

Origine des réveillons

Dans tous les pays de notre Occident on termine l'année par deux repas pleins de joie et de gaieté. On oublie alors les tristesses de l'an qui se termine et l'on rêve aux bonheurs de l'année qui viendra. Noël est la joie des tout petits. Le Jour de l'An est l'espoir de tous les grands. Il y a donc fêtes célébrées au cours de deux repas qui ont pour nom "REVEILLONS".

En ces deux fêtes toutes les boutiques des grandes villes resplendissent le jour et scintillent la nuit. De loin, l'étalage du charcutier ressemble à celui du bijoutier. Chez l'un, ce sont les rayonnements des "gelées" tremblottantes qui ornent des "pièces montées", de foies gras ou de quenelle. Des boudins noirs s'alignent à côté de l'ivoire des boudins blancs. Les yeux noirs des truffes regardent les passants qui les contemplent. Les restaurants seront pleins, en ces deux nuits où l'on oubliera les chagrins de l'année qui se meurt et l'on ne pensera plus qu'aux bonheurs de celle qui va naître. On mange, on boit, on rit, on s'aime, on danse même.

Depuis quand, en notre Occident réveillonne-t-on? Depuis quand ces repas nocturnes en des heures où l'on dort d'habitude? Que chacun s'en donne une interprétation, celle qu'il voudra... Quant à moi, j'ai toujours en ma longue vie, pensé au premier des Réveillons; celui d'il y a dix-neuf cent soixante-neuf ans...

Une nuit sur le ciel de Galilée, était apparue une étoile plus belle, plus scintillante que toutes celles du firmament. Alors que toutes les autres paraissaient immobiles, celle-ci avançait lentement, lentement. Chaque nuit, on la voyait plus loin. Elle était si belle que tous les hommes se sentaient irrésistiblement attirés vers elle. Et ceux-ci se mirent à la suivre. Tous ceux qui vivaient sous des tentes et sous des huttes, les bergers, les nomades; tous ceux qui, trop pauvres, n'avaient pas de maison, marchaient vers l'Etoile. Le bruit courait, dans cette foule qu'un dieu nouveau était né pour faire le bonheur de tous ceux qui souffrent. Où était-il donc ce Nouveau-né? Personne ne le savait. Et l'on disait que c'était... là-bas... où allait l'Etoile.

Tous y allaient; marchant la nuit tant qu'ils la voyaient. Ils se reposaient le jour. Alors l'Etoile les attendait. C'était une foule de milliers de bergers,

de nomades avec leurs troupeaux, avec leurs ânes, avec leurs chameaux portant les femmes et les tout petits... Ils allaient, ils espéraient...

Un beau jour, ou plutôt une belle nuit, l'Etoile s'arrêta. C'était au-dessus de Bethléem. Il y avait là, disait-on, un Nouveau-né ayant vu le jour dans une étable. On l'avait couché dans la crèche, sur de la paille. Un âne, un boeuf le réchauffaient de leur souffle. Ses pa-

rents Joseph et Marie le contemplaient. Tous les pèlerins voulaient le voir. Ils étaient des milliers, et leur foule ne pouvait entrer dans la minuscule ruelle de Bethléem. Ils durent donc s'arrêter et attendre, dans la campagne, la possibilité d'atteindre la crèche. Alors les chameaux s'agenouillèrent, les femmes mirent le pied à terre avec les nourrissons qu'elles portaient dans le dos, on déchargea les ânes.

Des centaines de feux s'allumèrent. Leurs fumées montèrent vers le ciel sans obscurcir l'Etoile. Sur ces feux, la foule prépara son repas. Ce furent des morceaux de mouton, de poisson, de foie d'agneau, des tranches de piment grillées sur des braises, embaumant l'atmosphère. Toute cette pauvre humanité avait l'air en fête. Elle espérait... elle mangeait. Ce fut là, le premier Réveillon de la Chrétien-

té. Célébrons tous les nôtres, de tous les siècles, avec la même joie et l'amour des traditions qui font le bonheur de chacun pendant toute sa vie.

Plus tard, durant tous les siècles, aujourd'hui encore le jour de Noël les cloches des églises rappellent les fidèles à la prière, à minuit, à l'heure à laquelle, en général, on est en sommeil. On fête, devant Dieu, la naissance de son Fils. Puis on rentre à la Maison. Alors commence le même repas que celui des bergers de Bethléem. C'est notre Réveillon.

Mais qu'allons-nous manger à ce Réveillon et à celui qui célébrera l'avènement de l'année nouvelle! Je n'en sais rien...

Cependant, j'ai un conseil à vous donner. C'est celui de cuisiner simplement, très simplement, les plats traditionnels de leurs Réveillons.

L'histoire du gâteau aux fruits

Le gâteau aux fruits serait originaire d'Égypte. Contrairement aux femmes modernes, la ménagère égyptienne ne pouvait se permettre de courir à l'épicerie du coin pour acheter un gâteau tout décoré et magnifiquement enveloppé. Il lui fallait d'abord moulinier son blé puis recueillir les épices rares, l'huile, le miel et les fruits tropicaux. Quelques-uns devaient même être préalablement séchés au soleil. Tous ces ingrédients étaient ensuite moulus et façonnés en gâteaux.

Au retour de leurs voyages en Orient les navigateurs anglais rapportèrent en même temps que l'histoire de ces gâteaux, les ingrédients nécessaires à leur confection. De la Grèce et de la Turquie ils importèrent les raisins secs et confits; de l'Italie les écorces de fruits citrins, confites dans le miel; de l'Espagne les amandes et de l'Orient les graines et les écorces qui une fois moulues, serviraient à parfumer les gâteaux.

Les navigateurs le dirent aux boulangers et pâtisseries et bientôt l'Angleterre devint fameuse pour ses riches gâteaux aux fruits. Les recettes furent gardées jalousement. Quelques-unes cependant traversèrent l'Atlantique avec les immigrants anglais. Et aujourd'hui bon nombre de familles canadiennes possèdent leur propre



Les réceptions et repas de familles durant la période des Fêtes fournissent à nos cordons bleus canadiens l'occasion de mettre en valeur leur ingéniosité et leurs talents culinaires... De multiples recettes, toutes plus succulentes les unes que les autres — on en trouvera d'ailleurs quelques-unes dans le présent cahier — solliciteront les convives de Noël et du Jour de l'An. Mais il est fort probable que la traditionnelle dinde farcie tiendra encore la vedette dans la plupart de nos foyers...

Croquignoles, Croquecignoles, Cressignoles...

...Voilà autant de noms pour ces pâtisseries bien canadiennes, les beignes de Noël. L'origine de ces friandises est assez obscure. Le mot existe en France (nom féminin: petite pâtisserie sèche et croquante).

Le croquignole canadien, en plus d'être employé au masculin, est tout à fait différent de sa cousine de France. Sa préparation remonte à plusieurs années. Dès 1810, en effet, les Ursulines parlaient de croquignoles dans leurs écrits et ces pâtisseries semblaient être bien connues.

Le croquignole d'aujourd'hui apparaît sous formes diverses. En général, il se compose d'une pâte à beignes riche et légère. Certains le font frire en petites boules. D'autres le découpent à l'emporte-pièce, comme un beigne ordinaire. Une méthode ancienne consiste à le tailler en rectangle dans lequel on pratique deux incisions verticales. On tortille alors de façon qu'une section du rectangle apparaisse entre les deux autres comme un petit bouton dans une boutonnière. Enfin, on peut aussi façonner les croquignoles comme dans la recette ci-dessus, expérimentée par la Section des consommateurs du ministère de l'Agriculture du Canada, Ottawa.

Croquignoles

4 tasses de farine tout-usage tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
¼ c. à thé de muscade (facultatif)
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
4 oeufs
1 c. à thé de vanille
½ tasse de crème de table

Tamiser ensemble les ingrédients secs. Défaire le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant après chaque addition. Aromatiser de vanille. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec la crème. Cette pâte est trop légère pour être manipulée, il faut donc la réfrigérer 2 à 3 heures. Sur une planche légèrement farinée, rouler ¼ de la pâte à la fois à ¼ pouce d'épaisseur. Couper en languettes de ½ pouce de large par 7 pouces de long.

(A suivre à la page 6)



Joyeux Noël - Bonne et Heureuse Année

Nous remercions notre clientèle pour l'encouragement reçu au cours de 1968 et l'invitons à nous continuer son patronage

AMEUBLEMENTS

Bruno Beaudry Enrg.

