES
- GANTS
- BAS
- PYJAMAS
- MOUCHOIRS
- MANTEAUX SPORT
- ETC.

GORDON LAVERGNE

REG'D

185, CHEMIN DE MONTREAL

SH. 9-0220

Pour lui, mesdames!

par Forsyth

- CHEMISES • CRAVATES
- PYJAMAS • FOULARDS
- POLOJAMAS de Harvey Wood
- GILETS par Tony Day
- ROBES DE CHAMBRE



Faites vos achats de Noël au centre de l'élégance masculine à Eastview

JEAN LAFLEUR

MERCERIES POUR HOMMES ET GARÇONS

67, ch. de Montréal, Eastview SH. 9-1398

Un cadeau original

Avez-vous pensé que vous pouvez économiser pour vos cadeaux de Noël? C'est bien simple: préparez des confitures et gelées pour quelques-uns de vos cadeaux. C'est original et économique!

Gelée au raisin

(Employant du jus de raisin en bouteille)

Rendement: environ 6 verres moyens (3 lbs. de gelée)

3 1/2 tasses (1 1/2 lb.) de sucre

2 tasses de jus de raisin en bouteille

1 boîte (2 1/2 onces) de pectine de fruit en poudre

Mesurer le sucre et laisser de côté. Mesurer le jus de raisin et l'eau dans une très grande casserole.

Ajouter la pectine de fruit en poudre et mélanger bien. Placer sur un feu vif et amener au point d'ébullition jusqu'à ce que la préparation vienne au point d'ébullition à gros bouillons. Sans délai, ajouter le sucre. Amener à l'ébullition à gros bouillons et laisser bouillir très fort 1 minute, en bras-

sant constamment. Retirer du feu, écumer avec une cuiller de métal et verser rapidement dans les verres. Couvrir la gelée immédiatement avec 1/8 pouce de paraffine chaude.

Gelée de pommes

(Employant du jus de pommes en conserves)

Rendement: environ 5 verres moyens (2 1/2 lbs. de gelée)

2 tasses de jus de pommes en conserves

3 1/2 tasses (1 1/2 lb.) de sucre

Colorant rouge

1/2 bouteille de pectine de fruit liquide

Mesurer le jus dans une grande casserole. Ajouter le sucre et mélanger bien. Ajouter quelques gouttes de colorant. Placer sur un feu vif et amener au point d'ébullition, brassant constamment. Ajouter la pectine de fruit liquide immédiatement, amener de nouveau au point d'ébullition à gros bouillons et laisser bouillir très fort 1 minute. Retirer du feu, écumer avec une cuiller de métal, et verser rapidement dans les verres immédiatement avec 1/8 pouce de paraffine chaude.

Bonnes chaussures pour toute la famille à Noël



NOUS AVONS LA REPUTÉE MARQUE "AIR-STEP" POUR DAMES EXCLUSIVEMENT

En plus des marques • SAVAGE • SLATER • SCOTT McHALE

E. LEVESQUE & FILS

179, Chemin de Montréal

SH. 9-4021



Rôti de porc à la canadienne

Tous les morceaux de porc sont assez tendres pour être rôtis à découvert. Cependant pour bon nombre de ménagères fidèles aux traditions familiales canadiennes, un rôti de porc doit cuire à couvert dans un chaudron épais avec une petite quantité d'eau pour l'empêcher de prendre au fond.

On achète soit un morceau de

FESSE, partie du jarret ou partie de la croupe; soit un morceau de LONGE, partie du filet, du centre ou des côtes; soit un morceau d'EPAULE, palette (soc) ou petite épaule. Si on aime à gruger des os on achète des COTES LEVEES (spareribs). Ce sont comme leur nom l'indique des côtes sur lesquelles on a enlevé presque toute la viande mais ce qui reste est si bon!

Lorsqu'on achète un rôti, on fait de le prendre assez gros pour deux ou trois repas. Du rôti de porc froid c'est bon pour déjeuner, diner ou souper. C'est aussi une bonne idée de choisir le porc assez gras afin d'en obtenir au moins un petit bol de graisse de rôti et suffisamment de sauce pour y cuire les pommes de terre. Si le boucher offre du porc avec la couenne ou un morceau de couenne détachée tant mieux car on aura alors une gelée plus ferme sous la graisse de rôti!

Voici maintenant quelques petits trucs d'assaisonnements. Pratiquer dans la viande 5 ou 6 incisions assez profondes et y enfoncer de l'ail tranché ou un hachis fin d'ail et d'oignon assaisonné de sel et de poivre. Si on a lieu de croire que les convives seraient insultés de rencontrer des petits morceaux d'ail dans leurs tranches de rôti, on ne pique pas l'ail dans la viande mais on la place sur

le dessus. Ça goûte bon sans qu'on sache d'où ça vient et tous sont heureux.

