

L'Action POPULAIRE

"JUSTICE ME GUIDE"

LVI^e année — NO 48

JOLIETTE, MERCREDI LE 10 DECEMBRE 1969

LA VENTE DES BANCs

par VIEUX DOC
(Dr EDMOND GRIGNON)

Le dimanche précédant le premier de l'an, sa femme lui dit au déjeuner: "C'est aujourd'hui, Baptiste, que les bancs se vendent à l'église. J'sus tannée de trainer les allées. Les Latendresse, les Laverdure, les Toto Lapointe, les Brazeau, les Jolicoeur, les Jolifoux ont tous des bancs, et y sont pas plus riches que nous autres. Y a toujours une limite à toute. Que ça coûte ce que ça voudra, Baptiste, y faut qu'tu m'achètes un banc!"

—C'est bon, Zoé, c'est bon! Coûte que coûte, j'vas t'en acheter un.

—Eh ben! dépêche-toé; tu vois comme y neige; y a creux d'icite à l'église et pis la Grise est pas bien valeureuse".

Maintenant, la blanche tempête achevait de combler les chemins. Comme le père Lavictoire entra dans l'église, le célébrant était assis sur la banquette; les chantes entonnaient le Gloria. Affecté de cataractes, la figure couverte de neige, le pauvre colon n'y voyait goutte. Il tâta autour de lui comme pour tremper sa main.

La fabrique était pauvre, on n'avait pu terminer l'intérieur du temple. Aussi, au lieu d'un bénitier en pierre, supporté par un bel ange en plâtre, on avait cloué au plançon servant de colonne, près de la porte, un petit seau bas, dans le genre de ces "baquets à manche" qu'utilisaient les femmes de colons qui y démêlaient la farine de blé noir et en faisaient ces bonnes galettes de sarrasin, appétissantes à manger avec du bon beurre ou du lard froid, à l'époque si fière du défrichement.

Les jeunes gens ricanaient en voyant le trouble du vieillard, et celui-ci impatienté de ne pouvoir atteindre l'eau lustrale, s'écria: "Sapré mille gueux! Y'ousqu'y ont mis le baquet, donc, à matin?"

Le prêtre sursauta sur son siège, les chantes interrompirent leurs chants religieux, et ce fut une alerte, presque un scandale dans le lieu saint.

La messe terminée, le père Lavictoire s'approcha de la balustrade pour assister à la vente des bancs; mais il tombait mal. Grâce à l'abondante récolte de l'année, pas un colon n'avait quitté la place, et il se trouva que deux bancs seulement étaient à vendre, dans les premières rangées. De plus, un jeune notaire et un jeune médecin venaient d'arriver dans l'endroit: mariés à de jolies femmes, ils caressaient, sans doute, l'espoir de les installer en avant de l'église, comme annonce, afin d'attirer la clientèle.

En présence de M. le Curé,

de MM. les Marguilliers et d'un bon nombre de francs-tenanciers (dans les petites colonies, les habitants s'intéressent à tout et prennent plaisir à assister aux moindres réunions), le bedeau, monté sur une chaise, commença l'enchère: "Combien pour ce banc-ci? — Une piastre — Deux piastres — Trois piastres — Quatre piastres".

C'était le notaire et le médecin qui se le disputaient, tandis que le père Lavictoire, la bouche et les yeux grands ouverts, ne soufflait mot.

Le notaire dit au médecin: "Inutile d'aller plus loin, je vous le laisse à cinq piastres, je prendrai l'autre".

Mais il avait compté sans notre héros. Le bedeau remit le dernier banc en vente.

—Pas nécessaire de perdre votre temps pour rien, dit le notaire, qui voulait se montrer généreux en face du public, je prendrai ce banc à cinq piastres, moi aussi.

—Six piastres! vociféra le père Lavictoire.

—Sept piastres, répliqua, surpris, le tabellion.

—Huit piastres, cria encore plus fort le vieux colon.

Les assistants intéressés par la lutte entre cet homme de profession, jeune, rasé de frais, parfumé et vêtu de drap fin et ce colon âgé, et "éventreur" de terres neuves, aux cheveux en broussaille, à la barbe longue, habillé de grosse étoffe du pays, s'approchèrent des deux combattants. Les plus jeunes "tapaient" des clins d'oeil au père Lavictoire; d'autres, debout derrière lui, enfonçaient leurs genoux dans ses jarrets, en l'encourageant tout bas: "Envoyez fort, père! Envoyez fort!"

Le notaire n'était pas riche; il suait à grosses gouttes, mais il n'aurait pas voulu céder: c'eût été nature à lui faire perdre la confiance de ses clients.

—Neuf piastres, dit-il en hésitant.

—Dix piastres! répondit, sans broncher, l'homérique "faucheur".

—Gardez-le, conclut le notaire, courroucé.

—Oui, j'le garde, et j'sus capable de le payer tout", rétorqua le vieillard. Et il sortit un billet de banque tout flambant neuf qu'il remit au curé. Celui-ci, dont la sympathie allait au notaire, risqua une observation: "Ne croyez-vous pas, M. Lavictoire, que le prix de dix piastres soit un peu élevé pour vous? Si vous le regrettez, il est encore temps, on peut recommencer l'enchère."

—Pas un sacre! M. le Curé. J'ai promis à Zoé de lui acheter un banc à n'importe quel prix, et ma parole, c'est de l'or. Je n'ai jamais trompé personne, pas même ma femme".

Les Mages et leur historique histoire

Le voyage des Mages aurait duré six jours, du 25 décembre au 6 janvier; ce fait semble être accepté comme authentique. S'ils venaient des Indes, le voyage certes a été rapide, mais il est reconnu que les mages ne prirent aucun repos, ni aucune nourriture en cours de route, et qu'ils n'en éprouvèrent jamais le besoin. Ils avaient remarqué cette étoile, qui soudainement était apparue dans l'immensité des cieux; astronomes qu'ils étaient, tout de suite ils avaient conclu qu'elle était la mystérieuse étoile annoncée par les prophètes. Ils suivirent donc l'étoile, qui leur était d'autant plus attirante qu'elle ressemblait à un enfant; ils la suivirent jusqu'au moment, où disent les légendes, elle disparut dans un puits où la Vierge allait puiser de l'eau. Plus tard, des milliers de pèlerins iront à ce puits mystérieux et Grégoire de Tours écrira comme le relate la Légende Dorée: "Quand les fidèles approchent et se penchent sur la bouche du puits on leur couvre la tête d'un linge. Alors celui qui est digne de voir aperçoit l'étoile se promener à fleur de l'eau, d'une paroi à l'autre du puits, selon le mouvement dont les astres accomplissent leurs cours célestes. Mais la merveille ne se montre qu'à ceux qui ont le cœur pur".

En sortant de l'église, les jeunes colons l'acclamèrent. —Sapré mille gueux! disait le vainqueur, on va voir si les "morvaillons" de la ville vont venir faire la loi aux vieux colons du nord, à c't'heure.

Et s'en retournant chez lui avec la Grise, clopin-clopant, cahin-caha, à travers les bancs de neige durcie par le vent, le père Lavictoire eut tout le temps voulu pour songer à la frasque qu'il venait de commettre. Une mélancolie, plus terrible, que toutes les tempêtes, ravageait son âme.

—Que va dire Zoé, songea-t-il, mon Yeu! que va dire Zoé, elle qui est si ménagère?

Il n'avait pas hâte d'arriver, le malheureux, et il laissait la Grise aller son petit bonheur de train.

—N'importe! dit-il, c'est fait. Elle va avoir un beau banc, en avant, avec de grosses gens. Je lui dirai la vérité, et si elle me chicane, j'endurerais.

Après avoir mis la Grise à l'écurie, le père Lavictoire entra. La table était servie pour le dîner; mais sa femme ne lui

laissa pas le temps de prendre une bouchée.

—As-tu acheté un banc, Baptiste? —Oui, j'ai acheté un banc. —As-tu payé cher? —Oui, j'ai payé cher. —Comment? —Devine. —Trois piastres? —Monte, monte. —Quatre piastres? —Marche! Marche! —Mon Yeu Seigneur! T'as pas payé cinq piastres tous-jours? —Envoye! Envoye! —Grimpe! Grimpe! —T'as pas payé sept piastres, voyons? —Grimpe encore un barreau, ma Zoé! —Tu m'diras pas que t'as payé huit piastres?

Selon les époques, les mages ont été représentés de multiples façons. Les uns virent en eux des guerriers et les montrèrent avec des armures, des épées, des caravanes de soldats et de cavaliers; les autres, comme des rois aux habits richement taillés cousus de pierreries précieuses; d'autres, comme de simples pèlerins, très savants et voulant savoir la vérité. C'est cette dernière suggestion qui semble

la plus plausible. Les rois mages, dit l'histoire, possédaient la science mystérieuse qui, à cette époque, n'était l'apanage que d'un groupe fort minime. Les savants étaient craints à cette époque. Les astronomes étaient d'ailleurs considérés comme des dieux car, lisant dans les astres, ils pouvaient prédire l'avenir ou conjurer les mauvais effets du sort. Les rois s'entouraient d'astronomes; jamais un guerrier n'aurait en guerre sans les avoir considérés. Nous avons là la preuve que les mages, de retour dans leur pays, purent affirmer que le Fils de Dieu n'était pas seulement raconter ce qu'ils avaient vu, mais encore tait né, sans pour cela être persécutés, précisément parce que la population les craignait.

D'ailleurs Hérode les reçut dans son palais. S'ils n'avaient été que de simples individus, Hérode ne se fut pas donné la peine de les prier de s'informer de cet enfant; Hérode est effrayé, parce que, à l'instar des autres fois, il craint les augures des astres. Les mages retournent dans leur pays par un autre chemin, ce qui irrite Hérode; à ce moment il comprend que ces hommes savent le grand secret et qu'il n'en saura peut-être jamais rien. La Légende Dorée rapporte que les mages prirent un navire

(A suivre à la page 12)

che à lait, nous autres, qu'on en a seulement deux. Avec une autre vache on aurait pu faire du beurre pour vendre, engraisser un ou deux gorettes de plus, etc., etc.

Le père Lavictoire bouillait, mais il se retint; il avait promis de ne pas se choquer. Il avala les bouchées doubles et partit en sifflotant pour aller passer le reste de l'après-midi chez un voisin.

Il revint tard pour le souper et s'assit à table, mais Zoé recommença aussitôt les litanies de la vache à lait. C'était le bout, la mesure était pleine, l'orage devait éclater. Le vieux "loup de terre" asséna un coup de poing si violent sur la table, qu'il fit sauter par terre les tasses et les assiettes.

—Sapré mille gueux! s'écria-t-il, veux-tu ben en finir avec c'te vache! c'te vache! Elle a pas d'autre chose à dire depuis le midi. C'est pas une vache que tu voulais avoir, sapré mille gueux! c'est un banc. Admettons que j'aurais acheté une vache étais-tu pour l'amener tous les dimanches à l'église, pour t'assire dessus?