600, boul. Barrette

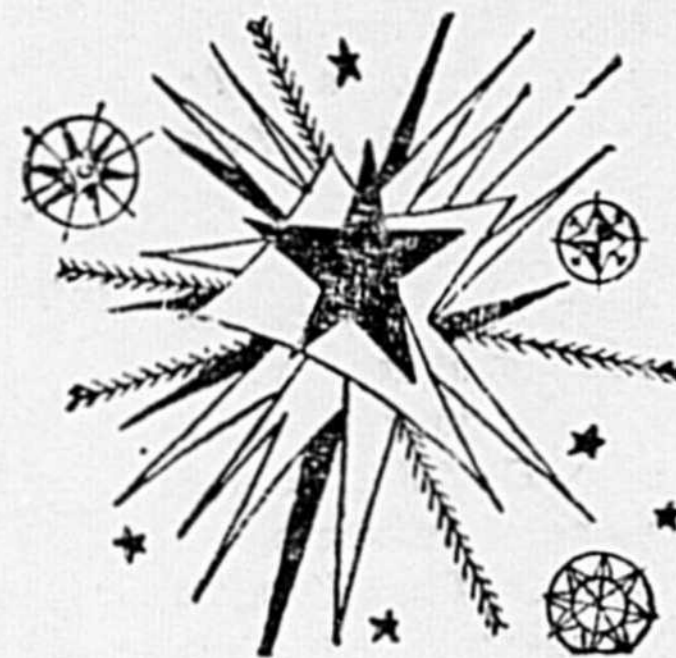
Tél. 756-1729

Joliette

Joyeux Noël

Bonne et heureuse année

Que 1969 soit pour tous une longue suite de joies et de succès!



A. Alary Automobile Enr.

Dépositaire: Rambler — Ambassador — Rebel — American

29, rue Baby

753-9850

Joliette



NOEL



Joyeux Noël

Bonne et Heureuse Année

LA DIRECTION ET LE PERSONNEL DE

Louis Desrochers & Fils Ltée

PRESENTE SES MEILLEURS SOUHAITS A SA DISTINGUEE CLIENTELE

ET A TOUS LEURS AMIS DE LA REGION

Louis Desrochers & Fils Ltée

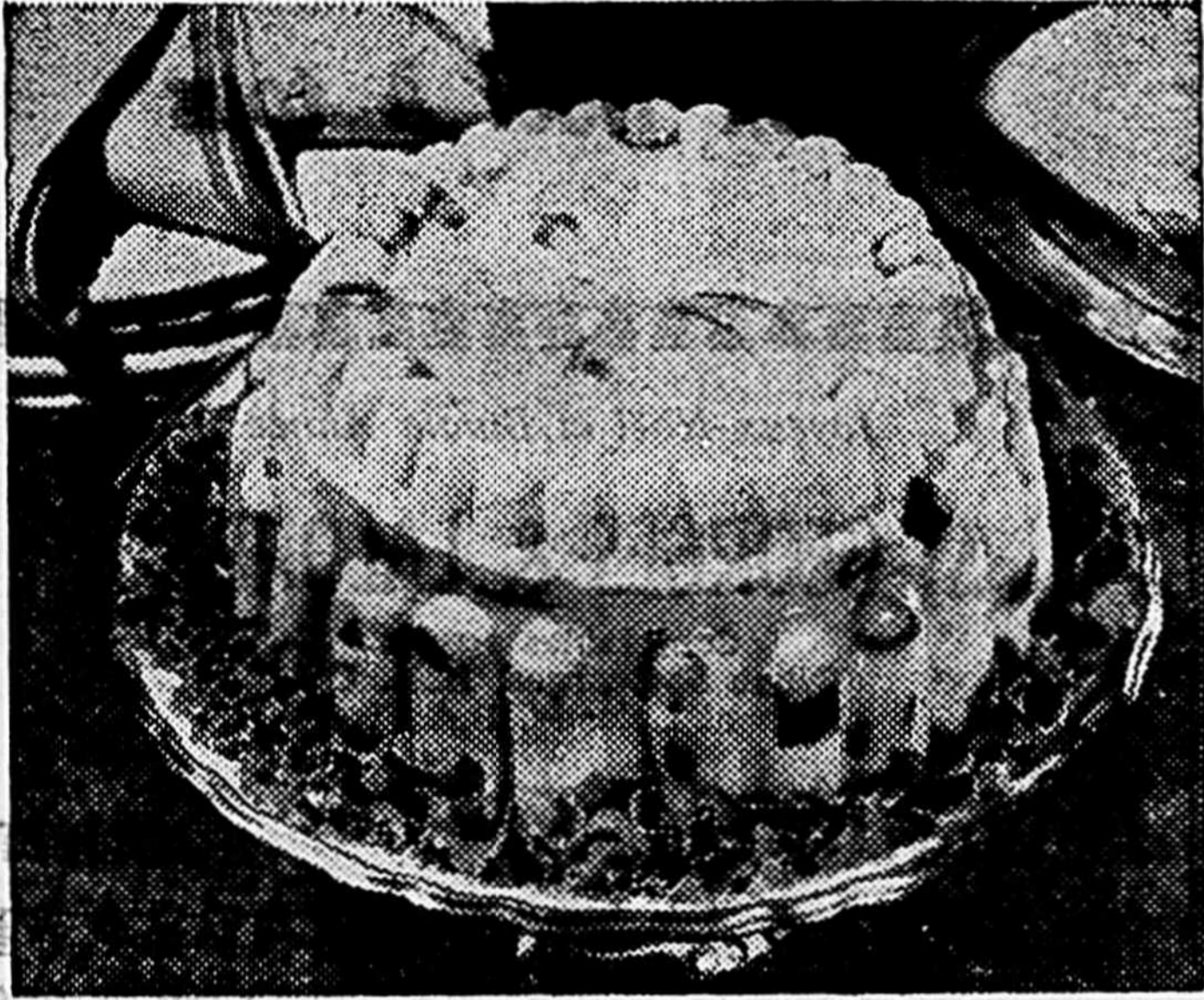
Spécialité: Cadeaux, Vaisselle, Verrerie, Quincaillerie, Ferronnerie, Matériaux de construction

"Si c'est de la ferronnerie... nous l'avons"

537, NOTRE-DAME

753-4242

JOLIETTE



SALADE MOULEE SARATOGA

Salade Saratoga

(A SERVIR MOULEE OU EN SALADIER)

Certaines recettes peuvent être identiques, au départ, et bifurquer en cours de route pour produire une variété de plats différents... un peu comme les enfants d'une même famille empruntent parfois des voies diverses lorsqu'ils se lancent dans la vie.

La présente recette, par exemple, vous permettra de réaliser deux genres de salades bien différents, mais aussi savoureux l'un que l'autre.

Les éléments de base sont les mêmes: carottes râpées, pommes coupées en dés et raisins secs. Dans l'une des salades, ils sont incorporés à une mousse de gé-

latine à l'orange et de sauce à salades; dans l'autre cas, ils sont simplement mélangés et présentés en saladier.

Les deux versions portent le nom de Saratoga, en l'honneur de la célèbre piste de courses, car là aussi, paraît-il, les résultats sont parfois inattendus!

Moulée ou non, la Salade Saratoga est tout indiquée pour vos buffets de réceptions, surtout dans le temps des Fêtes, où l'on préfère des salades légères pour équilibrer un menu plus riche que coutume.

SALADE SARATOGA

2 tasses de carottes râpées

2 tasses de pommes coupées en dés

1/2 tasse de raisins secs

x Sauce à salade

Laitue

Mélanger délicatement carottes, pommes et raisins secs avec suffisamment de sauce à salades pour lier le tout. Servir dans un saladier garni de feuilles de laitue. (6 à 8 portions).

x Sauce à salade Miracle Whip

SALADE MOULEE SARATOGA

1 paquet de gélatine à l'orange

1 tasse d'eau bouillante

1/2 tasse d'eau froide

1/2 tasse de sauce à salades

1 tasse de carottes râpées

1 tasse de pommes coupées en dés

1/2 tasse de raisins secs

Laitue

Dissoudre la gélatine dans l'eau bouillante; ajouter l'eau froide en remuant. Dans la sauce à salades, verser progressivement la gélatine, en mélangeant pour bien incorporer le tout; mettre au froid jusqu'à léger épaississement. Introduire délicatement les carottes, les pommes et les raisins secs; verser dans un moule d'une pinte. Faire prendre au froid. Démouler; entourer de laitue. (4 à 6 portions)

x Sauce à salades Miracle Whip

Pourquoi pas cette année ?...

Avec Noël en Italie, le temps des Fêtes est une période où sont respectées les plus belles traditions des ancêtres. Dans la plupart des familles autour du globe, les plats de ce temps d'allégresse se répètent d'année en année, si bien qu'on retrouve sur nos tables les mets que dégustaient nos grands-pères. Cette année pourquoi ne pas surprendre votre famille et vos invités... à l'italienne?

En Italie, les célébrations marquant la naissance du Sauveur se poursuivent depuis minuit le 24 décembre jusqu'au 6 janvier, jour de l'Epiphanie. On appelle cette période des Fêtes. Le Feste Natalizie, (la fête de Noël), et tout comme chez nous, l'air se remplit du tintement des cloches qui tout en prêtant à la célébration religieuse rassemble les familles autour de la table.

La préparation des repas occupe autant d'importance dans les préparatifs de la célébration de la fête du Bambino Gesù. (l'Enfant Jésus) en Italie, que la préparation du légendaire "presepio", la crèche de Noël.