Parfois en plus de l'ail et de l'oignon on place une feuille de laurier et 2 ou 3 petites feuilles de sauge sur le rôti, c'est excellent.

Nous voici maintenant à la cuisson. Faire chauffer un chaudron bien chaud, et y dorer la viande sur tous les côtés. Assaisonner. Ajouter de l'eau chaude, juste assez pour l'empêcher de coller. Couvrir et cuire à feu doux jusqu'à ce que la viande soit bien tendre, 30 à 40 minutes par livre. Il peut être nécessaire au cours de la cuisson d'ajouter un peu d'eau... Quand la viande est cuite la retirer et préparer la graisse de rôti. Oh! c'est très simple: ajouter un peu d'eau au fond de casserole, brasser pour détacher tout le gratin et laisser mijoter 5 à 10 minutes. Verser dans des petits bols et laisser prendre à température de la pièce. La graisse de rôti se sert avec le rôti froid; au déjeuner à la place du beurre; comme hors-d'oeuvre avec du pain croûté.

Un rôti de porc à la canadienne comporte généralement des pommes de terre jaunes ou brunes. Laver et peler des pommes de terre; suivant leur grosseur, les laisser entières ou les couper en deux ou en quatre et les faire cuire dans la graisse de rôti 15 à 20 minutes.

On peut aussi rôtir à découvert. Assaisonner au goût et cuire à four modérément lent (325°F.) 35 à 50 minutes par livre. La durée de cuisson varie un peu avec les divers morceaux et la pesanter du morceau à cuire. On peut obtenir de plus amples renseignements sur l'achat et la cuisson

du porc en feuilletant le livre "La - Viande, - Achat-Cuisson" préparé par la Section des consommateurs, et disponible chez l'Imprimeur de la Reine, Ottawa. Ce livre se vend 0.50.

Les Economistes ménagères, Section des Consommateurs, Ministère de l'Agriculture du Canada, Ottawa.

Après le ragôut, le thé

"Rien ne ranime comme le thé", dit-on. Ce dicton est tout particulièrement approprié à la saison des Emplettes de Noël. En effet, lorsque, épuisée par des courses plus ou moins fructueuses d'un magasin à l'autre, vous vous asseyez un moment pour donner un repos bien mérité à vos pieds las, y a-t-il quelque chose de plus réconfortant qu'une bonne tasse de thé? De même aux repas, une théière rehausse toujours l'élégance d'une table et la délicate saveur du thé relève n'importe quel menu. Quel que soit le moment où vous le serviez, le thé satisfait et remet, pourvu, bien entendu, que vous le prépariez comme il faut.

La méthode est fort simple. D'abord, il faut que l'eau soit fraîche et qu'elle bout à gros bouillons. Employez une cuillerée à thé par tasse ou un sachet de thé par deux tasses, et n'oubliez pas de le laisser infuser pendant cinq bonnes minutes! C'est le temps qu'il faut pour extraire du thé toute sa délicieuse saveur. Si vous préférez un thé plus faible, ajoutez tout simplement de l'eau chaude à votre tasse de thé. Il est toujours très agréable de "prendre le thé", mais on peut ajouter au charme de cette coutume en variant la façon de le prendre. Bien entendu le lait se marie idéalement au thé, mais le citron gagne chaque jour un peu plus de popularité. De même, la saveur d'une tranche d'orange se mêle fort agréablement à celle du thé. Pour faire changement, essayez d'ajouter un clou de girofle à votre tasse de thé, ou encore, le piquant d'un bâton de cannelle en guise de cuillerée pour mêler votre thé réjouira peut-être votre goût de nouveauté? La variété ne renouvellet-elle pas la saveur de la vie?

Sauce tartare de luxe

- 1 tasse de mayonnaise
- 1/2 de tasse de crème sure (du commerce)
- 1 tasse de cornichons surs finement hachés
- 2 c. à thé de câpres finement hachées
- 2 c. à table d'olives vertes farcies, hachées
- 1 c. à table de moutarde préparée
- 2 c. à table de persil haché fin
- 1/4 de c. à thé de cerfeuil séché
- 1/4 de c. à thé de ciboulette séchée
- 1/8 de c. à thé d'estragon séché.

Mélanger la mayonnaise avec la crème sure. Presser les cornichons surs dans un couloir afin d'enlever l'excès de jus. Ajouter les cornichons et les ingrédients qui restent et brasser pour bien mêler. Donne 1 tasse 1/2 de sauce. Idéal pour servir avec des bouchées de baguettes de poisson, des pétoncles sautés, du saumon fumé, etc.



**L'HOMME EXIGEANT
PREFERE UN
COMPLET
FAIT SUR MESURES**

pour Noël

Nous avons aussi un assortiment complet de mercerie pour hommes

Albert Pageau & Cie
170, chemin de Montréal SH. 9-3205



Pour assurer sa joie à Noël!