Et il eut la paix.

—Ah! mon Yeu Seigneur! dit la vieille femme, en s'appuyant sur le coin de la table pour ne pas tomber. Y penses-tu, Baptiste, dix piastres! Songe donc à ce qu'on aurait pu acheter avec ce montant-là. C'est le prix d'une bonne va-

Régals des fêtes accompagnés de sauces à base de soupes en enveloppes

La mode des mets de réception change avec les ans, autant que celle des toilettes que portent les invités. Nos mères n'auraient jamais osé recevoir sans avoir à offrir un vaste assortiment de canapés et de

hors-d'œuvre. Toutefois, l'hôtesse d'aujourd'hui n'a ni le temps ni la patience de préparer de telles collations.

Durant les années dernières, les sandwichs de fantaisie ont été remplacés par de généreux

bols de "choses" à grignoter et, de nos jours, une réception du temps de Noël ne serait pas complète sans au moins une piquante sauce "trempe" et une bonne provision de pommes de terre chips ou de crâquelins. Durant la saison des fêtes, alors que les visiteurs qui arrivent à l'improviste sont nombreux, ces sauces sont un choix idéal. Elles peuvent être préparées en un clin d'oeil, en mélangeant une chopine de crème sure et une enveloppe de soupe à l'oignon pour Sauce Californie ou aux tomates (pour Sauce Sunset) et elles sont si faciles à servir.

Comme variation, essayez une Sauce Rosée, obtenue en ajoutant une demi-tasse de vinaigrette type russe et deux cuillerées à thé de raifort à la Sauce Californie. Amener le mélange au point d'ébullition, lentement, et servez-le chaud.

Si vous voulez conquérir une petite place dans le cœur de vos invités du sexe fort, essayez le copieux régal "Bifteck Trempe". Faites sauter ou griller au goût un bifteck (1/2 à 3/4 de pouce d'épaisseur), et taillez-le en cubes d'un pouce. Piquez des cure-dents dans les cubes et servez-le accompagné d'une Sauce à la Moutarde chaude pour la "trempe".

SAUCE A LA MOUTARDE
1 chopine de crème sure du commerce
1 enveloppe de soupe à l'oignon
3/4 de cuillerée à table de moutarde préparée

Durant les fêtes, faire bombance peut être aussi amusant pour l'hôtesse que pour ses invités. En gardant ces ingrédients vite et facilement préparés à portée de la main, elle peut toujours prendre le temps de jouir de sa propre réception!

Les Noëls en été

Noël n'est pas toujours la fête des frimas, célébrée sous un ciel glacé, dans la neige. Dans l'hémisphère sud, on est au cœur de l'été et tout en étant aussi ferventes et joyeuses les réjouissances prennent un autre aspect.

ARGENTINE

En Argentine, le réveillon n'a pas lieu après "la messe du Coq" mais avant. On se régale de dinde, d'abricots et de toutes sortes de confitures, de pendule, le pain sucré aux fruits qui ce jour-là prend une forme spéciale, avant de se rendre à l'église. Les sapins venus de la Sierra de Cordoba, sont en général réservés aux écoles, aux collectivités.

BRESIL

Au Brésil, les sapins sont encore beaucoup plus rares mais la messe de minuit revêt une grande solennité. A Rio-de-Janeiro, les rues restent animées toute la nuit, aux terrasses des cafés on boit le lait des noix de coco et on mange des mangues en guise de réveillon.

CUBA

A Cuba, des enfants promènent sur un brancard la Vierge et Saint Joseph, suivis d'une foule d'écoliers agitant des bâtons garnis de grelots et tendant l'autre main pour recueillir une obole. A minuit, des an-

(A suivre à la page 10)

JOYEUX NOEL A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

Meilleurs souhaits de la saison

ME LUC FOREST

Notaire

Tél. 756-4080
71 SUD, ST-CHARLES

JOLIETTE

Meilleurs souhaits de la saison

Tél. 753-7479

C. P. 203

JOLY & TRUDEL

AVOCATS - PROCUREURS

530, boul Manseau

Joliette

Etude légale:

Me André Joly, B.A., LL.L.

Me Clément Trudel, B.A., LL.L.

Joyeux Noël et Bonne Année

SALON LINDA

Maitre coiffeur

Tél. 839-2361
61, VENNE

ST-JACQUES

A tous, nos meilleurs vœux

GARAGE J.-P. FOREST ENRG.

Tél. 839-2606
45, VENNE

ST-JACQUES

Joyeux Noël! Bonne et heureuse 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

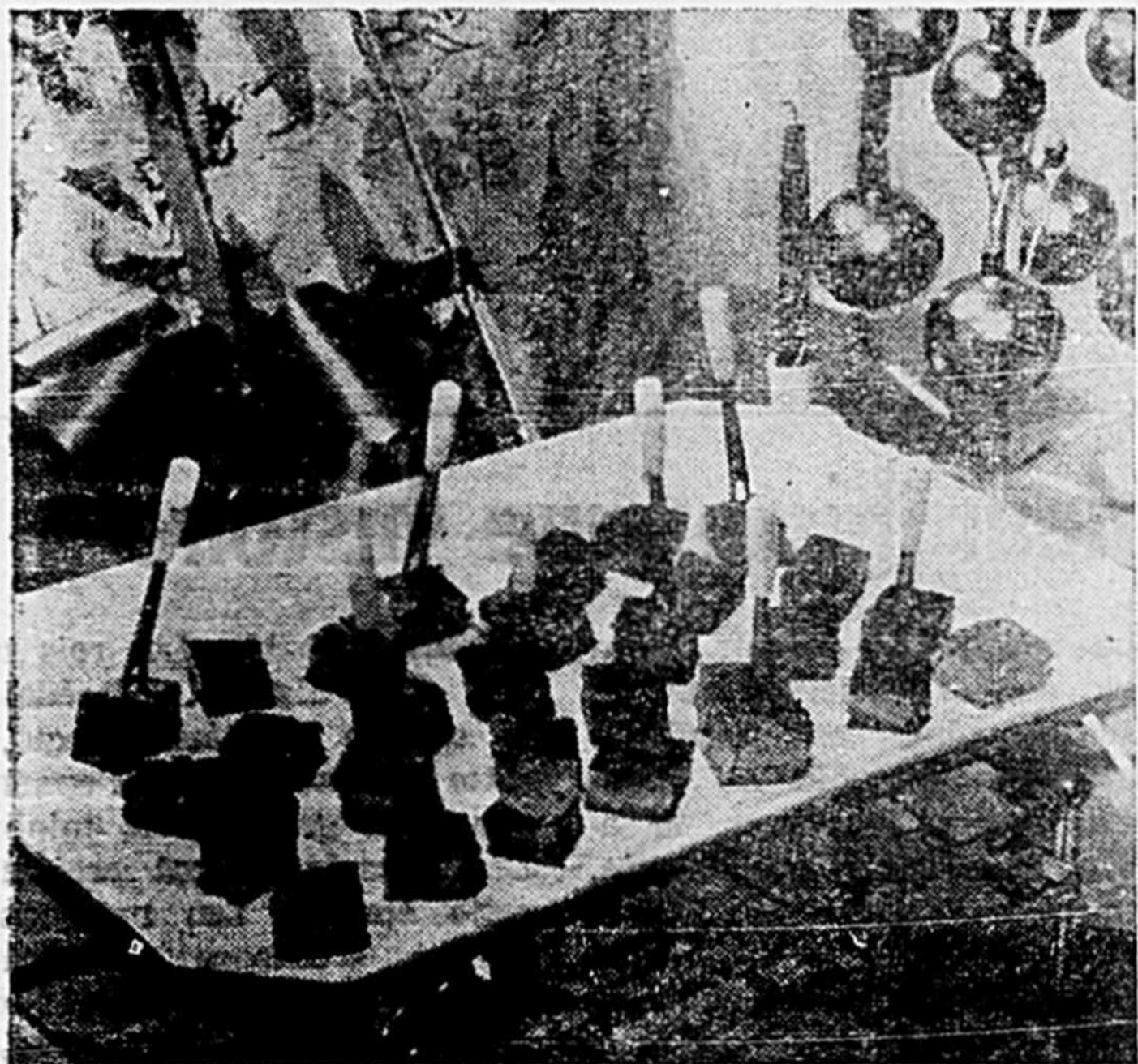
Joyeux Noël! Bonne et heureuse année

FERNAND JETTE

Courtier d'assurance agréé

Tél. 839-2555
153, ST-JACQUES

ST-JACQUES



Des cubes de bifteck grillé, d'environ un pouce constituent des hors-d'œuvre substantiels pour les réceptions des fêtes lorsque servis avec une sauce à la moutarde chaude, préparée avec de la crème sure, une enveloppe de soupe à l'oignon et de la moutarde préparée.



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 1970.

MAURICE GAGNON

HUILE A CHAUFFAGE

317, rue Marguerite-Bourgeoys

Joliette



Tél. 753-5242



SERVICE JOUR ET NUIT

Joyeux Noël



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

Longpré & Frères

Georges-Etienne et Emile Ducharme, props
MANUFACTURIERS DE PORTES ET CHASSIS
MATERIAUX DE FINITION INTERIEURE

128, rue Précieux-Sang 756-8812 Joliette

Douceurs pour la nuit de Noël

En Tchécoslovaquie on dit que la ruche déplacée la veille de Noël donnera beaucoup de miel et n'essaiera pas. Autrefois on disait que les abeilles chantaient dans leur ruche la nuit de Noël. On le croyait en particulier en Ecosse et en Angleterre. Dans son livre: "L'abeille sacrée" Hilda Ransome raconte comment cette croyance fut utilisée une fois dans le Yorkshire.

Notre calendrier actuel, le calendrier grégorien, date de 1582 et remplaça le calendrier julien qui ne s'accordait plus aux saisons. Il y avait dix jours de différence entre les deux calendriers, et plusieurs se demandaient lequel était le bon. Quelques-uns d'entre eux avaient une foi telle en leurs abeilles, celles-ci devant leur dire par leur bourdonnement lequel était réellement l'anniversaire de la Nativité. Ce fut le vieux calendrier qui l'emporta même s'il est en retard maintenant de 13 jours sur le calendrier grégorien.

Voulez-vous savoir si les abeilles chantent réellement dans la nuit de Noël? Écoutez-les la nuit du 24 décembre, puis le 6 janvier qui était Noël dans l'ancien calendrier julien. Mais pour les écouter attentivement il vous faut déguster du même coup une gâterie vous rappelant leur finesse et leur douceur. A cet effet les économistes ménagères du ministère de l'Agriculture du Canada se chargent de vous offrir à l'instant une douceur pour cette nuit de Noël.