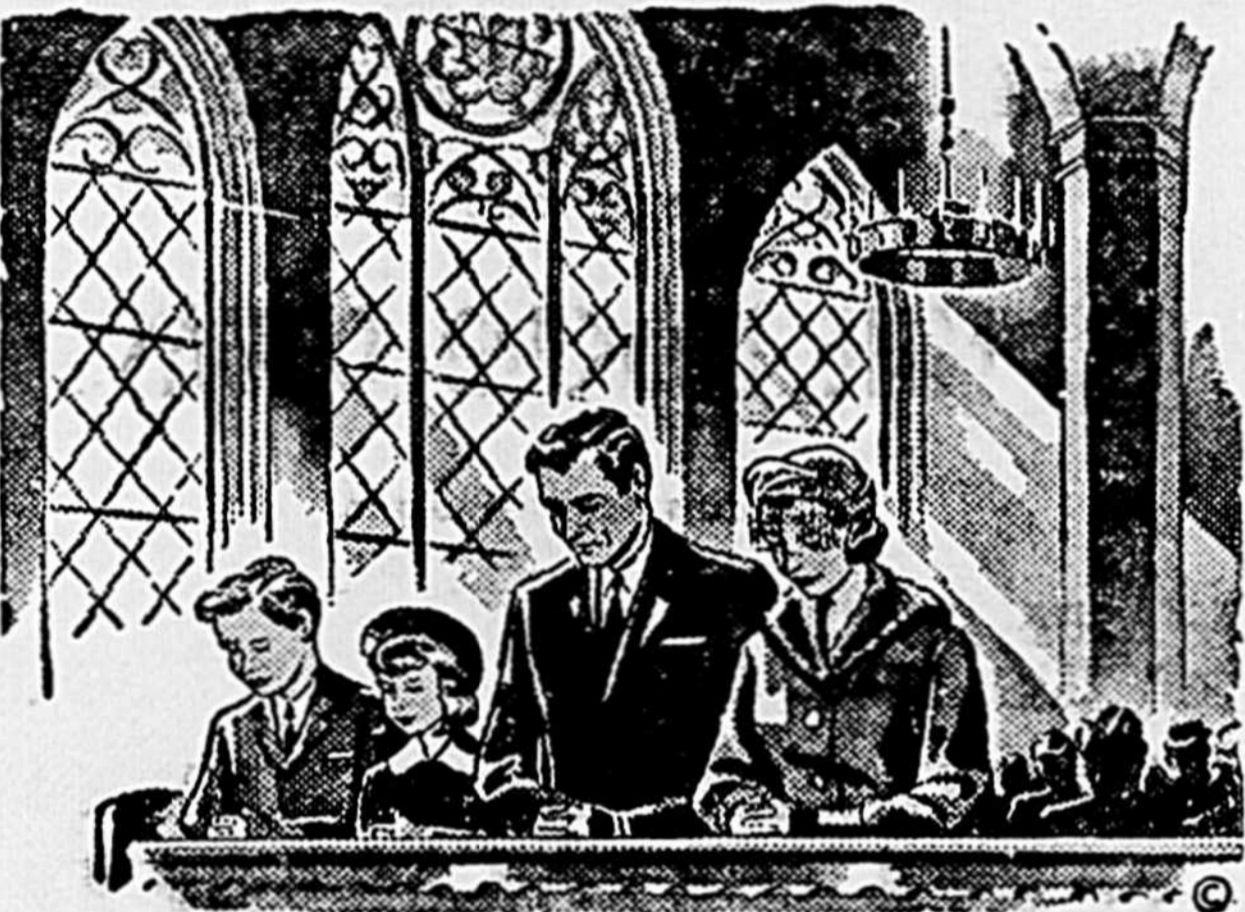
La construction de toutes pièces de la crèche est probablement l'une des plus belles coutumes de Noël en Italie, et sans contredits la plus typique. Dans la plupart des familles italiennes, tous les membres se font un devoir d'apporter leur touche à la confection de la crèche représentant la nativité. Et le plus souvent, on y arrive à partir de matériaux aussi communs que le carton, la mousse, les lichens, la pierre et quelques brindilles.

Chaque matin de la neuvaine, la famille toute entière se rassemble devant la crèche pour allu-

mer des lampions et demander des faveurs et des grâces au Bon Petit Jésus.

Les plats servis durant les 12 jours de célébration de Noël comprennent entre autres le Cannelloni à la Néron aussi appelé à

(A suivre à la page 4)



Joyeux Noël

Bonne et Heureuse Année
à tous nos clients et amis

LONGPRE



SERVICE

Jacques Longpré, prop.

MISE AU POINT DU MOTEUR

Pneus — Lavages — Graissages — Batteries

7 sud, Place Bourget

756-8064

Joliette

Joyeux Noël



Puisse chacun goûter tout au long du
nouvel An, la joie et la paix
d'un Noël heureux

Longpré & Frères

MANUFACTURIERS DE PORTES ET CHASSIS

128, rue Précieux-Sang 756-6812 Joliette



Joyeux Noël

Bonne et Heureuse Année

F. W. Woolworth Co. Ltd

J.-A. Forget, gérant

44 sud, Place Bourget

753-7845

Joliette

Pourquoi pas cette...

(Suite de la page 5)

Cannelloni à la Romaine — cette riche garniture crémeuse à la viande est fourrée dans des coquilles de manicotti. Il ne faut surtout pas oublier la fameuse sauce aux crevettes Italiennes de

réputation mondiale, un plat favori dans toutes les demeures, dans tous les pays. Le dîner de Noël en Italie ne saurait se terminer sans le panettone, le renommé gâteau aux fruits italien qu'on arrose de café fort.

Buon Natale! ou plus familièrement... Joyeux Noël!

CANNELLONI A LA ROMAINE

- 16 coquilles de Manicotti ou cannelloni
- 2-3 foies de poulet, sautés dans du beurre
- 2 grosses poitrines de poulet, désossées, sautées dans du beurre
- 4 tranches de jambon cuit
- 3/4 de tasse de fromage râpé parmesan
- 2 boîtes de 10 onces de crème de poulet condensée Heinz
- 1/2 tasse de crème douce
- 1/4 de c. à thé de sel
- 1/8 de c. à thé de poivre

Passez au hachoir les poitrines de poulet, le jambon et les foies de poulet. Mélangez la soupe et la crème douce; brassez jusqu'à ce que le mélange atteigne le point d'ébullition. Réduisez la chaleur et laissez au feu pendant encore quelques trois minutes. Ajoutez les assaisonnements et mélangez bien. La sauce devrait avoir la consistance d'une crème épaisse. Versez dans un bain-marie et couvrez bien fermement. Ajoutez 1/2 tasse de fromage râpé au mélange de viande hachée de même que 8 c. à table de sauce; mélangez bien. Mettez partiellement à cuire les coquilles de manicotti, suivant les directions sur l'emballage, puis remplissez-en la cavité de garniture au poulet. Étendez une rangée de manicotti garnis dans une casserole bien graissée de beurre. Saupoudrez le tout du quart de tasse de fromage qu'il reste et versez ensuite ce qu'il reste de la sauce. Si nécessaire, on peut étendre deux rangées, en saupoudrant la moitié du fromage qu'il reste sur la première rangée et le reste sur la deuxième rangée, et on fait de même avec la sauce. Cuisez à découvert dans un four à 350 degrés F. pendant 20 minutes.

Donne de 6 à 8 portions.

SAUCE AUX CREVETTES

- 2 échalottes entières
- 6 c. à table de piment rouge ou vert finement haché
- 2 c. à table de câpre espagnols finement hachés
- 1 c. à table de raifort instantané Heinz
- 1 tasse de mayonnaise
- 1/2 tasse de sauce Chili Heinz
- 1/2 c. à thé de piment rouge broyé (cayenne)
- 1/2 c. à thé de poivre noir fraîchement broyé
- 1/2 c. à thé de sel

(A suivre à la page 5)

**JOYEUX NOEL****BONNE ET HEUREUSE ANNEE**

à tous nos clients,
employés et amis

Vandesca-Syracuse**Limited**

405, rue Salaberry

Joliette



A la population,
à mes employés,
à mes amis

Meilleurs vœux
à l'occasion de Noël
et de la Nouvelle Année

ROLAND BAZINET

ENTREPRENEUR EN CONSTRUCTION

Membre de l'Association des constructeurs de Joliette

601, Champagne

756-4168

Joliette

Joyeux Noël à tous*Joyeux Noël et Bonne Année***ST-GEORGES & LALONDE**

Comptables agréés
Bruno St-Georges, B.A., C.A.
Laurent Lalonde, B.A., L.S.C.

Tél. 756-4434
700, ST-VIAEUR

JOLIETTE

*Meilleurs souhaits de la saison***Me GEORGES SYLVESTRE**

Avocat

Tél. 756-6335
672, MANSEAU

JOLIETTE

*Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An***Me LOUIS LAPORTE**

Avocat

Tél. 756-0571
3 SUD, ST-CHS-BORROMEE

JOLIETTE

*A tous, nos meilleurs vœux***MME EDMOND DUGAS**

Assurances générales

Tél. 756-4490
108 SUD, ST-CHARLES

JOLIETTE

*Meilleurs souhaits de la saison***JEAN MALO**

VALEURS DE PLACEMENT

Représentant: René T. Leclerc, Incorporée

Tél. 753-5211
356, DE LANAUDIÈRE

JOLIETTE

*Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An***MARCHE IDEAL**

Georges Rivest, prop.
Epicier - Boucher - Licencié
Service rapide

Tél. 756-6241
488, RUE RICHARD

JOLIETTE

*A tous, nos meilleurs vœux***FLORENT MALO**

Entrepreneur

Tél. 753-7012
175, BARRETTE

JOLIETTE

Pourquoi pas cette...