Soyez sûr avec un manteau, une jaquette ou une étole de fourrure



Jaquettes - Capes - Etoles		Manteaux de fourrure	
Flancs de rat musqué (teint)	\$165	Dos de rat musqué (teint)	\$269
Mouton gris	\$250	Mouton de Perse (teint noir)	\$375
Chat sauvage rasé	\$295	Chat sauvage rasé (naturel ou teint)	\$425
Vison chinois (teint)	\$325	Mouton gris naturel	\$550
Etole de vison sauvage	\$395	Louïre canadienne	\$825
Cape d'écureuil russe	\$225	Castor du Québec	\$625
		Rat musqué (peaux allongées)	\$495
		Seal d'Alaska (teint) Fouke	\$950

Termes faciles de paiement

Salon moderne pour vous recevoir

Ouvert tous les soirs sur rendez-vous jusqu'à 9.30 hres

PILON FOURRURES

"STYLE SHOPPE FURRIERS"

209, chemin de Montréal, Eastview SH. 6-4681

Rôties au poulet grillées

Pour chaque rôtie, griller une tranche de pain blanc d'un seul côté. Beurrer le côté non grillé. Couvrir de tranches minces de tomates. Passer de la mayonnaise sur les tomates. Couvrir d'une couche de tranches minces de poulet. Saupoudrer de glutamate de monosodium, de poivre blanc et de sel. Saupoudrer abondamment du fromage Cheddar râpé sur le dessus, puis mettre un peu de paprika. Faire griller lentement jusqu'à ce que le fromage fonde.

SALADE AU POULET

1ère partie

- 1 volaille à bouillir de 4 livres
 - 2 cuillers à thé de grains de poivre noir
 - 1/2 cuiller à thé de graines de céleri
 - 1/2 cuiller à thé de thym
 - 1 cuiller à thé de sel
- Eau pour recouvrir

Cuire jusqu'à tendre, enlever le poulet et refroidir. Passer le bouillon au couloir et réfrigérer.

SALADE

2ème partie

- 3 tasses de poulet cuit en cubes
- 2 tasses de céleri en cubes
- 1 tasse d'ananas, de pêches ou de poires égouttées
- 2 cuillers à table de piment vert en cubes
- 1 tasse de noix concassées grillées au beurre ou d'amandes grillées

Combiner le poulet, le céleri et le piment vert dans un bol. Réfrigérer. Juste avant de servir, ajouter les fruits.

ASSAISONNEMENT

3ème partie

- 3/4 tasse de mayonnaise
- 1/2 cuiller à thé de sel
- 2 cuillers à soupe de jus de pamplemousse

Combiner, verser sur la salade. Pour créer un effet nouveau, de et la remuer doucement. servir l'assaisonnement dans les moitiés de pamplemousses évidées, et le poulet surmonté de quelques cerises sans noyau. Donne de 6 à 8 portions.

Tarte au chocolat digne d'un roi

Une tarte au chocolat augmente toujours votre popularité. En voici une qui vous attirera les acclamations de toute la famille sans compter celles de l'invité que vous voudrez impressionner.

C'est une tarte qui peut être servie en tout temps et pour toutes les occasions; un de ces desserts si délicieux qu'ils sont vraiment dignes de la table d'un roi, mais dont la préparation est très facile. Ce qui rend cette crème tellement lisse, c'est qu'elle est faite de lait condensé-sucré. Le chocolat mélangé au lait condensé-sucré donne toujours un dessert à la texture crémeuse et au riche goût de "fudge".

Rehaussée de crème fouettée et de pacanes, cette tarte constitue un dessert délicieux et nourrissant. Rien qu'à la regarder vous en avez l'eau à la bouche.

Tarte magique au chocolat

- 1 pâte à tarte (8 pouces) cuite et refroidie
- 1 boîte (15-oz.) de lait condensé-sucré
- 2 carrés (2-oz.) de chocolat non sucré
- 1/4 de c. à thé de sel
- 1/2 tasse d'eau chaude
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de crème épaisse, fouettée

Versé le lait condensé-sucré dans la partie supérieure d'un bain-marie. Ajouter le chocolat et le sel. Cuire sur l'eau bouillante rapidement en brassant

continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe et tombe par gouttes de la cuillère, environ 4 à 8 minutes.

(Le temps de la cuisson dépend des ustensiles utilisés.) Ajouter l'eau graduellement en brassant pour que le mélange soit lisse. Continuer la cuisson en brassant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange épaississe de nouveau, environ 1 à 3 minutes. (Si vous utilisez un bain-marie de verre, recouvrez et ne brassez pas, faites cuire environ 3 à 5 minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.) Retirer du feu. Ajouter la vanille. Verser dans la pâte à tarte. Laisser refroidir à la température de la pièce pendant environ 1/2 heure; placer ensuite au réfrigérateur pendant au moins trois heures. Recouvrir de crème fouettée et de noix de pacane.