BOMBES GLACEES "JOYEUX NOEL"

- 1 bocal (6 oz) de cerises au marasquin hachées
- 1/2 tasse de raisins épépinés
- 1/4 tasse d'eau
- 1/2 tasse de dattes effilées
- 1/4 tasse d'écorces de citron, hachées fin
- 1 1/4 tasse de fruits confits et hachés
- 1 c. à table de brandy (facultatif)

- 1/4 tasse d'amandes grillées, effilées
- 1 pinte de crème glacée à la vanille

Egoutter les cerises et conserver le jus. Mijoter à couvert 5 minutes; égoutter. Mêler tous les fruits, jus de cerises et brandy; laisser macérer à couvert 24 heures. Ajouter les noix. Ramollir la crème glacée et verser dans un moule refroidi. Ajouter les fruits; en remplir des moules individuels refroidis. Couvrir et congeler environ 4 heures. Démouler, en laissant tremper les moules quelques secondes dans l'eau froide. Quantité: 8 portions.

Une visite inattendue

Noël apporte chaque année de merveilleux cadeaux... qu'ils viennent des Rois Mages saint Nicolas ou du Père Noël. De sa demeure au Pôle Nord ou dans quelque contrée éloignée, le mystérieux personnage fait sa livraison à la minuit. Il entre par la cheminée et repart aussi discrètement qu'il est venu après dégustation d'un casse-croûte laissé par les enfants sages.

Puisqu'il semble que notre mystérieux visiteur se laisse tenter par de délicates surprises et qu'il se fatigue quelques fois de pâtisseries, pourquoi ne pas lui offrir des canneberges en salade. De plus, pas de temps perdu car le tout se prépare à l'avance en plus d'être aussi plaisant à voir qu'à goûter. A cet effet, les économistes ménagères du ministère de l'Agriculture du Canada vous suggèrent de tenter le visiteur nocturne en lui offrant une salade "Gaieté des Fêtes" ou à la gelée de canneberges. Et puis... après de si bonnes choses, le personnage légendaire se désaltérera avec joie d'un punch aux jus de pommes et de canneberges, puis... il disparaît jusqu'à l'année prochaine en vous souhaitant "Joyeux Noël".

SALADE "GAÏETE DES FÊTES"

- 4 tasses de chou filant
- 3 tasses de pommes rouges, pelées et en dés
- 1 1/2 tasse de canneberges hachées
- 2 c. à table d'oignon haché
- 1 c. à table de jus de citron
- 2 c. à table de sucre
- 1/2 c. à thé de sel

(À suivre à la page 12)



Joyeux Noël
Bonne et Heureuse
Année
à nos clients et amis

Nous sommes heureux, à l'occasion des Fêtes, de remercier nos clients de leur encouragement et de les inviter à nous le continuer au cours de 1970.

René Chaput

PLOMBERIE — CHAUFFAGE — COUVERTURE
MATERIAUX DE CONSTRUCTION

712, DE LANAUDIERE

753-7591

JOLIETTE



CONSTANT MALO
PRÉSIDENT

LE PRÉSIDENT ET LES MEMBRES DU
COMITE CONJOINT, SOUHAITENT
A TOUTE LA POPULATION DES
COMTES DE JOLIETTE, L'ASSOMPTION,
MONTCALM ET BERTHIER

Joyeux Noël

Bonne et Heureuse Année

**COMITE PARITAIRE DE L'INDUSTRIE
DE LA CONSTRUCTION DE JOLIETTE**

1225, rue Ladouceur

Joliette

JOYEUX NOEL A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

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

Tél. 756-4641

JEAN DUBEAU

Architecte

175, DE SALABERRY

JOLIETTE

Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

GERARD DUGAS

Rembourreur

Tél. 834-2366
488, QUEEN

RAWDON

Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

AUGUSTE MARTINEAU

Architecte

Tél. 756-4541
175, DE SALABERRY

JOLIETTE

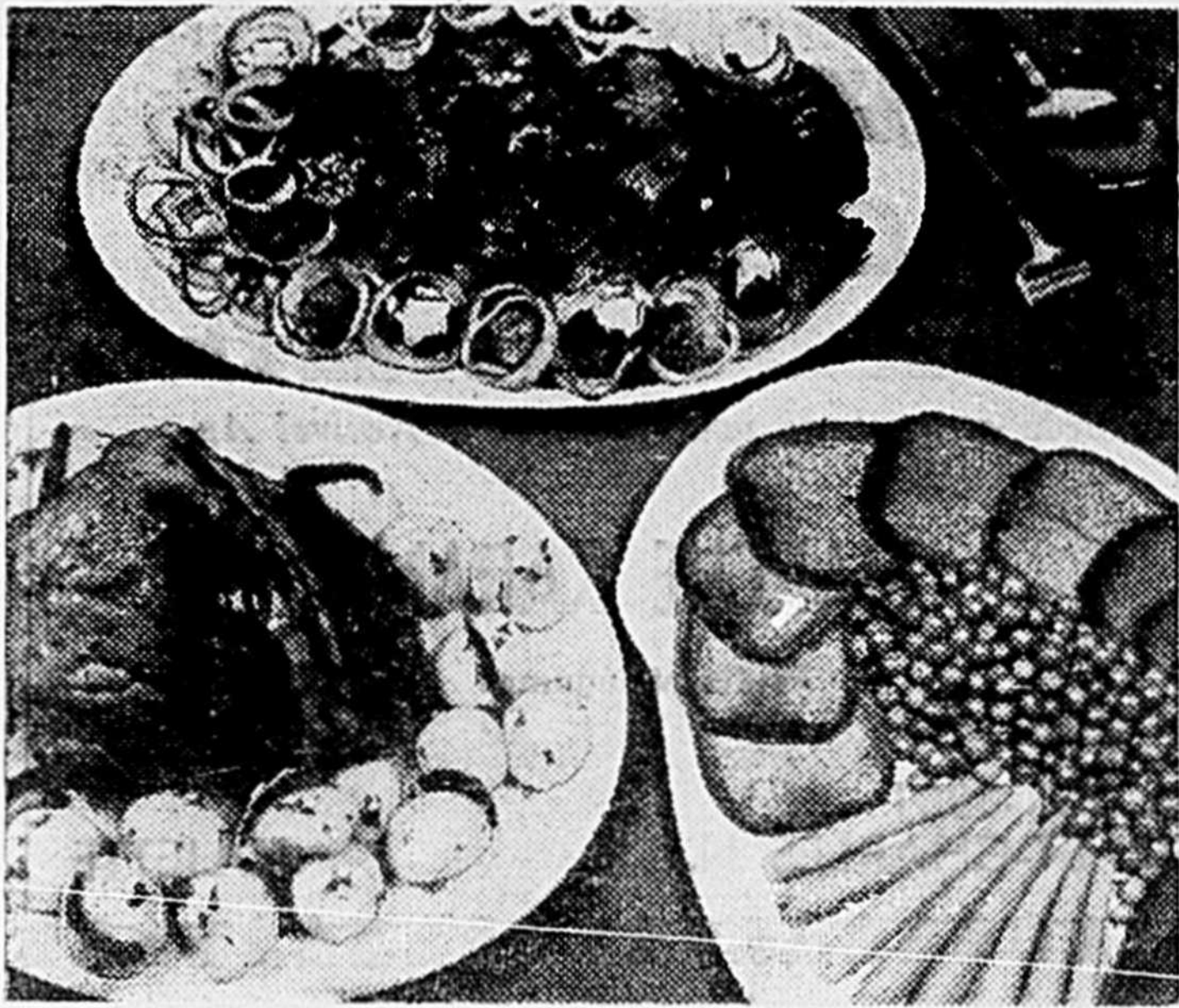
A tous, nos meilleurs vœux

C. CARON & FILS

Bijoutiers

Tél. 756-4624
37 NORD, PLACE BOURGET

JOLIETTE



Les abats, ces délices !

Les nutritionnistes recommandent de manger des abats souvent puisqu'ils sont nutritifs et économiques. Vous pouvez les inclure dans votre menu sous différentes formes... par exemple, servez à votre famille du foie sauté dans la poêle, agrémenté d'oignons (en haut), du coeur farci au four (ci-dessus, à gauche) ou de la langue de boeuf bouillie (à droite).



Joyeux Noël
Heureuse année
à tous

Marché Christ-Roi

Jacques Lane, prop.

358 nord, St-Charles

753-7491

Joliette



Bonne Année
à tous

Fenêtres Forêt Blanche INC.

DEPOSITAIRE DES FENETRES



Marcel Forest, prop.

TEL. 756-6203 — 756-6117

1046, MANSEAU

JOLIETTE

Noël

Le réveillon de Mme de Sévigné

Un auteur raconte dans ses mémoires le repas qu'offrit Madame de Sévigné, l'éminente femme de lettres françaises, dans la nuit du 24 au 25 décembre 1677, à l'hôtel Carnavalet, à Paris. Il n'était pas délabré l'estomac de Madame de Sévigné, pas plus que celui d'aucun des convives, comme vous allez voir! L'auteur dit ce qui suit: "Il est vrai que c'était là repas extraordinaire. Mme de Sévigné avait tenu à célébrer dès la sortie de la messe de minuit qu'elle avait entendue avec ses invités à la chapelle du couvent des Filles bleues de l'Annonciade lequel touchait l'hôtel Carnavalet. Mais Madame de Sévigné voulait aussi fêter Madame de Grignan, arrivée depuis une quinzaine à Paris; puis il fallait encore profiter de l'occasion pour pendre la crémaillère de la nouvelle demeure. J'imagine que c'est pour cette triple raison de fêter que les soupers et la marquise vont absorber trois fois plus de victuailles qu'il ne conviendrait à une simple réjouissance de raison unique.

Le souper n'avait pas moins de huit services. C'était d'abord divers potages, des viandes coupées par rouelles, des saucisses. Puis venaient toute une série de daubes, fritures et courts-bouillons; des langues de porc et de boeuf fumées, des farces, des pâtés chauds, le tout accompagné, comme il se doit, de salades les plus variées. Ensuite se présentait un cortège de rôtis: perdrix, faisans, dindonneau, levrauts, chapons, entourant l'agneau de Noël. Le quatrième service se composait de petits oiseaux qu'on avalait par pur amusement, tant c'étaient des viandes légères bien que délectables: grives, mauviettes, ortolans, etc. Pour enlever le goût des viandes, on présentait du saumon, des truites, des carpes et quelques autres poissons enveloppés de pâte. Deux buissons d'écrevisses flanqués, chacun, de quatre tortues dans leur écaille, se dressaient aux yeux de l'assistance, pas encore tout à fait rassasiée.

En effet, avec le dessert, apparaissaient les pâtisseries et les fruits crus et cuits, les amandes et les noix confites. Les confitures sèches et liquides, les massapains, les pastilles et les dragées terminaient ce repas dément arrosé de vin de Bourgogne; muscats du Languedoc et de Provence complétaient la fête gastronomique.