(Suite de la page 4)

1 gousse d'ail en purée

Coupez les échalottes sur la longueur et hachez finement. Mettez les échalottes, les piments et câpres dans une passoire et égouttez pendant 15 minutes. Ajoutez dans un bol à mélanger, la mayonnaise, le raifort et la sauce Chili. Ajoutez ensuite le piment rouge, le poivre noir, le sel et l'ail. Bien battre ensemble. Versez ensuite les ingrédients égouttés et battez ou bien mélangez. Salez au goût. Servir en arro-

sant les crevettes ou du crabe. Donne 2 tasses.

GATEAU PANETTONE

- 1/2 tasse de lait
- 1 paquet de levure sèche active
- 1/4 de tasse d'eau tiède
- 1 tasse de beurre mou
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 5-5 1/4 de tasses de farine tamisée tous usages
- 4 jaunes d'oeuf
- 2 oeufs
- 1 tasse de raisins secs sans noyaux
- 1/2 tasse de citron confit au sucre

haché
1 oeuf bien battu
1 c. à table d'eau

Graissez légèrement une tôle à cuire ou 2 assiettes à tarte. Faites chauffer le lait juste au-dessous du point d'ébullition dans un bain-marie. Pendant ce temps délayez la levure dans l'eau tiède, et laissez reposer pendant 10 minutes. Mettez le beurre, le sucre et le sel dans un grand bol, ajoutez le lait chaud et brassez jusqu'à ce que le beurre fonde. Laissez le mélange devenir tiède puis mélangez-y une tasse de farine; battez jusqu'à consistance lisse.

Battez les jaunes d'oeuf et les oeufs jusqu'à ce qu'ils deviennent très épais; puis tout en battant, incorporez-les à la pâte. Ajoutez les raisins secs et le citron confit. Incorporez ensuite la balance de la farine en battant. Tournez la pâte sur une surface légèrement farinée; pétrissez. Placez la pâte dans un bol graissé. Couvrez d'un linge et laissez-la lever au chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume. Aplatissez avec le poing, repliez les bords vers le centre; retournez la pâte, couvrez et laissez lever une seconde fois jusqu'à ce qu'elle ait presque atteint le double de son volume. Façonnez la pâte en deux pains ronds; brossez avec le mélange d'oeufs et d'eau. Couvrez et laissez lever le double. Cuissez à 350 degrés F. pendant 45 minutes.

Fêtons Noël à la manière des Scandinaves

GLOEGG

(ça se prononce comme ça s'écrit: gloegg)

- 1 pinte de vin rouge (pas nécessairement un vin cher)
- 4 on. de raisins
- 4 on. d'amandes pelées
- 6 morceaux de cardamome (pelés. On en trouve au moins dans les pharmacies. Important)
- 4 morceaux de clou de girofle
- 2 bâtons de cannelle
- 1/2 lb. de sucre

Mélanger le tout et chauffer sans faire bouillir. Juste avant de servir, ajouter 1/2 pinte d'alcool, whiskey blanc ou un cinquième de cognac et flamber en apportant le bol parmi les invités. Sensationnel à voir comme à boire. Servir dans des tasses à café avec une cuillère pour les raisins et les amandes.

JOYEUX NOEL!

Nos meilleurs souhaits
pour un Joyeux Noël
et une Année heureuse



Beaudoin & Major

REMBOURREURS

Meubles sur commande

839-2477

ST-ESPRIT, Cté Montcadm



Joyeux Noël

à toute la population de Joliette
et des environs

Nous sommes heureux en ce temps des Fêtes de vous faire part de notre sincère appréciation et pour l'avantage que nous avons eu de vous servir



8 sud, Place Bourget Tél. 756-8732 Joliette



Nous profitons du temps des Fêtes pour offrir à tous les patrons et travailleurs de l'industrie de l'automobile soumis à notre décret nos meilleurs vœux d'un Joyeux Noël et d'une Heureuse Année.

**LE COMITE PARITAIRE
DE L'INDUSTRIE DE L'AUTOMOBILE
DE LA REGION DE JOLIETTE**

PIERRE FREDETTE,
secrétaire-gérant

**Joyeux Noël
Bonne Année**



Au temps des Fêtes terminez vos repas avec une pâtisserie cuite dans nos fournaux

LA MAISON DU BON PAIN

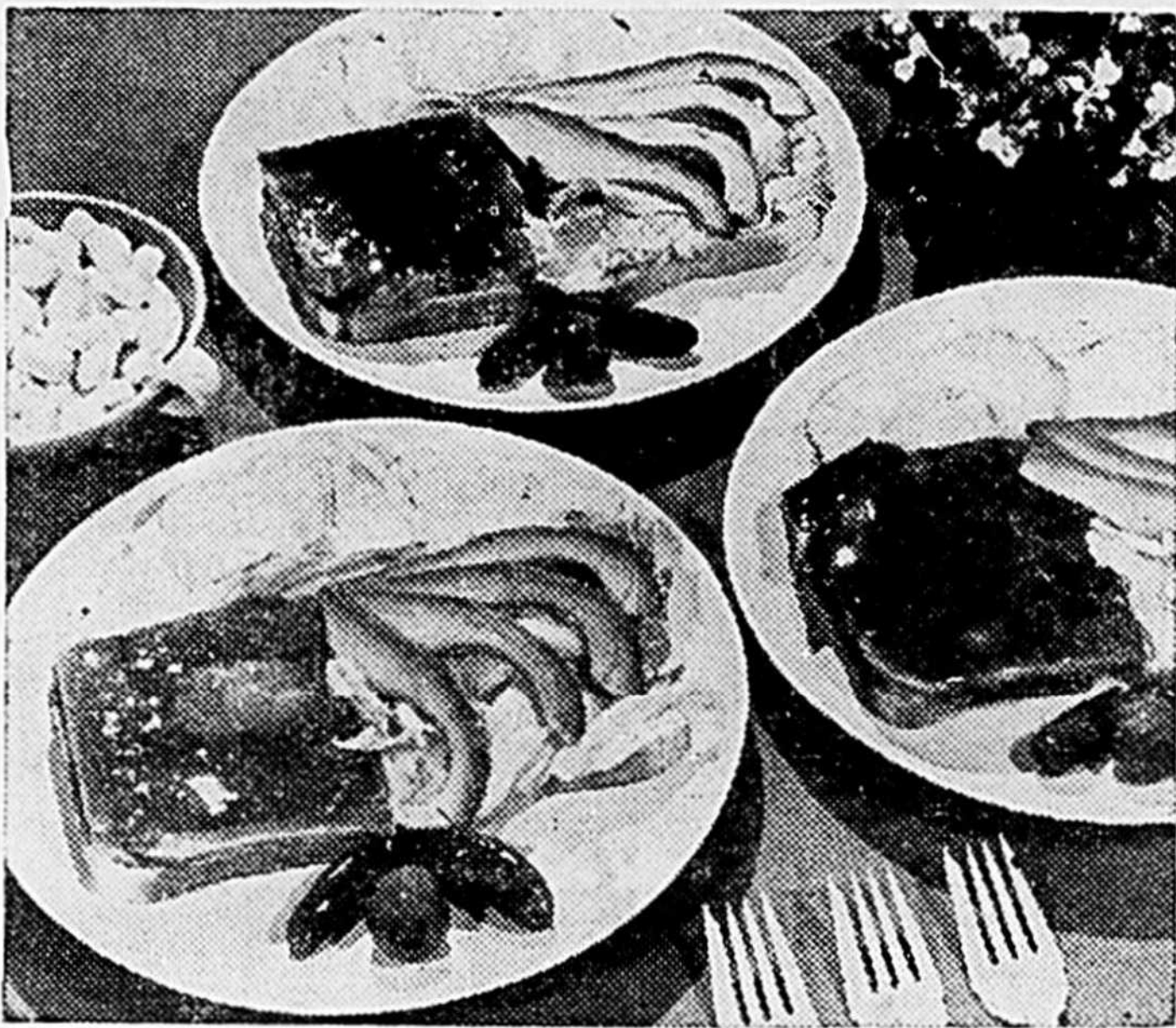
580, de Lanaudière

J.-P. MESSIER, PROP.

Tél. 753-5961

Pain — Gâteaux — Pâtisseries françaises et charcuterie

Joliette



LA CUISINE CANADIENNE

Patrimoine culturel d'origine cosmopolite
Un ingrédient de base: les produits de boulangerie

GRAND CANAPE EN GELEE

Le "Grand canapé en gelée" est exactement ce que son nom suggère: une tranche de pain garnie de dinde et enrobée de gélatine Citron et canneberge. Le second canapé qui lui est apparié est garnie de mayonnaise, de laitue et de tranches d'avocat. Peut-on trouver plus savoureux, plus coloré et plus nouveau à un buffet de réception?