ATTENTION Constructeurs et vendeurs de maisons



LA MAJORITÉ

DES MAISONS A OTTAWA
CHANGENT DE MAIN PAR
L'ENTREMISE DU SYSTEME

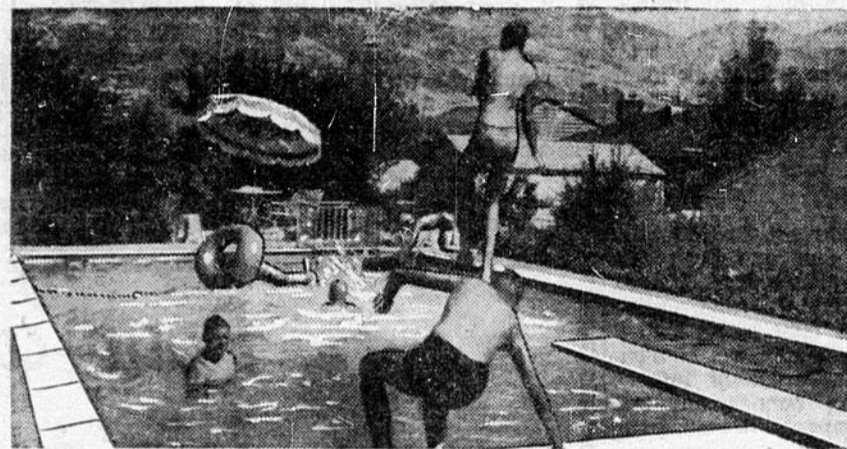
Photo Co-op

Que vous cherchiez une maison ou que vous vous proposiez de vendre celle que vous avez actuellement — la façon la plus fiable, la plus sûre et la plus rapide d'obtenir des résultats est par l'entremise du système Photo Co-Op! Consultez un membre du Real Estate Board d'Ottawa.



OTTAWA

REAL ESTATE
BOARD



"OH! une piscine Esther Williams pour Noël!"

Certainement — ils se rappelleront de ce Noël toute leur vie — "Ce Noël où papa nous donna une piscine Esther Williams."

C'est beaucoup plus facile que vous pensez de donner ce cadeau par excellence. Alors venez voir et discuter avec nous — aucun engagement, bien entendu. C'est maintenant, le temps de penser à l'installation et aux tout premiers jours du printemps, le paysage sera riche et magnifique — et votre famille entière pourra jouir de votre piscine durant la belle saison.

LA PISCINE PARFAITE

Elle est conçue pour la sécurité, la santé, la beauté et le divertissement. Elle est solide, de charpente bétonnée et vous servira durant des années; de l'eau pure filtrée, claire et miroitante. C'est la piscine complète comprenant 14 accessoires — tout ce dont vous avez besoin pour vous récréer le plus possible — et le tout de meilleure qualité. Une section profonde pour plonger, une section peu profonde pour les petits... Tout y est!

Joyeux Noël à
toute la famille
— de papa



Bonne conditions
de paiement

Une belle petite réplique de
la piscine pour présenter
en cadeau à Noël...
quelles délices et émotions!

Vendeur autorisé dans Ottawa
et la région

51, rue Young
PA. 8-4636

CA
JOHANNSEN
AND SONS LTD.

La patate sucrée revêt son habit de gala

Les favoris chéris ont droit à une attention spéciale au temps des Fêtes, — et cela s'applique tout aussi bien aux aliments qu'aux amis, particulièrement à la délicieuse patate sucrée, riche en éléments nutritifs. Il y a quelque chose de si satisfaisant dans la fine et douce saveur de la sociable patate sucrée, qui s'accorde si bien avec toutes les espèces de viandes, — que la patate est la favorite depuis que les premiers Sud-Américains l'ont baptisée du nom aux échos si romantiques de "cassiri".

Peu de légumes sont aussi employés l'année durant dans les cuisines du pays tout entier, — bouilli, pilé, frit, rôti ou cuit au four, — que ce tubercule à chair dorée. De nouvelles façons de l'appréter sont toujours d'heureuses trouvailles.

Par exemple, essayez des boulettes de pommes fraîches et de patates sucrées, aux saveurs mixtes qui, saupoudrées d'amandes tranchées sur le long, ont, comme les gentilshommes charitables de Dicken, "un port majestueux et sont gracieuses à contempler". Ou encore, une casserole de cossetarde aux patates sucrées, assaisonnée de muscade, de cannelle et de gingembre, et à laquelle on ajoute du piquant avec du zeste de citron frais râpé. Et, avez-vous une idée combien délicieuses sont les patates sucrées farcies de fromage piquant?...