Après un tel souper, Mme de Sévigné et ses convives ne pensaient nullement à souffler, s'étendre, se reposer ou s'assoupir un instant! Fi donc! L'esprit n'est pas étouffé pour si peu!"

Inutile de commenter. Avouez que l'on mangeait un "peu" dans ce temps-là!

FANTINE



JOYEUX NOEL A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

Paix, bonheur et prospérité à tous!

ALPHONSE PAQUIN & FILS

Machinistes

Tél. 756-6970
568, ST-ANTOINE

JOLIETTE

Meilleurs souhaits à l'occasion des Fêtes!

CENTRE MUSICAL ENRG.

Tél. 756-6737

120 NORD, PLACE BOURGET

JOLIETTE

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

Joyeux Noël et Bonne Année

LINGERIE AGATHE ENRG.

Mlle Agathe Archambault, prop.

Tél. 753-7333
407, ST-VIAEUR

JOLIETTE

Joyeux Noël et Bonne Année

DR GUY GERVAIS

Chirurgien-Dentiste

Tél. 753-5113
419, MANSEAU

JOLIETTE

Joyeux Noël! Bonne et heureuse année

ME JEAN FONTAINE

Notaire

Tél. 753-5500
389, MANSEAU

JOLIETTE

Paix, bonheur et prospérité à tous!

DUGAS & DUGAS

Avocats

Tél. 753-7495
363, NOTRE-DAME

JOLIETTE

Les bas de Noël

Il y avait une fois trois petits enfants qui restaient dans une petite vallée. Leurs parents très pauvres, ne pouvaient pas acheter des cadeaux de Noël. Ces enfants dont deux filles et un petit garçon: Hélène l'aînée, Jean et Anna la cadette, étaient très malheureux en songeant comme ils aimeraient posséder chacun un bas de Noël rempli de bonbons.

— Hélène, très intelligente dit: "Que diriez-vous si on se confectionnait chacun un bas de Noël et on les accrocherait aux briques de la cheminée?"

— Oui, dirent les deux autres, mais pourquoi? Il n'y aura rien.

— Pour faire un peu Noël dans la maison, maman et papa un peu plus joyeux.

— D'accord.

Alors ils se mirent au travail sans en souffler mot à leurs parents. Pendant quelques heures un silence régnait dans la maison car ils étaient très intéressés à leur

travail. Enfin ils mirent les derniers morceaux.

Hélène dit: "Bon, on va les ramasser et quand la nuit de Noël arriva ou les accrochera. Le temps passa et plus les enfants avaient hâte. Cette nuit si longtemps attendue arriva.

Le lendemain ils furent levés avant leurs parents. Oh! Miracle! Leurs bas étaient remplis jusqu'au bord de jouets et de bonbons. Ils allèrent en coup de vent réveiller leurs parents et leur apprirent la nouvelle. Tous se demandèrent qui avaient bien pu faire cela.

L'origine de la tourtière

Sait-on que toute une histoire se rattache à cette belle et bonne friandise si appréciée au temps des fêtes, et qui se nom-

me "tourtière"? Cette pâtisserie, ou plutôt ce pâté, date de longtemps déjà et, c'est vraiment un plat de famille. Nos grand-mères confectionnaient la tourtière avec un art méticuleux; elles faisaient cuire ce pâté contenant un mélange de viande de porc, de lièvre, et surtout de "tourte", sur l'ancien poêle à deux ponts.

Au fait, qu'était-ce donc que la tourte? Un oiseau qui abondait dans toute la province et surtout dans Charlevoix, il y a cent ans. Cet oiseau sauvage était de la grosseur d'un pigeon, auquel il ressemblait d'ailleurs beaucoup; il y en avait tellement, qu'on voyait parfois les tourtes s'abattre par véritables nuages sur les champs ensemencés, où c'était alors la dévastation. Comme d'autre part, leur chair était succulente, la soupe à la tourte connut vite la vogue et deux tourtes suffisaient à faire une excellente soupe pour douze personnes.

On fit également des tourtières, soit les pâtés dont il est question plus haut et ce fut dès lors la chasse impitoyable aux tourtes. On les tuait jusque dans les cours des fermes et avec tant d'ardeur, qu'on en négligea la messe du dimanche. C'est alors que le clergé conjura les tourtes pour les faire disparaître. De fait, on n'en voit plus aujourd'hui ni au Canada ni aux Etats-Unis. Que sont-elles devenues? Leur espèce est-elle éteinte? Toujours est-il qu'elle a donné naissance au mot "tourtière".

Pourquoi écrit-on "faire bonne chère"

Le mot chère (du grec Kara, bas latin cara) a d'abord voulu dire visage, et l'expression "faire bonne chère" a signifié jusqu'au XVIIe siècle faire bon visage, donc bon accueil, car les plus grands témoignages d'amitié paraissent sur le visage.

Du sens d'accueil, on est naturellement passé au sens de repas qu'on donne à ses hôtes, à ses amis, pour les bien accueillir: "Comment appelez-vous ce traiteur de Limoges qui fait si bonne chère?" (Molière). (D'après le "Dictionnaire des locutions françaises", Larousse éditeur).

Les cloches et Noël

Cloches et carillons du monde accompagnent la prière des fidèles à l'heure de l'espérance, dans le recueillement et la joie. Mais sait-on que la fabrication des cloches dont on écoute cette nuit-là l'heureux concert, fut un secret — et un art — perdu pendant longtemps? Les artisans de jadis ayant emporté l'un et l'autre dans la tombe ce n'est qu'après de longues, de très longues et décevantes expériences pour percer le mystère du précieux alliage qui les constituaient qu'on put retrouver leurs voix d'or. Le mérite en revient tout particulièrement aux industries britanniques qui ont acquis de la sorte une réputation justifiée: les fonderies d'Outre-manche fournissent des cloches à de nombreux pays; et si la technique a réalisé de considérables progrès depuis le Moyen-Age, le processus du coulage n'a guère changé depuis lors.

JOYEUX NOEL A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

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

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

MLLES PERREAULT

Chapeaux faits à la main

Réparations de tout genre

Tél. 756-6717

77 SUD, PLACE BOURGET

JOLIETTE



Joyeux Noël

Bonne et Heureuse Année

Nous remercions notre clientèle de l'encouragement reçu au cours de 1969 et l'invitons à nous continuer son patronage



ENRG.

M. Alcidas Laporte, prop.

516, Manseau, Joliette

756-4131



Joyeux Noël

Bonne Année

Merci à notre clientèle pour l'encouragement reçu en 1969. Que nos bonnes relations se continuent en 1970 et que la nouvelle année apporte à tous joie, santé, bonheur.

Marie-Anyse Enrg.

MLLE ANYSE POITRAS, PROP.

115, ST-PAUL

JOLIETTE

TEL. 753-7925

Fête romaine

Au temps de la Rome impériale, si le citoyen ordinaire ou l'homme des campagnes voulaient faire une fête, ils ne pouvaient compter que sur les légumes, le fromage, le pain... et leur imagination. Les lois qui voulaient refréner les extravagances de table des riches étaient sévères quant à l'usage de la nourriture, sauf en ce qui touchait les légumes et les fines herbes. Les gourmets de l'époque ont alors délaissé la préparation de mets exotiques comme les langues d'autruche pour apprêter les légumes de façons délicieuses. Cicéron lui-même remarquait dans l'une de ses lettres qu'un plat de légumes servi dans un banquet était si bon qu'il avait oublié toute mesure et mangé comme un glouton.

Voici une recette pour les cuisinières canadiennes qui au-

rait sûrement plu autant à Cicéron que le plat que Lentulus lui avait présenté. Il ne comprend pas de viande, mais combine de façon unique du pain blanc enrichi, des haricots verts, des tomates, du fromage italien (Parmesan et Romano), et des fines herbes. Il en résulte un plat somptueux à la saveur riche, à la texture délicieuse. Et qui coûte peu. Il mérite parfaitement son nom:

Fête romaine Farce:

L'habileté des Italiens avec les légumes, une conséquence des sévères lois romaines qui limitaient l'usage extravagant de toute nourriture sauf des légumes et des fines herbes, ne s'est jamais aussi bien exercée dans la création de ce plat, Fête romaine. Bon marché et délicieux, il se présente

comme une magnifique entrée pour un repas tout à fait différent.

Fête romaine

2½ pintes de pain enrichi blanc coupé en dés, légèrement rôtis
½ tasse de céleri en dés
1½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
½ c. à thé de thym
¼ tasse de fromage Romano râpé
¼ tasse d'oignon émincé
½ tasse de beurre ou margarine
1½ tasse d'eau
2 oeufs légèrement battus

x x x

2 paquets de haricots verts congelés (10 onces)
Mélanger les dés de pain, le céleri, 1 c. à thé de sel, ½ c. à thé de thym et le fromage Romano. Faire revenir l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit transparent et l'ajouter au pain. Mêler l'eau et les oeufs battus, l'incorporer au mélange de pain. Etendre le tout dans un plat graissé, ovale, d'une pinte et demi. Couvrir et cuire au four moyen (350°) pendant 45 minutes. Laisser refroidir quelques minutes puis renverser le contenu sur un plat chaud.

x x x

lon les directives du paquet, les égoutter et les disposer autour du mélange déjà cuit.

Sauce:

Faire cuire les haricots se-
½ c. à thé de menthe séchée émiettée
¼ tasse d'oignon émincé
¼ c. à thé d'ail émincé
2 c. à table huile d'olive
1½ tasse de jus de tomates
1 boîte de pâte de tomates (6 on.)
1 cube de bouillon
½ c. à thé de sauce Worcestershire
¼ c. à thé de basilic
½ c. à thé de sucre
½ tasse de piment vert émincé
¼ tasse de Parmesan râpé
2 c. à table de persil haché
½ tasse d'olives dénoyautées, tranchées.

(Faites chauffer cette préparation tandis que la farce est au four.)

Faire sauter la menthe, l'oignon et l'ail dans l'huile d'olives jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Mêler le jus de tomates à ce mélange. Ajouter la pâte de tomates, le cube de bouillon, la sauce Worcestershire, le reste du thym et du sel, le basilic et le sucre. Faire mijoter pendant trente minutes en brassant à l'occasion. Ajouter le piment vert, les olives et le Parmesan; laisser mijoter encore cinq minutes, jusqu'à ce que le piment soit tendre et le fromage fondu. Ajouter le persil. Verser cette sauce sur la farce et les haricots.

DONNE de 6 à 8 portions.

Légende de Noël

Joncs et pierres célèbres

A l'époque de Noël, chaque année, les habitants du village écossais de Killian dans le Perthshire, se rendent auprès d'une rivière toute proche et cueillent des joncs, qu'ils arrachent sans les couper. Des pierres provenant des pignons d'un vieux moulin sont déposées sur ces joncs. Elles ont une histoire. Les villageois racontent que leur patron, saint Killian, guérissait la fièvre, les foudres, et autres maladies et

blessures avec ces pierres. Il frottait tout simplement le membre affecté avec l'une d'elles et le malade était guéri immédiatement. De nos jours, les pierres sont enlevées des pignons tous les ans à l'époque de Noël, posées sur leur lit de joncs et rapportées ensuite au moulin. Et Killian perpétue ainsi le souvenir de son Patron.