GRAND CANAPE EN GELEE

- | | |
|---|---|
| 2 tasses de jus de canneberge | mayonnaise ou sauce à salade |
| 1 paquet (3 on.) de gélatine au citron | 6 feuilles de laitue |
| 12 tranches de pain blanc enrichi beurre mou ou margarine | 2 avocats moyens émincés en 24 tranches |
| 6 tranches de dinde rôtie (de 1 1/2 on. chacune) | chips, cornichons, olives pour garnir |
- Chauffer le jus de canneberge jusqu'à ébullition et y dis-

soudre la gélatine au citron; laisser refroidir jusqu'à léger épaissement. Beurrer six tranches de pain et garnir d'une tranche de dinde. Déposer les grands canapés sur une grille dans une lèche-frite et napper chacun d'un tiers de tasse de gélatine à la canneberge. Laisser prendre au froid. Tartiner les dernières tranches de pain de mayonnaise et couvrir d'une feuille de laitue et de quatre tranches d'avocat. Garnir d'une cuillerée à thé de mayonnaise et d'une pincée de paprika. Servir un canapé en gelée et un canapé aux avocats sur chaque assiette et garnir de hors-d'oeuvre variés. Quantité: 6 portions.

Croquignoles...

(Suite de la page 2)

Plier chaque languette en deux et la tresser en pinçant les bouts pour qu'ils ne se séparent pas durant la cuisson. Déposer dans la friture chaude (375 F.) et faire quelques croquignoles seulement à la fois, en les retournant jusqu'à ce qu'ils soient uniformément dorés. Egoutter sur du papier absorbant froissé. Au moment de servir, saupoudrer au goût de sucre fin ou de sucre en poudre. 3 ou 4 douzaines.



Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

DR J.-E. FOREST

Médecin-Chirurgien

Tél. 756-8073
489, STE-ANNE

JOLIETTE



Joyeux Noël et Bonne Année

MILLES PERREAU

Chapeaux faits à la main
Réparations de tout genre

Tél. 756-6717
77 SUD, PLACE BOURGET

JOLIETTE



A tous
nos clients
et amis

**JOYEUX NOEL
BONNE ET HEUREUSE ANNEE**

Nous vous remercions de l'encouragement reçu au cours de l'année qui s'achève et vous invitons à nous continuer votre patronage en 1969.

MAURICE GAGNON

HUILE A CHAUFFAGE

317, rue Marguerite-Bourgeoys

Joliette



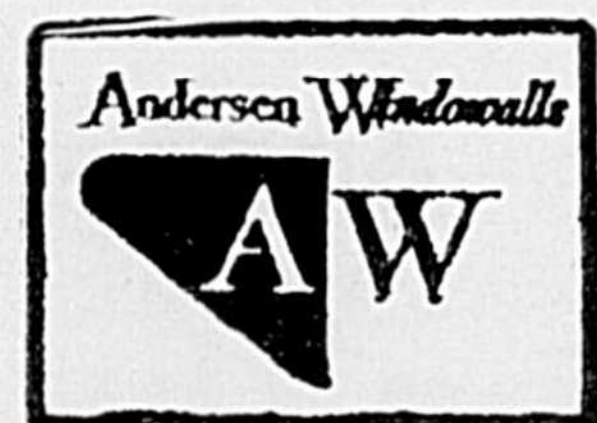
Tél. 753-5242
SERVICE JOUR ET NUIT



Bonne
Année
à tous

Fenêtres Forêt Blanche INC.

DEPOSITAIRE DES FENETRES



Marcel Forest, prop.

TEL. 756-6203 — 756-6117

1046, MANSEAU

JOLIETTE



Joyeux Noël
à tous nos clients
et amis

Nous vous remercions de votre encouragement en 1968 et sollicitons votre patronage pour l'an qui vient

Buffet Charlotte

PÂTISSERIES — NOCES ET RECEPTIONS

150, rue St-Paul

756-6710

(Cour du Château Windsor)

JOLIETTE

Joyeux
Noël



Bonne et
Heureuse Année

A TOUS MES CLIENTS ET AMIS DE JOLIETTE ET DES ENVIRONS J'OFFRE MES VOEUX, EN LEUR DISANT MERCI DE LEUR ENCOURAGEMENT

Clinique FRANÇOISE

ESTHETIQUE — ELECTROLYSE
MASSAGE — MAQUILLAGE
FRANÇOISE DUCHARME, PROP.

70 sud, Place Bourget
(2e étage, app. 210)

Joliette

Tél. 756-1923





Le plaisir d'une belle réception! Les invités font cuire eux-mêmes des morceaux de poisson, de crustacés ou de coquillages de leur choix dans l'huile bouillante d'une marmite à fondue et les trempent ensuite dans des sauces savoureuses avant de les manger.

La fondue de poisson est agréable à faire et à manger

En Suisse, la fondue est considérée comme un plat "amical" car tout le monde mange à même la casserole. Récemment, la coutume s'est répandue de ce côté-ci de l'Atlantique et la jolie petite casserole

à fondue se trouve de plus en plus fréquemment dans un grand nombre de foyers.

Dans le cas d'une réunion intime de quatre à six personnes, la fondue est très agréable à faire et à manger pour le

souper. Chaque invité devient cuisinier puisqu'il embroche des morceaux de poisson ou de viande, les fait cuire à table dans de l'huile très chaude et les trempe dans une sauce savoureuse avant de les déguster.

Le poisson, les crustacés et les coquillages conviennent parfaitement à la fondue parce qu'il cuisent rapidement. Les indications qui suivent pour la préparation d'une fondue de poisson ont été fournies par les économistes ménagères du ministère des pêcheries du Canada. Avec ce plat, l'hôtesse peut servir une salade verte à la vinaigrette et du pain français. Comme dessert, on ne pourra mieux que faire que d'offrir des fruits et du fromage.

FONDUE DE POISSON

- 1 darne de saumon (½ livre — ¾ de pouce d'épaisseur)
- 1 darne de flétan (½ livre — ¾ pouce d'épaisseur)
- 1 livre de crevettes crues, de grosseur moyenne
- ½ livre de pétoncles
- 2 tasses d'huile à salade (environ)
- Sauce Richelieu: voir recette ci-dessous
- Sauce Chutney: voir recette ci-dessous
- Sauce coquetel de poisson: voir recette ci-dessous
- 3 citrons, coupés en quartiers

Enlever la peau et les arêtes du poisson et le détailler en morceaux de ¾ de pouce. Eplucher les crevettes et enlever le boyau. Rincer les pétoncles à l'eau froide, courante, pour enlever le sable; les égoutter et les assécher. S'ils sont gros, les couper en moitiés. Disposer le poisson, les crustacés et les coquillages sur un plat de service. Couvrir d'une feuille de matière plastique ou de papier d'aluminium et refroidir jus-

(A suivre à la page 10)



Le président,
les membres du comité exécutif
et le personnel auxiliaire
de
**La Ligue Antituberculeuse
de Joliette**

souhaite santé et bonheur

à tous ses malades à l'hôpital ou au foyer,
à ses anciens protégés aujourd'hui guéris,
à ses généreux souscripteurs
et autres travailleurs bénévoles



Dr J.-E. Forest, président
Dr C.-A. Roussin, vice-président



Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

MARCHE KARAM

Fruits et légumes

Tél. 753-5881
296, ST-CHARLES N.

JOLIETTE



A tous, nos meilleurs vœux

SALON CLAIRE PERREAULT

Coiffures et permanentes de tous genres
Claire Perreault, propriétaire

Tél. 753-5361
70 SUD, PLACE BOURGET

JOLIETTE



A tous, nos meilleurs vœux

GABRIEL MELANÇON

Fourrures — Confection et réparation

Tél. 756-6640
457, PAPINEAU

JOLIETTE



Meilleurs souhaits de la saison

BUREAU D'AJUSTEMENT DE JOLIETTE LTEE

Agents de réclamation

Tél. 756-1611
365, ST-LOUIS

JOLIETTE



A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS
DES REMERCIEMENTS POUR LEUR
PATRONAGE ET NOS MEILLEURS VOEUX
POUR UN

JOYEUX NOEL

et une

HEUREUSE ANNEE



VOUS EXIGEZ? VOUS L'AUREZ! UN CONSEILLER AVISE:



500 DE LANAUDIÈRE JOLIETTE P.Q. TÉL. 756-8025





Les chandelles ajoutent un cachet d'intimité à votre demeure, créent instantanément une ambiance de fête et sont toujours appréciées lorsqu'on les offre en cadeau.

Chandelles mirobolantes

Avez-vous pensé à fabriquer vos propres chandelles? C'est une des activités les plus créatrices et les plus encourageantes qui soient. Il faut essayer. Même sans expérience, vous pourrez réussir de belles chandelles multiformes et multicolores qui ajouteront un air de fête et un cachet d'intimité à votre demeure au Temps des Fêtes. Faites-en suffisamment pour pouvoir en offrir en cadeau. Ce type de cadeau simple, personnel et peut dispendieux fait toujours plaisir. Les chandelles les plus extravagantes et les plus élaborées peuvent être faites avec des moy-

ens de fortune. Il vous faut simplement un bain-marie ou un substitut tel qu'une boîte de métal placée dans un bol à l'épreuve du feu, de la paraffine, de la teinture domestique en poudre pour colorer, de la corde solide, de la plastiline, des crayons ou des morceaux de bois, des moules, de la colle et des garnitures.