Rappelez-vous que la patate sucrée doit toujours être cuite dans sa pelure pour lui conserver toute sa saveur et tous ses éléments nutritifs. Lorsqu'il s'agit d'éléments nutritifs, la vigoureuse patate sucrée est un véritable prix gros-lot. De fait, elle est l'un des aliments les plus richement remplis de vitamines et d'énergie, surtout de vitamines A, et également d'une multitude de minéraux.

Garnissez donc votre garde-manger de patates sucrées revêtues de nouveaux atours pour les Fêtes, et prévoyez-vous des recettes que l'Association canadienne des commerçants de fruits en gros s'enorgueillit de vous offrir ci-après.

Boulettes de patates sucrées et de pommes fraîches

- 4 grosses patates sucrées (environ 2 liv.)
- 1 grosse pomme
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de zeste d'orange râpé
- ¼ c. à thé de poivre blanc moulu
- ¼ c. à thé de toute-épice, moulu
- 1 oeuf, légèrement battu
- 3 c. à table de beurre ou de margarine
- ¾ tasse d'amandes blanchies, tranchées sur le long

Cuire jusqu'à ce que tendre, et dans suffisamment d'eau pour les couvrir, les patates sucrées dans leur pelure. Egoutter et bien piler. Peler, trogner et couper la pomme en lanières. Combiner les patates pilées chaudes avec les lanières de pommes, les 5 ingrédients suivants et 1 c. à table de beurre ou de margarine. Former en boulettes de 2 pouces. (Employer une cuiller à crème glacée, si possible.) Placer sur une tôle légèrement graissée. Saupoudrer d'amandes. Onctuer au pinceau avec les 2 autres cuillères à table de beurre ou de margarine fondu(e). Cuire dans un four modéré (375°F.), préchauffé, pendant 40 à 45 minutes. Servir chaud.

Rendement: 12 boulettes de 2 pouces de diamètre.



CREMART

LE ROI DES BAS PRIX

vous offre des valeurs sans pareil pour Noël

GRILLE-PAIN automatique 9.95	DEEP-FRYER automatique 9.97	MALAXEUR PORTATIF (3 vitesses) 11.95	Percolateur électrique 8 tasses 4.75
ENSEMBLE A DEPECER (3 mcx) 1.95	BOUILLOIRE ELECTRIQUE 6.98	OUVRE-BOITES 1.95	FER à VAPEUR et à SEC 9.99
Radio de table ADMIRAL 17.95	Ustensiles de cuisine (6 mcx) 1.98	RADIO-HORLOGE (Admiral) 28.95	COUTEAUX A STEAK (acier inoxydable) 1.95
Portefeuille en cuir 2.95	BALAYEUSES EUREKA 69.95	RASOIR Remington Rollelectric 21.95	POLISSEUSES G.E. 1959 34.95
TOURNE-DISQUES 4 vitesses 26.95	RASOIR Philishave 18.95	TOURNE-DISQUES automatiques 42.95	RASOIR SUNBEAM pour dames 10.85
VERRES AVEC BORD (safe-guard) 6 pour 39c	POELE ELECTRIQUE 13.75	HORLOGE DE VOYAGE 3.75	CADRAN DE CUISINE G.E. 3.99
RADIO EMERSON 8 transistors avec étui 49.95	BOITE A PAIN 6.45	BALANCE 4.99	ENSEMBLE DE BOITES 5.95



GRATIS!

Ce joli plat de cristal sera donné gratuitement à toute personne présentant cette annonce.

Cremart
349, Dalhousie CE. 2-1277

Pain à la mode ancienne

EN IRLANDE, on peut trouver sur les tables à thé, toute une variété de pains de ménage. Madge Donnelly, Chimie agricole, Toronto, qui est originaire de Belfast, Irlande du Nord, nous donne cette ancienne recette de pain.

3 tasses de farine tout usage 1 c. à thé de bicarbonate
 ½ c. à thé de sel de soude
 ½ c. à thé de poudre à pâte 1 tasse de lait de beurre

MELANGER tous les ingrédients secs, verser le lait de beurre et mélanger à l'aide d'un couteau. Rouler sur une planche enfarinée, et former des cercles d'environ ½ pouce d'épaisseur. Découper en triangles et cuire dans un gaufrier chaud environ cinq minutes sur les deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés. "Délicieux avec du beurre", dit Madge.


x x x x


LES BUCHES de Noël qui se consomment lentement tout en diffusant des flammes colorées, doivent être préparées maintenant car leur séchage dure un mois. De vieux journaux roulés solidement sont attachés et trempés dans des solutions de divers produits chimiques.