A tous mes clients
et amis
je souhaite
le plus heureux
des Noëls
et la meilleure
des années



Yvon CHAMPAGNE

COURTIER D'ASSURANCES

26, rue Guy

Notre-Dame des Prairies

753-5875

Joliette

BONNE ANNEE

Puisse la paix et la joie de Noël durer pour vous
tout au long de la nouvelle année.



L'Association féminine d'éducation
et d'Action sociale
du diocèse de Joliette

Mme Onésime Simard, prés.



NOS VOEUX BIEN SINCERES
POUR UNE HEUREUSE ANNEE
A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

Merci pour l'appui accordé en 1969

Nous continuerons à bien vous servir en 1970!

H. Généreux & Fils Enrg.

REAL GENEUX, PROP.

DISTRIBUTEUR DE LA PEINTURE

- S I C O -

TEL. 753-5054

536-A, MANSEAU

JOLIETTE

Meilleurs souhaits pour 1970

à tous nos clients et amis

de Joliette et de la région



Rusco Joliette

ENRG.

Sylvio Riopel, représentant

185, Taché

753-5661

Joliette

Le Jour de l'An à Québec vers 1650

Comment célébrait-on la fête du Jour de l'An aux premières heures de notre pays, à Québec, puisque alors Québec était le Canada tout entier? Il est certain que la fête était célébrée avec toutes les traditions qui la distinguent encore aujourd'hui. Il y avait, du moins, les visites et les étrennes, mais on ne trouve nulle trace de cartes de nos jours peinturlurées de toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. C'était une rude corvée de moins pour nos ancêtres. Mais il y avait celle des étrennes à laquelle on attachait pour le moins autant d'importance qu'aujourd'hui. Nos ancêtres avaient apporté cette tradition de France et ils avaient tenu à la gar-

der fidèlement. Elle n'existait assurément pas chez les sauvages. Il est à ce sujet intéressant de noter l'importance que donne à l'échange des étrennes, le Jour de l'An, le journal des Jésuites qui est, comme l'on sait, la continuation des Relations. Mais le Journal qui ne devait pas s'adresser au grand public, est rédigé de façon plus intime et contient des naïvetés qui font sourire aujourd'hui, encore qu'elles soient, comme le reste d'un précieux secours aux antiquaires de nos jours qui veulent de la lumière sur les temps révolus. Le rédacteur du journal des Jésuites, à partir de 1641, note au jour le jour des petits faits, même les plus insignifiants,

dont il pouvait avoir connaissance dans la colonie. Mais aujourd'hui tous ces faits par le recul du temps ont pris une importance capitale pour les amateurs de l'histoire. Veut-on connaître la nature des étrennes en ces temps reculés? Le Père Jérôme Lalemant, premier rédacteur de ce journal des Jésuites, va nous l'apprendre par une série de petites notes insérées dans le journal, le 1er janvier des années 1645, 1646, 1647 jusqu'en 1658 année où prend fin le journal.

Le 1er janvier 1656, après les visites d'usage, "on donna — cite le Journal mais en y rétablissant les mots dans la forme moderne — on donna à M. Giffer, un livre du Père Bonnet de la vie de Notre-Seigneur, à M. De Chatelets un des petits tomes Duxeillius. De Aeternitate, à M. Bourdon, une lunette de Galilée où il y a une boussole et à d'autres des reliquaires, des chapelets, des images" etc.

Plus loin, on lit: "On donna un crucifix à celle qui blanchit le linge de l'église, quatre mouchoirs à la femme d'Abraham et à lui une bouteille d'eau de vie. Il s'agit évidemment d'Abraham Martin et de Marie Langlois, sa femme. Mais qui donnait? Les Jésuites évidemment, qui recevaient aussi. Des Ursulines, ils reçurent cette année-là, des chapelets et des crucifix "avec force bougies" et "pour le dîner, deux belles pièces de tourtières". En retour les pères envoyèrent à ces religieuses "deux belles images de saint Ignace et de saint François Xavier en émail". Les bons Pères se ruinèrent presque, ce jour de l'an-là. Écoutons le Père Lalemant: "Les Ursulines m'envoyèrent prier que j'allasse les voir vers la fin de la journée. J'y allai et saluai Madame de la Pelleterie qui envoyait des étrennes. Je pensai omettre cela, mais il n'est pas à propos de l'omettre. Je ne donnai rien le soir d'après aux Litanies. Mais le jour je donnai à nos Pères et Frères ce que je pus et ce que je pensais leur pouvoir être agréable. J'avais donné au Père de Quen auparavant pour Sillery tout ce qu'il jugea à propos de ce que j'avais dans ma chambre particulièrement pour le Père Massé."

Et c'était ainsi chaque année. Le 1er janvier de l'année suivante, 1646, les Hospitalières envoyèrent aux Jésuites une lettre par M. de Saint-Sauveur et deux boîtes d'écorce de citron qui étaient sans doute, dans ce temps-là aussi précieuses qu'une dinde. D'ailleurs, la volaille ne manquait pas dans cet échange d'étrennes. Ce jour de l'An de 1646, le gouverneur qui était M. de Montmagny envoya aux Jésuites quatre chapons, deux outardes, huit pigeonneaux et d'autres volailles. Et sans doute, pour arroser toute cette bonne volaille, les Hospitalières leur envoyèrent un "petit quart de vin d'Espagne d'environ quatre pots."

Mais il n'y avait donc pas de dinde en ce temps-là? C'est le 1er janvier 1649 que l'on fait mention pour la première fois de ce précieux volatile si à la mode aujourd'hui à l'époque des Fêtes. Citons encore le

JOYEUX NOEL A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

Paix, bonheur et prospérité à tous!

Tél. 753-7427

OMER LANDREVILLE

Directeurs de funérailles

137, 6e RUE
CRABTREE

674 - 684, ST-LOUIS
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

Meilleurs souhaits à l'occasion des Fêtes!

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

A tous, nos meilleurs vœux

HUDGER 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 meilleurs vœux

CHOUINARD & LEVESQUE

Contracteurs en maçonnerie

Spécialité:

Cailloux et Ardoise — Pierre de toutes sortes

ST-AMBROISE

TEL. 753-9318



Joyeux Noël

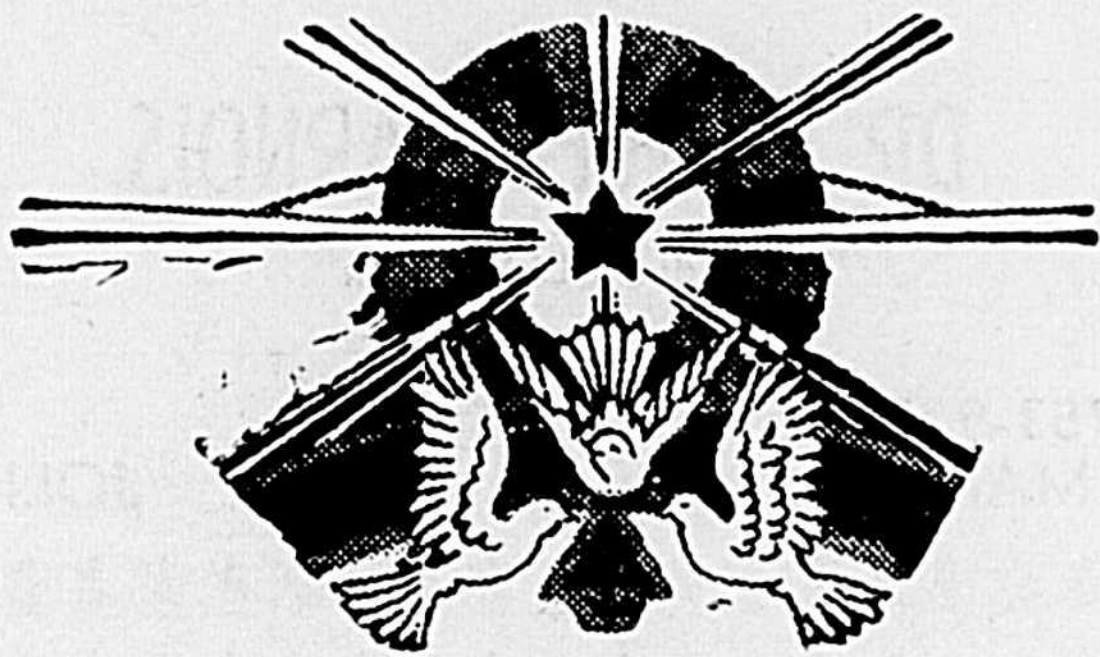
A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

Maison Barrett Enrg.

CONFECTION POUR DAMES

428, Notre-Dame Tél. 756-6579 Joliette

Joyeux Noël et Bonne Année



Nous remercions sincèrement nos clients et amis de leur patronage en 1969 et leur demandons de nous garder leur confiance au long de l'an nouveau

Garage

Pierre Lalonde

781, de Lanaudière Tél. 753-3877

Joliette

Des trésors déjà prêts à Noël

Il existe plusieurs façons de souhaiter Joyeux Noël... et le faire en servant quelques pains de Noël parfumés aux fruits, est fort plaisant d'autant plus que vos gourmands les trouveront fameux.

De plus, ces gâteries ou trésors aux fruits se congèlent très bien et deviennent pour ainsi dire une aide précieuse qui vous libère quelque peu lors des derniers préparatifs. Comme les repas de gala ou de grande classe occupent une place importante dans la célébration des Fêtes, peut-être dési-

rez-vous des recettes nouveau-genre à l'occasion de Noël et du Nouvel An. C'est pourquoi les économistes ménagères du ministère de l'Agriculture du Canada publient cette année un nouveau feuillet intitulé: "Noël gastronomique" renfermant des recettes de pain de Noël, mets au gratin, salades, entrées et hors d'œuvre, biscuits, gâteaux pour n'en mentionner que quelques-uns. Pour obtenir un exemplaire gratuit de ce feuillet et d'autres recettes de pains aux fruits, faites reve-

nir votre demande à la Division de l'Information ministérielle de l'Agriculture du Canada, Ottawa.

Afin de conserver cet esprit de fête, les économistes ménagères du ministère de l'Agriculture du Canada vous offrent ce trésor aux pommes communément appelé pain aux pommes.

PAIN AUX POMMES

¼ tasse de beurre
¾ tasse de sucre
2 oeufs
2 tasses de farine tout usage tamisée
1 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de cannelle
1 c. à thé de sel
½ tasse de pommes râpées
½ tasse de raisins épinés

Défaire le beurre en crème; y ajouter sucre et oeufs. Tamiser les ingrédients secs; ajouter au beurre en alternant pommes et ingrédients secs. Incorporer les raisins. Verser dans un plat à four graissé de 9 pouces x 5 et cuire à 350° F. environ 1 heure.