Vous aurez du plaisir à choisir les moules. Commencez par utiliser des boîtes de métal de différentes formes et grosseur, des contenants en carton pour le lait ou la crème et des bouteilles en plastique. Les moules à gélatine, les verres en pa-

pier de forme conique et les moules à muffins sont idéals pour faire de petites chandelles. Lorsque le moule est choisi, il s'agit d'y installer la mèche. Il faut alors percer un petit trou, à peine plus large que la corde, au milieu du fond du moule, y passer la mèche, l'attacher et la coller solidement à l'extérieur du moule à l'aide d'un ruban adhésif. Faire monter la mèche par l'intérieur jusqu'à l'extrémité opposée du moule. Placer un crayon ou un bâton à l'horizontale sur le moule y attacher la mèche solidement, en tirant pour qu'elle soit bien tendue. Pour empêcher que la cire chaude s'écoule hors du moule, entourer de plastiline la perforation faite pour la mèche. Pour adoucir l'extérieur de la chandelle et pour pouvoir la faire sortir du moule avec plus de facilité, recouvrir le moule d'une mince couche d'huile de maïs.

Faire fondre la paraffine au bain-marie en suivant attentivement les instructions précisées sur la boîte. Eviter de faire fondre la paraffine directement sur l'élément car la cire est inflammable. Placer une boîte de sel ou de poudre à pâte à la portée de la main afin d'étendre les étincelles ou la petite flamme qui pourraient surgir si on renverse un peu de cire. Ne jamais verser d'eau sur la cire enflammée.

Pour égayer les chandelles et leur prêter l'Air des Fêtes, les colorer avec une teinture domestique en poudre telle que Rit. Ajoutez 2 c. à thé de poudre de teinture par livre de paraffine, éloigner le mélange de l'élément et brasser de 3 à 5 minutes. Laisser ensuite reposer pendant 2 ou 3 minutes. Verser lentement dans le moule préparé à une hauteur de 1 ou 2 pouces pour empêcher la formation de bulles d'air à l'intérieur de la chandelle. Puisque les teintures en poudre sont faites pour être dissoutes dans l'eau et non dans la cire, il restera un peu de grains de teinture dans le contenant après que vous aurez versé la cire; il suffit de les jeter. Laisser prendre les chandelles complètement. Enlever la plastiline et le ruban adhésif en tenant la mèche. Déchirez les moules en carton et glissez les chandelles à l'extérieur des moules en métal.

Les chandelles fabriquées à partir des moules simples dont nous avons parlé peuvent être enjolivées de sequins, de brillants, de dorures de lettres taillées dans ce papier d'aluminium ou quelque autre déco-

ration) On peut fabriquer une chandelle vraiment fascinante en la recouvrant de cire fouettée. Il suffit de faire fondre et de colorer la paraffine puis de la laisser refroidir jusqu'à ce qu'un voile se forme sur le dessus. Il faut alors la fouetter avec une fourchette ou un batteur mécanique jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour être étendue. Décorer rapidement les côtés de la chandelle en étendant la cire fouettée à l'aide d'une fourchette. Sau-

poudrer de petits brillants pendant que la cire est encore molle.

Chandelle dentelée:

Vous obtiendrez un bel effet de dentelle en remplissant le moule de glace concassée, avant d'y verser lentement la paraffine chaude. La glace fondra en laissant dans la cire un magnifique effet dentelé.

Mosaïque:

Le même procédé peut être utilisé pour créer un effet de mosaïque. Pour fabriquer une

(A suivre à la page 11)

Joyeux Noël et Bonne Année

ALCIDE CHARTIER

Boucher

Tél. 839-2666
24, PRINCIPALE

ST-JACQUES

Joyeux
Noël



Heureuse
Année

Merci à tous pour l'encouragement reçu en 1968 et bienvenue chez nous en 1969

Gariépy Auto Enrg.

Maurice Gariépy, prop.

AUTOMOBILES NEUVES ET USAGÉES

Le meilleur choix de voitures d'occasion de la région

Tél. 839-3881

St-Esprit

Comté Montcalm

Meilleurs voeux à tous!

GERARD DUGAS

Rembourreur

Tél. 834-2366
488, QUEEN

RAWDON



Joyeux Noël et Bonne Année

à tous nos clients et amis

Ameublements Villemaire & Fils Ltée

MARCHANDS DE MEUBLES

2 magasins pour mieux vous servir

839-2521

St-Esprit, Cté Montcalm

834-3663

Rawdon

NOS MEILLEURS VOEUX A TOUS

POUR NOEL



JEAN-LOUIS MIREAULT

MARCHAND GENERAL

839-2944

Ste-Marie Salomé
Cté Montcalm

Joyeux Noël à tous

Meilleurs souhaits de la saison

GARAGE A. BROUILLETTE

Tél. 839-2522
155, ST-JACQUES ST-JACQUES

Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

SALON LINDA

Maitre coiffeur

Tél. 839-2361
61, VENNE ST-JACQUES

A tous, nos meilleurs voeux

GARAGE J.-P. FOREST ENRG.

Tél. 839-2606
45, VENNE ST-JACQUES

Joyeux Noël et Bonne Année

DESROCHERS MARCHE RICHELIEU

Tél. 839-3661
75, ST-JACQUES ST-JACQUES

Meilleurs souhaits de la saison

ABATTOIRS ST-JACQUES INC.

Boucher en gros

Spécialités: boeuf, porc et veau
Préparation de viande pour congélateur

Tél. 839-2636
ST-JACQUES CTE MONTCALM

Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

LE PRESIDENT,
LES OFFICIERS
ET LES MEMBRES
DE LA
CHAMBRE DE COMMERCE
DE SAINT-JACQUES

Joyeux Noël et Bonne Année

FERNAND JETTE

Courtier d'assurance agréé

Tél. 839-2555
153, ST-JACQUES ST-JACQUES



LE GERANT ET LE DIRECTEUR
DE VOTRE CAISSE POPULAIRE
SOUHAITENT A TOUS LEURS MEMBRES



Joyeux Noël

Bonne et Heureuse Année

CAISSE POPULAIRE ST-JACQUES

Tél. 839-3601
Claude Lépine, gérant

125, St-Jacques St-Jacques Cté Montcalm



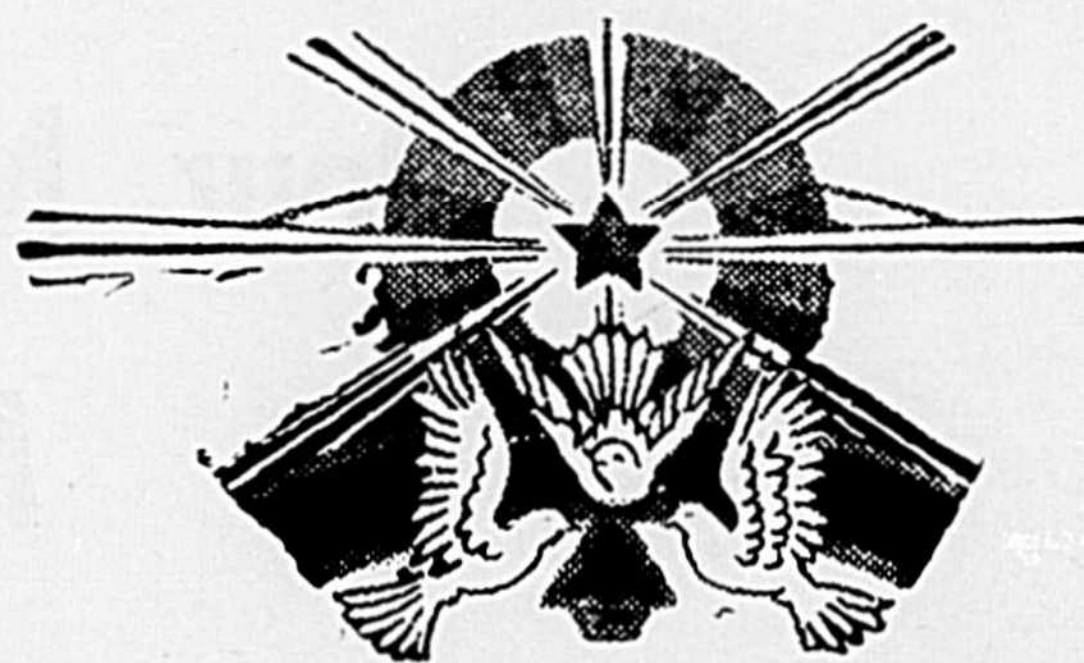
Joyeux Noël !

Bonne Année !

En lui adressant nos voeux nous voulons remercier notre
clientèle de son encouragement soutenu

Ameublements MIGUE Enrg.

6, rue Dupuis Tél. 839-3411 St-Jacques



Meilleurs voeux
à nos sociétaires
et clients

Le président et les membres du conseil d'administration de la

Meunerie Coopérative de Montcalm

Marcel Beauséjour, gérant

97, Venne 939-3641 St-Jacques Cté Montcalm

La fondue...

(Suite de la page 7)

qu'au moment de cuire. Mettre les sauces dans des petits bols à servir; couvrir et refroidir. Mettre les quartiers de citron dans un bol; couvrir et refroidir.

Chauffer l'huile dans une casserole à fondue sur un réchaud à alcool jusqu'à ce qu'elle forme de petites bulles. A l'un des bouts de la table disposer le plat de poisson et les bols de sauce. Inviter chaque convive à mettre un choix de morceaux de poisson, de crustacés ou de coquillages dans son assiette, ainsi qu'un peu de chacune des sauces, et plusieurs quartiers de citron. On recommande l'emploi d'assiettes à fondue.