Suggestions de cadeaux pour la famille entière




POUR LA MENAGERE

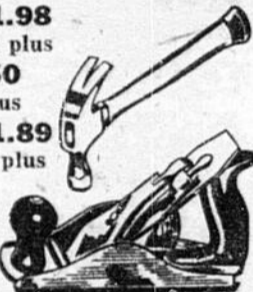
	Fers électriques, ordinaires	3.69	et plus
	automatiques	8.25	et plus
	Grille-pain ordinaire	3.98	et plus
	automatiques	24.95	et plus
	Autoclaves	11.75	et plus
	Fers à vapeur	21.95	et plus
	6 couteaux à steak d'acier inoxydable	4.98	et plus

MALAXEURS SUNBEAM 

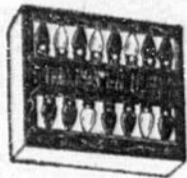
POUR LE BRICOLEUR

	Varlopes 5½ et plus	1.98	et plus
	Egoines	1.50 et 3.50	et plus
	Marteaux	1.89	et plus

Vous devriez voir notre étalage d'outils mécaniques, tels que foreuses, scies, etc...



LUMIERES D'ARBRE DE NOEL

	Tous les ensembles de lumières sont munis d'agrafes nouvelles	
	D'intérieur, 8 pochettes	1.15 à 1.69
	Nouvel ensemble de lumières clignoteuses	3.25
	D'extérieur, 7 pochettes	3.69
	15 pochettes	2.89
	D'extérieur, 7 pochettes	5.98
	D'extérieur, 15 pochettes	9.75
	D'extérieur, 25 pochettes	
	Vaste assortiment de pochettes extras	5c, 8c et 12c
	Une extension spéciale de 15 pieds, d'intérieur, d'extérieur	1.25
	Supports d'arbre de Noël	1.00 et plus

Flocans de neige, blanc, rouge, vert

JOUETS POUR FILLES ET GARÇONS

	
<ul style="list-style-type: none"> • Jeux de "cordon bleu" • Jeux de couturière • Fers à repasser miniature • Jeux, etc., etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Jouets Dinky • Meccano • Minibrix • Jeux de hockey • Etc., etc.



TRUDEL HARDWARE COMPANY

"Le magasin où le service est particulier"
 OUVERT TOUS LES JOURS de 8 a.m. à 6 p.m.
 122, rue Rideau, OTTAWA CE 3-5601



Des centaines d'enfants ont vu, dimanche dernier, arriver le Père Noël à Ottawa. Grâce aux soins d'un club social de la capitale, ce gros avion atterrissait à Uplands pour livrer aux orphelins de notre région quelques ca-

deaux à l'occasion de Noël. Est-ce à dire que les orphelins ont tout ce qu'il leur faut? — Peut-être pourraient-ils accepter de bon coeur vos propres générosités...

Fleurs DES FETES

Choisissez de notre vaste assortiment de fleurs pour les fêtes... Bouquets de corsage, bouquets, plants, fleurs décoratives pour la table, l'âtre du foyer, etc...



O. PROULX

ETABLI DEPUIS UN DEMI-SIECLE

FLEURISTE

96, rue RIDEAU
 CE. 3-7793

99, rue BANK
 CE. 2-1585

Demi-dinde farcie et rôtie

La préparation et la cuisson de la demi-dinde sont aussi faciles que celles de la dinde complète. D'abord pour faire

tenir l'aile et la cuisse en place, les coudre ou les assujettir à l'aide de brochettes. Fixer aussi la peau du cou de façon à

pouvoir y déposer la farce. Farcir sans trop presser. Couvrir d'un papier d'aluminium puis du treillis. Retourner dans la rôtissoire afin que la peau

soit sur le dessus. Couvrir légèrement d'un papier d'aluminium. Cuire à four modérément lent, (325°F.), 4 à 5 heures pour une demi-dinde de 8 à 12 livres et 5 à 6 heures pour celle de 12 à 14 livres. Une heure avant la fin de la cuisson enlever le papier d'aluminium pour finir de dorer uniformé-

ment. Arroser de temps en temps durant cette dernière période de la cuisson. Lorsque la dinde est cuite, la retirer et préparer la sauce. Dégraisser le fond de rôtissoire si nécessaire et ajouter 1 à 1½ tasse de bouillon de viande ou de légume. Laisser bouillir 5 à 10 minutes.



LE PERE NOEL

vous suggère

pour Noël

Polisseuse à plancher

2 BROSSES — FLAMBANT NEUVE

VALEUR REGULIERE 24.95

— et —

Aspiro - nettoyeur

GENRE CYLINDRIQUE, FLAMBANT NEUF

ou les deux appareils

pour seulement

\$25

COMPTANT

Venez aujourd'hui ou postez le coupon ci-dessous pour vous prévaloir de cette offre alléchante

Nous avons d'autres appareils à prix plus élevés, si vous les désirez.