Petite encyclopédie

Le calendrier et le temps

A l'occasion de la nouvelle année, il est curieux d'examiner les variations du calendrier par rapport au soleil par exemple.

L'année normale de 365 jours est plus courte que l'année solaire d'environ 6 heures, exactement de 20,937 secondes. Cette anomalie nous vaudrait, au bout d'un siècle, une avance de 24 jours, 5 heures, 35 minutes.

Pour parer cet inconvénient, Jules César fit introduire les années bissextiles dans le calendrier. Mais la situation n'était guère améliorée car, au bout de 100 ans on se retrouvait avec 18 heures 25 minutes de trop. Et, au bout de plusieurs siècles de ce régime, en 1582, l'année des hommes avançait de 11 jours sur celle du soleil.

C'est alors que le pape Grégoire XIII fit encore réformer le calendrier en établissant que chaque fois que le nombre représentant un siècle ne serait pas un multiple de 4, l'année ayant ce nombre pour millésime ne serait pas bissextile. Depuis 1582, cette correction au calendrier n'a valu qu'une différence, entre nos années et celles du soleil, se chiffrant par la dixième partie d'une journée seulement. Pour que la différence soit d'une journée complète, il faudra atteindre l'année 5580! D'ici là!...

On peut faire bien des remarques sur le calendrier; par exemple, que les années ordinaires finissent le même jour de la semaine où elles ont commencé; que le mois d'octobre commence toujours le même jour que celui de janvier, de même pour février, mars et novembre, pour avril et juillet, septembre et décembre, tandis que mai, juin et août débutent chacun par un jour qui varie non seulement entre eux, mais encore entre tous les autres mois. Enfin, le premier jour d'un siècle ne peut tomber ni le mercredi, ni le vendredi, ni le dimanche.

JOYEUX NOEL A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

Meilleurs souhaits à l'occasion des Fêtes!

GILLES BEAULIEU

Estimateur

Les Estimations Laval

Tél. 756-0014
79, JUGE GUIBAULT

JOLIETTE

Joyeux Noël et Bonne Année

Bureau 753-9222

DR CLAUDE BOISVERT, B.A., O.D.

LENTILLES CORNEENNES — REEDUCATION VISUELLE

95 nord, Place Bourget
(en haut de la Pharmacie Laporte)

Joliette

Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

Allard Assurances Générales Enrg.

FEU — VIE — VOL — ACCIDENT
AUTOMOBILE

509, Notre-Dame Joliette Tél. 753-7413

A tous, nos meilleurs voeux

Marcel Côté Ajusteurs Joliette Ltée

504 Richard Joliette Tél. 753-7451

Meilleurs souhaits de la saison

DR MARCEL HARNOIS

Médecin-Chirurgien

Tél. 753-9234
584, MANSEAU

JOLIETTE

Joyeux Noël et Bonne Année

DR JOS LAFORTUNE

Médecin

Tél. 756-4630
422, MANSEAU

JOLIETTE

Joie et bonheur pour Noël et le Nouvel An

ORIGENE AMYOT

Représentant: Alliance Nationale

Tél. 756-6244
1056, BOUL. MANSEAU

JOLIETTE

JOYEUX NOEL!

BONNE ET HEUREUSE ANNEE!



DONATIEN ROY

AGENT

CASE — VIKING — DE LAVAL

499, Visitation

756-1669

Joliette



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,

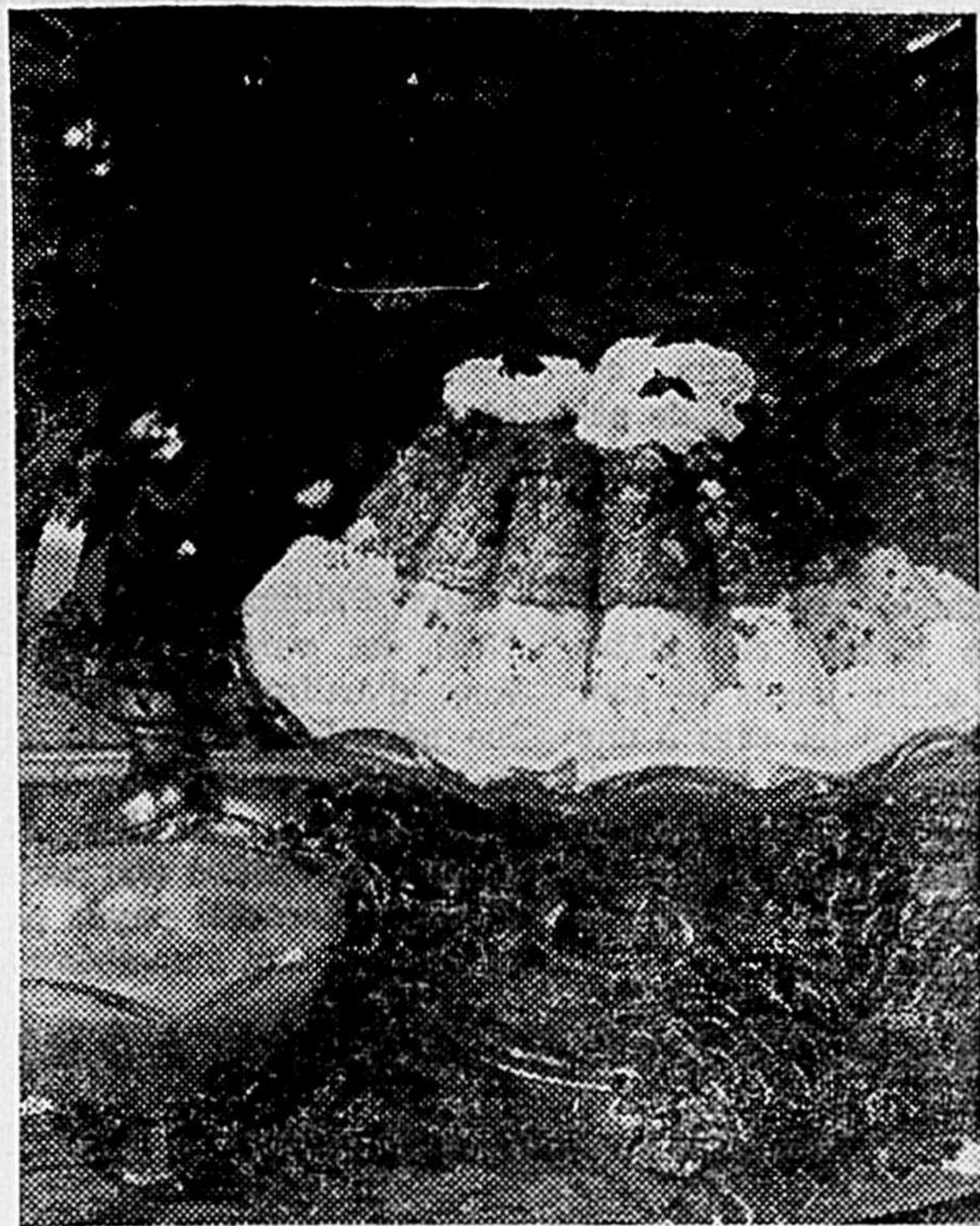
à ses généreux souscripteurs

et autres travailleurs bénévoles



Dr J.-E. Forest, président

Dr C.-A. Roussin, vice-président



Des rangs de mincemeat et de crème glacée aux pacanes font un superbe pouding glacé pour Noël. Servez-le avec une sauce dorée aux abricots.

Rajeunissons le traditionnel

Que Noël serait complet sans mincemeat... ce bon mincemeat à l'arôme riche évoquant l'or, l'encens et la myrrhe des rois mages d'antan. Chez les Anglo-saxons le mincemeat est aussi traditionnel pour Noël que le sapin illuminé et la couronne sur la porte.

L'ancêtre du mincemeat au moyen-âge consistait en un mélange de viandes. Une vieille recette mentionne "un lièvre, un faisan, deux perdrix, deux pigeons, deux "conies" convenablement épicés et cuits". Au

fur et à mesure que le commerce s'étendit, les fruits secs et les épices devinrent de plus en plus disponibles et de moins en moins coûteux. Les cuisinières en introduisirent d'abord dans leurs recettes.

Les économistes ménagères du bureau canadien des produits du lait ont fait cette année un usage libéral du mincemeat. D'abord un pouding congelé où le mincemeat s'associe à la crème glacée aux pacanes. Nous sommes bien loin de Dickens et des poudings qui

clapotaient toute une journée dans l'eau de la bouilloire à linge. La gélatine non aromatisée donne du corps au dessert. Au moment de servir, on l'arrose d'une sauce aux abricots parfumée au citron.

Pouding glacé au mincemeat

(6 à 8 portions)

- 1 enveloppe de gélatine non parfumée
- ¼ tasse d'eau froide
- ½ tasse d'eau bouillante
- ½ tasse de noix de Grenoble hachées
- 1 c. à thé d'essence de brandy
- ½ c. à thé d'essence de rhum
- ½ c. à thé de zeste d'orange râpé
- 1 tasse de mincemeat bien égoutté (maison ou en conserve)
- 2 chopines de crème glacée aux pacanes amollie

x x x

- 1 tasse d'abricots secs
- 2 tasses d'eau froide
- ½ tasse de sirop de blé d'inde
- 1 c. à soupe de jus de citron
- ¼ c. à thé de sel

MOULE — Saupoudrer la gélatine sur l'eau froide et laisser reposer 5 minutes. Ajouter l'eau bouillante et agiter pour faire dissoudre la gélatine. Incorporer noix, essence de brandy, essence de rhum et zeste d'orange. Refroidir en remuant de temps à autre jusqu'à ce que partiellement pris. Incorporer le mincemeat. Verser dans un moule contenant 5 tasses préalablement rincé à l'eau froide. Faire prendre ferme au froid. A l'aide d'une cuillère refroidie étendre la crème glacée sur le mincemeat. Couvrir de papier d'aluminium. Congeler. Pour démouler, tremper le moule dans l'eau chaude environ 6 secondes. Laisser un moment sur un linge propre et renverser le moule sur une assiette à service. Répéter ce manège si le moule ne se décolle pas immédiatement.

SAUCE — Dans une casserole faire bouillir les abricots et l'eau. Laisser mijoter environ 30 minutes. Egoutter les abricots et conserver le jus. Presser les abricots dans une passoire. Dans une casserole chauffer jusqu'à ébullition la purée d'abricot, le sirop de blé d'inde, le jus de citron et le sel. Ajouter le jus de cuisson et agiter. Arroser le pouding de cette sauce tiède.