Les invités s'assoient autour de la table. Chacun pique un morceau de son choix sur sa brochette de bois et le trempe dans l'huile très chaude. Lorsque le morceau revêt une teinte blanchâtre et que les bords commencent à dorer, il est cuit. Le saumon et le flétan cuiront en 2 minutes environ, tandis que les crevettes et les pétoncles prendront environ 3

minutes à cuire. Tremper chaque morceau de poisson cuit dans l'une des sauces ou l'asperger de jus de citron. Déguster et recommencer ainsi à volonté. Quatre portions.

Sauce Richelieu: Mélanger ensemble 1 tasse de mayonnaise ¼ de tasse de crème sure, 4 c. à thé de jus de citron, 1 c. à thé de zeste de citron râpé fin, et ½ c. à thé de sauce Worcester. Une tasse et quart de sauce.

Sauce Chutney: Mélanger ensemble ¾ de tasse de crème sure, 1 c. à thé de poudre de cari, et ¼ de tasse de chutney, haché ou mis en purée dans un broyeur-mélangeur. Une tasse de sauce.

Sauce à coquetel de poisson: Mélanger ensemble ½ tasse de sauce au piment (chilli), ¼ de tasse de catsup, ¼ de tasse de raifort préparé, et 1½ c. à thé de sauce Worcester. Une tasse et quart de sauce.



**Joyeux Noël
et Bonne Année**

Joyeux Noël! Bonne et heureuse année

LINGERIE AGATHE ENRG.

Mlle Agathe Archambault, prop.

Tél. 753-7333
407, ST-VIAEUR

JOLIETTE

A tous, nos meilleurs voeux

LUDGER ROBERGE

Mme Ludger Roberge, prop.
Huile à chauffage
Gros et Détail
Station de gaz

Tél. Bur. 756-6288
197, ST-BARTHELEMY SUD

Rés. 756-4483
JOLIETTE



A tous nos employés,
clients et amis

GAI NOEL

Heureuse Année Nouvelle

Pinatel
Piece Dye Works Ltd.

Joliette

Qué.



MEILLEURS VOEUX A TOUS

POUR NOEL ET LE NOUVEL AN

BERNADETTE RATELLE

LINGERIE

71 sud, Place Bourget

756-6585

Pour Noël et le Nouvel An

Meilleurs voeux

à tous!



Consolidated Textiles Ltd

B. MILOTTE, GERANT

Joliette

Chandelles...

(Suite de la page 8)

grosse chandelle en mosaïque, utiliser une grosse boîte qui a servi pour le jus de tomates ou le café. Recouvrir le fond de glace concassée et verser lentement la paraffine dans le moule sans recouvrir la glace complètement. Après que la cire a durci et que la glace a fondu, enlever l'eau et remplir les cavités de cire tiède (et non chaude) de couleur différente. Répéter l'opération selon votre fantaisie.

Torsion décorative:

Pour obtenir l'effet professionnel de torsion décorative

au milieu de la chandelle, verser la paraffine fondue dans un contenant en carton pour le lait. Quand la cire a durci tout en étant encore plastique, retirer le moule, prendre la chandelle à deux mains et tordre. C'est aussi simple que cela!

Rayures Mode:

Les chandelles rayées sont aussi très intéressantes à fabriquer. Utiliser autant de couleurs que désirée et se rappeler de laisser prendre chaque couche de couleur avant de la recouvrir d'une autre. Se rappeler aussi de laisser refroidir suffisamment la cire avant de la verser, pour empêcher qu'elle fasse fondre les autres couches déjà durcies.

Chandelles fabriquées dans des verres:

On peut fabriquer une chandelle dans un magnifique verre sur pied en plaçant le verre dans l'eau très chaude avant d'y verser la cire. Remplir aux trois quarts avec de la paraffine qui a refroidi à un tel point qu'il est difficile de la verser. Tremper la mèche dans la cire chaude et l'insérer dans la chandelle après que la paraffine a commencé à durcir.



Nos meilleurs vœux
pour un
Joyeux Noël
et une
Heureuse Année

Nous tenons à remercier notre clientèle de son encouragement soutenu en lui offrant nos souhaits sincères pour un Noël de paix et une année de progrès.



Distributeur
PURINA

SPECIALITES POUR ANIMAUX DOMESTIQUES

206, Richard Tél. 753-7581 Joliette

LA DIRECTION ET LE PERSONNEL

PRESENTENT A TOUS

LEURS MEILLEURS SOUHAITS



MAURICE
Lepine LTEE

MANUFACTURE DE MEUBLES

Spécialité: Meubles juvéniles de haute qualité

1535, LEPINE

JOLIETTE

Joyeux Noël! Bonne et heureuse année

ROBERT GREGOIRE

TEL. 756-2881

ST-AMBROISE

Meilleurs souhaits de la saison

NOEL NOURY

Transport général
Commerçant d'animaux
Spécialité: Chevaux

Tél. 756-2766

ST-AMBROISE DE KILDARE CTE JOLIETTE

A tous, nos meilleurs vœux

CHOUINARD & LEVESQUE

Contracteurs en maçonnerie
Spécialité:

Cailloux et Ardoise — Pierre de toutes sortes

ST-AMBROISE

TEL. 753-9318

Meilleurs vœux à tous!

NOEL LAPOINTE

Entrepreneur électricien
Chauffage électrique

Tél. 753-3078

ST-PAUL-DE-JOLIETTE

Joyeux Noël! Bonne et heureuse année

SALON MAD'MOISEL

Mme Annette Marion, prop.

Tél. 753-7034

487, NOTRE-DAME

JOLIETTE

Joyeux Noël et Bonne Année

BENOIT GILBERT

Epicier licencié — Fruits et légumes
Viande fraîche

Tél. 753-3706

419, RUE ALICE

JOLIETTE

Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

STATION DE SERVICE DESROCHES

"ESSO"

Tél. 756-4777

505, ST-CHARLES N.

JOLIETTE

Joyeux Noël
Bonne et Heureuse Année



A tous nos amis que nous avons eu le privilège de servir en 1968 nous disons merci en les invitant à nous continuer leur patronage



Chaussures Trans-Canada
 Ltée

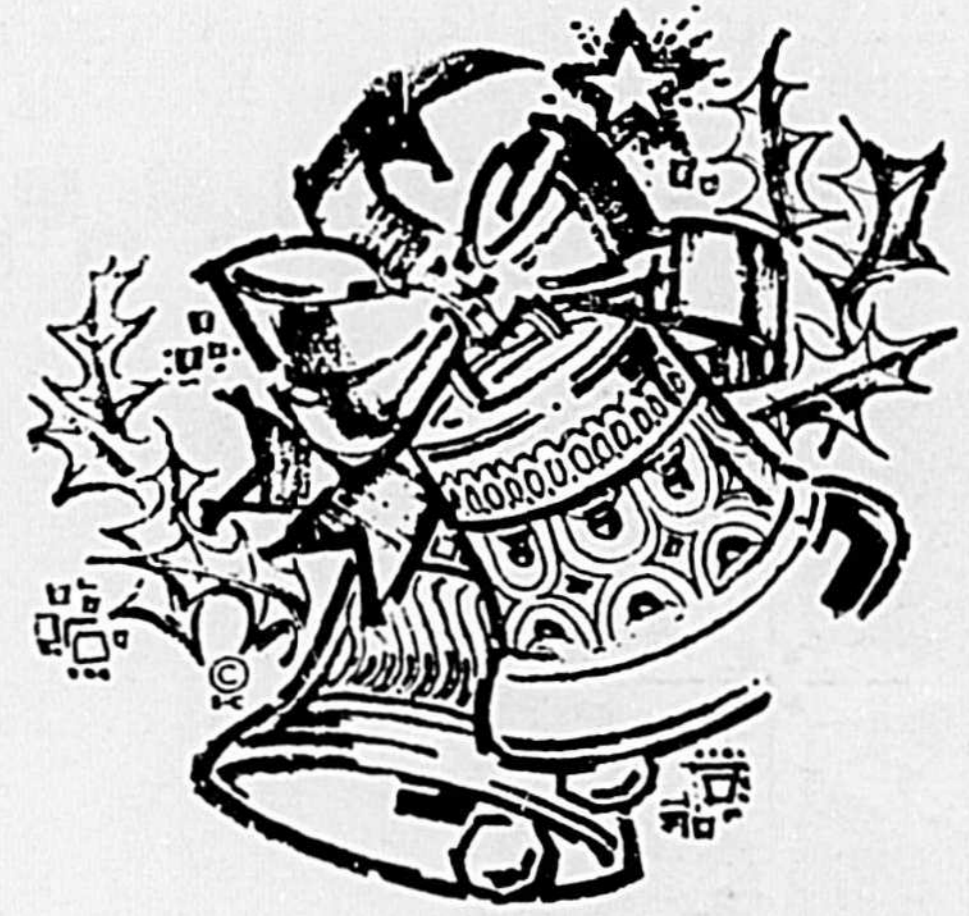
Le Centre de la chaussure pour toute la famille