Téléphonez ce soir
SH. 9-4961

Tous les jours, 9 a.m. à 6 p.m.

CE. 3-9378

pour démonstration gratuite à domicile

Ces appareils ne sont pas des "Seconds"

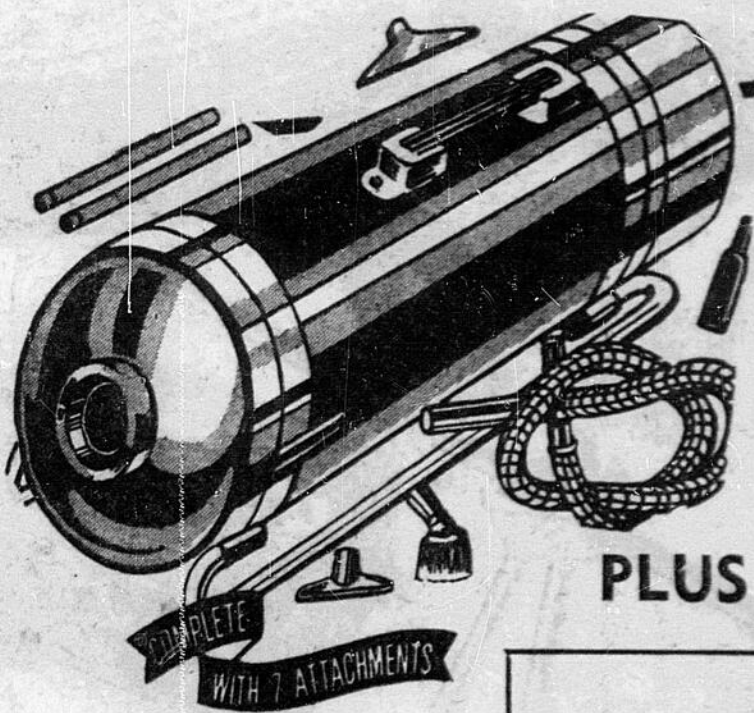
Garantie de service pour 1 an, sur tous les appareils

Satisfaction garantie ou argent remis

Toutes les machines sont approuvées C.S.A.

chacun pour seulement

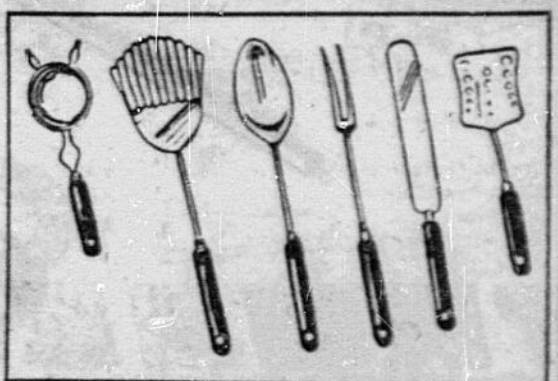
13.50 COMPTANT



PLUS...

Gratuitement !
ENSEMBLE D'USTENSILES DE CUISINE

DE 6 MORCEAUX CHROMES



PRESIDENT ELECTRIC LIMITED

478 rue Rideau
Je désire faire l'essai de votre aspirateur flambant neuf... ou polisseuse flambant neuve... chez moi, et cela sans engagement de ma part. (En dedans d'un rayon de 150 milles de la ville)

NOM _____
ADRESSE _____
VILLE ou RR _____
Téléphone _____

Si adresse de RR, veuillez donner détails



PRESIDENT ELECTRIC LIMITED

478, RUE RIDEAU

CE. 3-9378

Fameux gâteau aux fruits Royal

4 ARTICLES

*Emballage
cadeau de Noël*

GATEAU AUX FRUITS ROYAL

Fait de la même recette dont nous nous sommes servis pour le gâteau d'anniversaire du roi George VI en 1939... un gâteau aux fruits foncé d'un poids approximatif de 2½ livres. **Prix régulier \$1.90**