Un vieil adage anglais veut que l'on ait autant de mois heureux dans l'année que l'on a goûté de tartes au mince-

meat. L'adage ne donne pas la recette des tartes. Aussi peut-on laisser jouer un peu son imagination. Voici une excellente modification: la croustade au mincemeat. Une croustade de miettes à base de beurre et de fromage-crème recouvre du mincemeat parfumé à l'o-

range. On sert panaché de crème fouettée.

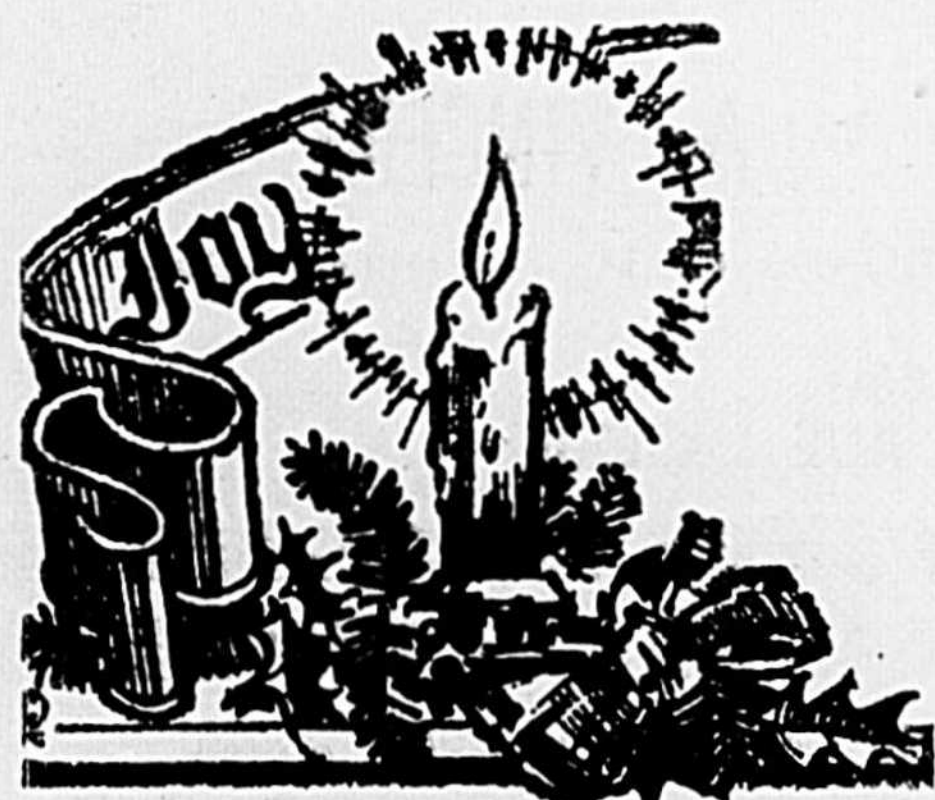
Croustade vite faite au mincemeat (6 à 8 portions)

- 2¼ tasses de farine tout-usage tamisée
 - ¼ c. à thé de poudre à pâte
- (A suivre à la page 12)



CREEZ UN AIR DE FETE!

La tradition veut qu'à Noël, on se régale. Bonbons, noix, gâteaux aux fruits, dinde, tourtières, pouding flambé, bûche de Noël: les gourmands en rêvent bien longtemps d'avance. Mais parmi toutes ces bonnes choses, il ont un faible pour la dinde ou le canard, savoureux et incomparable, rehaussé d'une farce exclusive et accompagné de quelques plats de Noël. A l'intention de tous ceux et celles qui aiment bien la dinde ou le canard farci à Noël, les économistes ménagères du ministère de l'Agriculture du Canada souhaitent le plus heureux et le plus appréciable des délices culinaires.



JOYEUX NOEL

BONNE ET HEUREUSE ANNEE

à tous nos clients,

employés et amis

Vandesca-Syracuse
Limited

405, rue Salaberry

Joliette



A tous nos clients et amis

Santé...

Bonheur...

Prospérité...

à l'occasion de

NOEL ET DU NOUVEL AN



Marcel Gagnon, prop.

OUVRAGE GENERAL

250, St-Charles nord, Tél. 756-1455, Joliette



Joyeux Noël

Bonne et Heureuse Année

A TOUS NOS CLIENTS ET AMIS

Canada Packers Ltd

et son Personnel

1665, Lépine

Tél. 756-8083

Joliette

La légende du temps

Depuis le premier jour du monde, le temps passe sans jamais s'arrêter. Il a donc fallu le mesurer, puisqu'il est, comme dit Franklin, l'étoffe dont la vie est faite. On l'a partagé de diverses manières. Naturellement il ne se divise qu'en jours et en nuits, que l'on a bientôt morcelés en heures, les heures en minutes et les minutes en secondes; ce qui suppose que, de bonne heure, on en a reconnu le prix.

Ménagez le temps, dit Féné-

lon, car il ne vous est donné que par minutes; jamais deux à la fois; et jamais la minute perdue ne peut se recouvrer. A ce propos, un petit récit:

Etienne, le vaillant travailleur, était prévôt de Troyes, sous le règne du comte de Champagne. Thibault le Grand (mort en 1152). C'est faire assez l'éloge de ce comte illustre que de dire qu'il était aimé de saint Bernard. Son prévôt le révérait fort et lui était dévoué entièrement.

Ayant bien travaillé et longuement, Etienne tomba malade, en telle sorte qu'on vit qu'il s'en allait mourir. Comme il avait grand amour respectueux pour son seigneur, et profonde révérence pour sa puissance souveraine, il témoignait qu'il serait bien heureux pourtant de voir encore, avant de rendre l'âme, son noble seigneur le comte Thibault. Mais l'affaiblissement où il était ne lui permettait plus de quitter le lit. Instruit d'un si loyal désir, Thibault prit la résolution d'aller, de sa personne, visiter son prévôt. Hélas dissipé d'affaires et de soins, il tarda trois jours et il n'alla au lit du mourant que comme les médecins disaient qu'il ne serait plus dans quelques heures.

—Me voici, mon pauvre Etienne, dit-il, et je viens, bien dolent, de songer qu'il faille nous séparer.

—Oh! monseigneur, répondit le prévôt, ranimé par la joie, ce m'est grand honneur que vous me faites.

—Demandez-moi ce que vous voudrez, mon ami, reprit le comte, je vous l'accorde en souvenir de vos bons services.

—J'ai à vous expliquer tant de choses qui sont en ces papiers, dit Etienne, que je vous prie, monseigneur, vous qui êtes puissant, de prolonger ma vie seulement d'une semaine.

Le seigneur comte devient sérieux et pensif.

—Mon pouvoir ne vas pas là, dit-il tristement, et à telle demande je ne puis rien.

—Eh quoi! sire, dit le moribond, vous à qui j'ai consacré ma vie entière, vous ne pouvez m'accorder une semaine? Il est donc bien dur pour moi, que je ne me sois pas plus occupé de cet autre seigneur qui peut tout et à qui je vais. Que sa miséricorde bonté accueille ma pauvre âme!

Il ne songea plus dès lors aux choses de ce monde, et il mourut très pieusement le lendemain.

Ainsi, le vieux proverbe a donc raison: Passant, le temps se passera: Passé jamais ne reviendra.

Nous pouvons citer aussi, à propos de la valeur du temps, un curieux sonnet du comte Oxenstiern:

Le temps m'a demandé de mes longs jours le compte.
A quoi j'ai répondu: Ce compte veut du temps
Car, qui sans rendre compte a perdu tant de temps,
Comment, sans prendre temps, peut-il rendre un tel compte?
Le temps m'a refusé de différer le compte.
En disant que mon compte a dédaigné le temps,
Et que, n'ayant pas fait mon compte dans le temps,
Je veux en vain du temps pour rendre enfin ce compte.
O Dieu! quel compte peut nombrer un si long temps?
Et quel temps peut suffire à faire un si grand compte?
En vivant sans compter j'ai négligé le temps.
Hélas! pressé du temps, oppressé de ce compte,
Je meurs et ne saurais rendre compte du temps;
Puisque le temps perdu ne peut entrer en compte.

COLLIN De PLANCY
(1793-1881)



Les Noël en...

(Suite de la page 2)

ges déposent pieusement un Enfant-Jésus dans les crèches. Le repas de Noël est traditionnellement composé d'un cochon de lait rôti, de riz, de pâte de goyage.

MEXIQUE

Au Mexique, des "pinatas" — grosses jarres en plâtre pleine de petits jouets — sont suspendues dans les rues à une corde tendue entre les maisons. A tour de rôle, les enfants essaient de les briser avec un long bâton pour s'approprier leur contenu.

JAMAÏQUE

A la Jamaïque, la liesse dure deux jours, pendant lesquels on tient table ouverte. Un divertissement, le "John Canoe", mêle le thème de la Nativité aux légumes locales, la pantomime à la mascarade pour la plus grande joie des populations.

PHILIPPINES

Aux Philippines, la nuit de Noël est partout fleurie de feux d'artifice, ébranlée par les pétards. Pendant la messe de minuit des feux de Bangale sont allumés derrière l'autel faisant de l'office une sorte de gloire, chèrement payée par la fumée qui suit l'apothéose.

BONS SOUHAITS



G.-A. SANSREGRET INC.

BOUCHER EN GROS
SPECIALITE: VIANDE FUMÉE

Tél. 753-7441

169 sud, rue Lajoie

Joliette, Qué.



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

Joliette

756-8064

Meilleurs souhaits de la saison

DR ROLAND MAGNAN

Médecin

Tél. 756-4466
405, MANSEAU

JOLIETTE

A tous, nos meilleurs voeux

BEAUDRY AUTO PARTS

Pièces et accessoires d'autos
Gros et détail

Tél. 756-4524
697, DE LANAUDIÈRE

JOLIETTE

Meilleurs souhaits de la saison

A. VINCENT

Bicycles C.C.M. — Patins — Clefs

Tél. 756-4880
151 SUD, RUE LAJOIE

JOLIETTE

Joyeux Noël et Bonne Année

**SERVICE ELECTRONIQUE ARNAULT
ENRG.**

V. Arnault, prop.

Réparation de TV — Radio — Stéréo
Service à domicile — Tél. 753-7754

129 nord, GAUTHIER, N.-DAME DES PRAIRIES

Meilleurs souhaits de la saison

**BUREAU D'AJUSTEMENT DE
JOLIETTE LEE**

Agents de réclamation

Tél. 756-1611
365, ST-LOUIS

JOLIETTE

Joyeux Noël et Bonne Année

ALCIDE CHARTIER

Boucher

Tél. 839-2666
24, PRINCIPALE

ST-JACQUES



Le Pouding Moulé au Chocolat, le Pouding à l'Orange et la Charlotte à l'Érable sont 3 savoureux desserts, dont pourront se régaler les personnes au régime, pendant le Temps des Fêtes.