M. Laporte, gérant

67 sud, Place Bourget 756-4481 Joliette

Joyeux Noël
et Bonne Année

En disant merci à nos clients il me fait plaisir de leur souhaiter un Noël joyeux et une année prospère



GARAGE RONDEAU

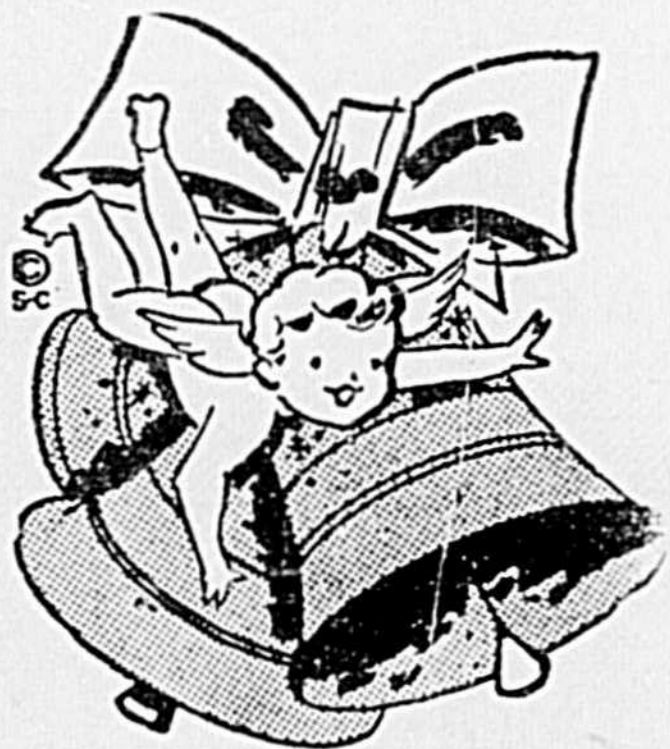
MECANIQUE GENERALE

Débossage — Peinture — Soudure

1279 Piette

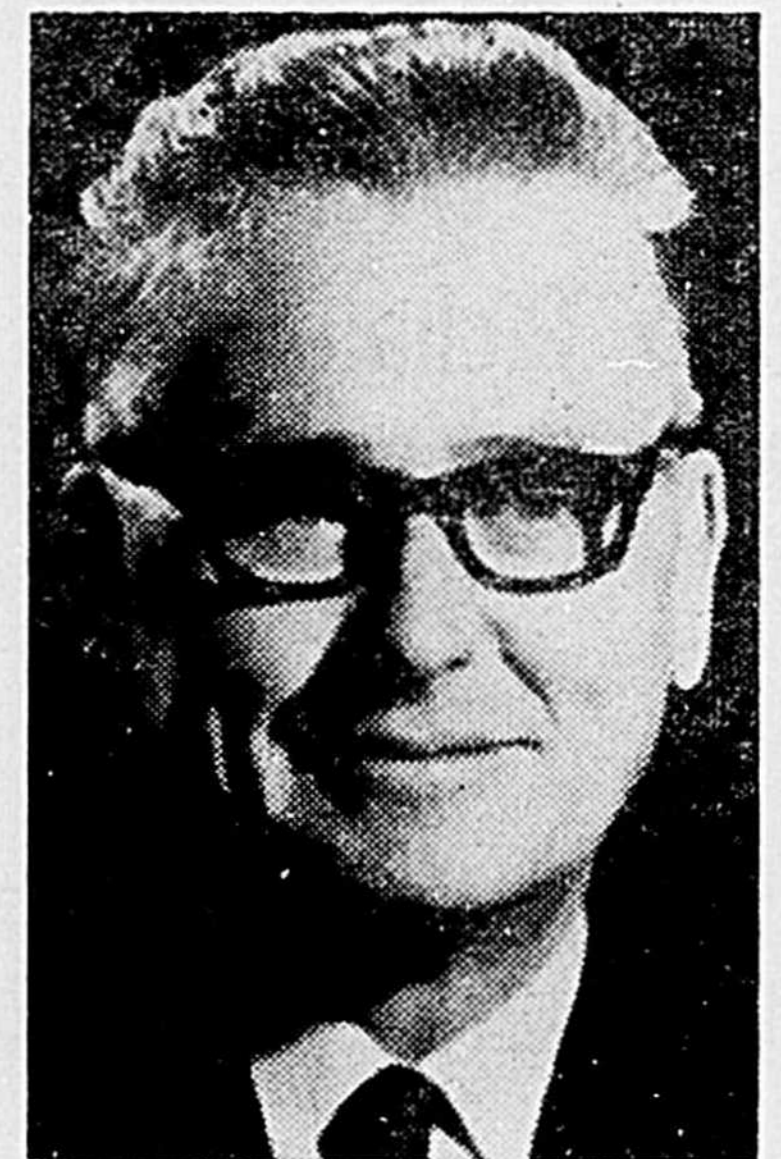
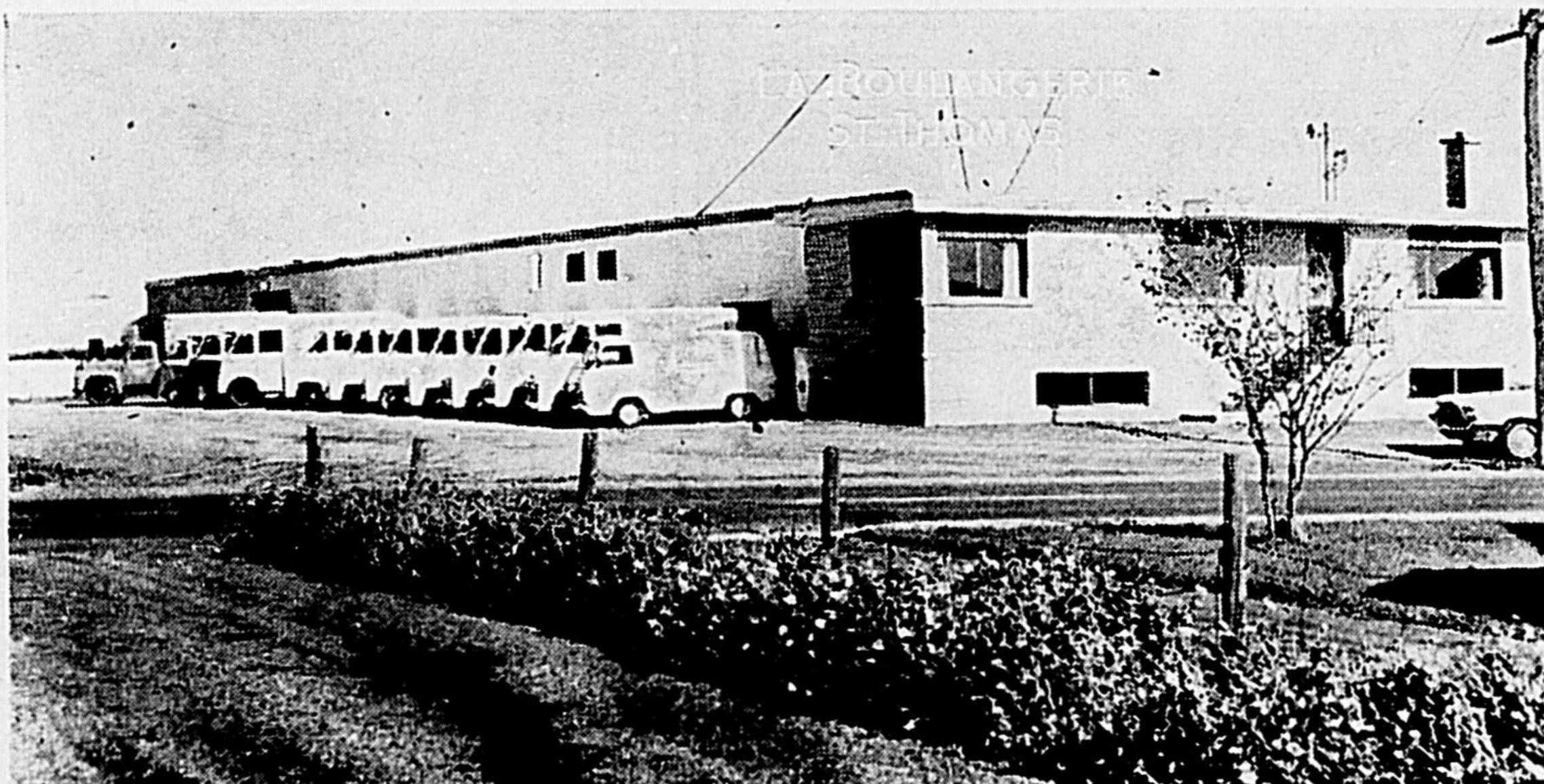
753-4132

St-Paul de Joliette



Le personnel de la Boulangerie St-Thomas a été heureux de vous servir. Il vous remercie d'avoir accordé à ses produits une confiance qu'il vous invite à lui continuer.

Il souhaite que Noël vous apporte joie, bonheur et paix et que l'an nouveau continue pour tous une période de progrès constants.



JOSAPHAT ADAM

La Boulangerie St-Thomas Inc.

JOSAPHAT ADAM, PRES.

Tél. 753-3120

St-Thomas-de-Joliette