LEGER GATEAU AUX FRUITS CORONATION

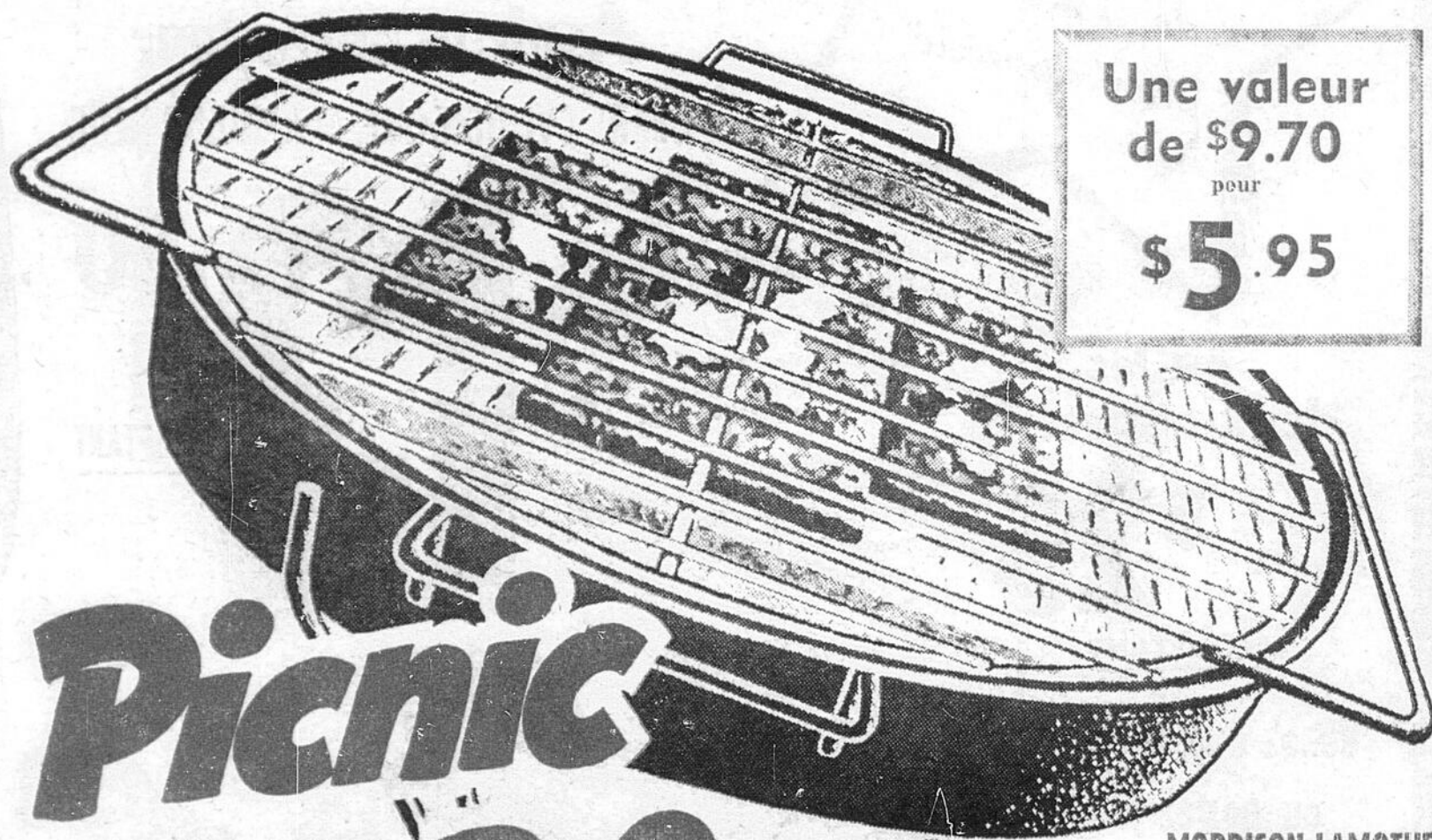
Un festin spécial... bien rempli de cerises, noix, écorce et fruits. Un gâteau blanc crémeux d'un poids approximatif de 1 livre. **Prix régulier \$1.00**

PLUM-PUDDING OLDE ENGLISH

Fait d'après une ancienne recette anglaise, foncé, humide et rempli de fruits. Poids approximatif de 1½ lb. **Prix régulier 90¢**

BAR-B-Q DE PIQUE-NIQUE

Robuste Bar-B-Q de pique-nique de jauge 24 avec grill de fil de fer et pieds pliants. Idéal pour la cour, le camp ou les pique-niques. **Prix régulier \$6.00**



Une valeur de \$9.70 pour **\$5.95**

Picnic BAR-B-Q

19" DE HAUTEUR
16" DE LARGEUR



MORRISON LAMOTHE BAKERY LIMITED
pour les Fêtes

- GATEAU AUX FRUITS ROYAL Foncé ou léger. (Approx. 2½ lb.) **\$1.90**
- GATEAU AUX FRUITS GLACE ROYAL (Approx. 3 livres) **\$2.75**
- GATEAU AUX FRUITS ROYAL (Approx. 3½ livres) **\$3.00**
- GATEAU AUX FRUITS GLACE ROYAL (Approx. 5½ livres) **\$5.50**
- PLUM-PUDDING OLD ENGLISH (Approx. 2 livres) **\$1.15**
- BILLE DE NOEL **\$2.00**
- CHOCOLATS (Approx. 1 livre) **\$1.35**

COMMANDEZ DES MAINTENANT — APPELEZ CE. 2-4811 OU VOYEZ LE VENDEUR M-L DE VOTRE ARRONDISSEMENT