Trois desserts des Fêtes pour personnes au régime

Le pouding ou blanc-mange moulé au chocolat est excellent pour la santé et constitue un dessert simple et économique. Il convient aux personnes de tous les âges et aux diètes les plus sévères. Cependant, pour le bien réussir, il est nécessaire de porter une attention particulière aux diverses phases de sa préparation.

Le prénomène de gélatinisation qui permettra au dessert de garder sa forme commence vers 170° F., et s'achève au point d'ébullition. La solution atteint alors son maximum de viscosité après quoi elle s'éclaircit légèrement. C'est à ce degré qu'il faut prolonger la cuisson de 7 à 10 minutes seulement. Une cuisson trop prolongée tendrait à décomposer et à éclaircir la préparation.

Le produit final dépend aus-

si de la durée et de la vitesse de l'agitation que l'on fait subir au mélange pendant la cuisson. Pour obtenir une consistance lisse et veloutée, remuer doucement la préparation jusqu'à ce que la fécule commence à épaissir en une crème bien homogène. Remuer le moins possible durant le reste de la cuisson.

Le suintement ou la séparation du blanc-mange refroidi se produit généralement lorsque la cuisson a été insuffisante mais la rapidité et le degré de refroidissement influent aussi sur le suintement. On recommande de refroidir le blanc-mange à la température de la pièce en le remuant le moins possible.

Le Pouding à l'Orange possède les mêmes caractéristiques que le Pouding au Choco-

lat et se prépare presque de la même façon.

La Charlotte à l'Érable est bien connue; pour certaines personnes elle est l'occasion d'une petite escapade au régime puisqu'il entre de la crème fouettée dans sa préparation mais elle est quand même un dessert léger et facile à digérer.

CHARLOTTE A L'ÉRABLE

1 enveloppe de gélatine
¼ tasse d'eau froide
½ tasse de lait chaud
1 tasse de sirop d'érable
1 tasse de crème à fouetter

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide, dans un bol d'une capacité d'une pinte.

Ajouter le lait chaud; remuer jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Incorporer le sirop d'érable; laisser prendre partiellement.

Battre la préparation au batteur rotatif jusqu'à ce qu'elle devienne légère et mousseuse.

Fouetter la crème, ajouter la préparation à base de sirop.

Verser dans un moule d'une pinte ou dans six moules individuels.

Laisser prendre environ 2 heures au réfrigérateur.

Garnir de cerises et de noix. 6 portions.

Charlotte à l'érable et aux fruits; après avoir incorporé la crème fouettée, ajouter 2 c. à table de cerises et 2 c. à table de noix finement hachées.

POUDING A L'ORANGE

2 tasses d'eau bouillante
1 tasse de jus d'orange
6 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table de beurre
¼ c. à thé de sel
1½ tasse de sucre
2 jaunes d'œufs.
1 c. à thé d'essence de citron

Mélanger le sucre, le sel et la fécule de maïs dans un poêlon, y verser lentement l'eau bouillante et le jus en brassant vivement. Faire chauffer au bain-marie de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe; laisser cuire encore 15 à 20 minutes, brasser occasionnellement. Retirer du feu, ajouter le beurre, l'essence, les jaunes d'œufs battus. (Il ne faut pas verser les jaunes d'œufs dans la préparation bouillante. Ajouter plutôt le liquide chaud aux jaunes par cuillerée pour les réchauffer lentement.) Verser la préparation dans un joli bol, faire refroidir 30 minutes à la température de la pièce, faire prendre au réfrigérateur. Au moment de servir décorer de noix de coco râpée, de minces sections d'oranges et de cerises au marasquin.

POUDING MOULE AU CHOCOLAT

½ tasse de sucre
6 c. à table de fécule de maïs
¼ c. à thé de sel
4 tasses de lait
2 carrés de chocolat non sucre
1½ c. à thé de vanille

Mélanger le sucre, la fécule et le sel dans la partie supérieure d'un bain-marie. Délayer peu à peu avec le lait, ajouter le chocolat et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Cuire au bain-marie en remuant lentement, jusqu'à ce que la préparation épaississe, environ 10 minutes. Couvrir, continuer la cuisson 10 minutes de plus en remuant de temps en temps. Dans le cas d'un bain-marie de verre, porter cette dernière période de cuisson à 15 minutes. Retirer du feu, ajouter la vanille et verser le pouding dans un moule d'une pinte ou dans 6 moules individuels préalablement passé (s) à l'eau froide. Laisser refroidir 30 minutes à la température de la pièce. Laisser prendre 4 à 5 heures au réfrigérateur dans le cas d'un moule d'une pinte et 2 à 3 heures dans le cas des petits moules. Démouler, garnir au goût de crème fouettée de cerises et de noix.

Joyeux
Noël
à
tous



A tous nos clients et amis, nos meilleurs vœux pour un Joyeux Noël et une Bonne et Heureuse Année

Construction D. L. Inc.

Gérard Dudemaine, prés. — Gabriel Dudemaine, vice-président
Henri Arnault, sec.

1002, Papineau

Tél. 756-8637

Joliette

LE GRAND CHEVALIER

et les officiers du Conseil 1468, Joliette présentent

aux autorités religieuses et civiles, aux Chevaliers du conseil

et de la région ainsi qu'à toute la population

leurs vœux sincères de

Joyeux Noël et Bonne Année

Que la paix de Noël descende sur tous les foyers joliettains

et colombiens, et y apporte joie, santé et progrès

tout au long de la nouvelle année



AZELLUS BARRETTE
Grand Chevalier

Les Fêtes période rose ou noire ?

L'approche de Noël exerce sur la plupart des humains une sorte de fascination où joie et féerie s'entremêlent. Pourtant rares aussi sont ceux à qui ces jours de réjouissance n'inspirent pas un peu de mélancolie, de vague nostalgie. Une psychologue éclaire les raisons profondes qui font alterner et nous l'exubérance et la tristesse.

Dans sa livraison de décembre, la revue *Châtelaine*, pu-

blie une analyse de Françoise Cholette-Pérusse. Il faut bien l'admettre, dit-elle, notre joie de Noël, si vive soit-elle, n'est jamais tout à fait sans mélange. Les enfants, ces miroirs innocents qui nous renvoient fidèlement notre propre image, le sentent bien, eux. Ils gambadent autour de l'arbre de Noël, rêvant de cadeaux somptueux, de montagnes, de friandises, s'arrêtent, songeurs, devant la crèche admirant ce miracle de l'amour, s'y plongeant, s'y abîmant. Mais dans leurs yeux extasiés passe parfois un nuage. Et si tout cela n'était pas vrai? S'ils allaient être déçus? Ils se secouent vite pour éloigner ces vilains pressentiments et s'em-

pressent de retourner à leur beau conte de fées, à leur naïf enchantement.

Le propos de cette psychologue, en soulignant ce phénomène, n'est pas d'assombrir les coeurs en liesse, mais plutôt d'aider les autres, ceux qui ne sont pas de la fête, à comprendre ce qui se passe en eux, de les soulager, de les assister en leur rappelant qu'ils ne sont pas aussi seuls qu'ils le croient à traverser de tels remous émotionnels. Au contraire, ces perturbations psychiques sont la loi plutôt que l'exception et nous en sommes tous un peu affectés, à des degrés qui varient.

rendre ferme, environ 3 heures. Couper en carrés et servir sur laitue. 6 à 8 portions.

Les Mages et leur...

(Suite de la première page)

re; ils gagnèrent vraisemblablement l'Egypte parce qu'on découvre dans l'histoire les traces de leur passage dans ce pays d'Afrique; Hérode, après

avoir ordonné le massacre des Saints Innocents, fut sommé par César de lui venir expliquer les motifs de son acte criminel; comme il passait à Tarse, il apprit que les mages y avaient pris un bateau. Hérode, irrité de nouveau, ordonna d'incendier la flotte qui s'y trouvait, rendant vraie la parole biblique: "Il brûlera les nefs de Tarse en son courroux".



Joyeux Noël à tous

Cordial merci pour votre patronage en 1969 et nous espérons avoir le plaisir de vous servir à nouveau au cours de la nouvelle année.



8 sud, Place Bourget Tél. 756-8732 Joliette



Pour remercier notre clientèle, nous ne trouvons rien de mieux que souhaits sincères pour un Noël rempli de joie et une année de prospérité et de paix.

**Nettoyeur Mailhot
Inc.**

186, Baby 756-6504 Joliette

Le Jour de l'An...

(Suite de la page 7)

Journal: "M. le Gouverneur envoya le matin son sommelier apporter au Père Lalemant deux bouteilles de vin d'Espagne, un coq d'inde et un "agnus Dei" autant au Père Vimont et le double de vin d'Espagne, au Père LeJeune. Les Hospitalières nous envoyèrent un baril de vin d'Espagne et deux chapons. Les Ursulines, rien. Mais leur ayant envoyé une couple de bouquets de fleurs aussi bien qu'aux hospitalières, elles envoyèrent le soir un chapelet avec une médaille en reliquaire."

Comme on peut le voir, les étrennes ne sont pas choses nouvelles en notre ère.

Rajeunissons le...

(Suite de la page 9)

1/4 c. à thé de sel
3/4 tasse de beurre amolli
1 paquet (4 on.) de fromage crème amolli
2 tasses de mincemeat (maison ou en conserve)
1 c. à soupe de zeste d'orange râpé
Crème glacée ou crème fouettée

Préchauffer le four à 350° F. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte et sel. A l'aide d'un mélangeur à pâtisserie couper le beurre et le fromage-crème en fines miettes. Presser la moitié de ce mélange dans le fond et les parois d'une assiette à tarte de 9". Verser le mincemeat sur cette croûte. Amalgamer le zeste d'orange et le reste du mélange de fromage. Saupoudrer sur le dessus de la tarte. Cuire à four préchauffer 35 à 40 minutes. Couper en pointes et servir chaud avec de la crème glacée ou de la crème fouettée.

Une visite...

(Suite de la page 3)

1/4 c. à thé de poivre
1/2 tasse de mayonnaise

Mélanger tous les ingrédients sauf la mayonnaise. Réfrigérer. Au moment de servir, ajouter la mayonnaise et mélanger. 6 à 8 portions.

SALADE A LA GELEE DE CANNEBERGES

8 onces de fromage à la crème
3/4 tasse de mayonnaise
1/2 tasse de sauce aux pommes
1/4 tasse de céleri en dés
1/4 tasse d'olives noires, hachées
1 jar (14 oz) de gelée de canneberges, taillée en cubes d'1/2 pouce
1 tasse de crème à fouetter, fouettée

Ramollir le fromage; y battre la mayonnaise. Incorporer sauce aux pommes, céleri, olives, cubes de gelée de canneberges et crème fouettée. Verser dans un moule de 8 po. x 8 et congeler pour

Que 1970 apporte à tous joie
et bonheur

Canadian ABC Engraving Ltd



Tél. 756-8068

540-542, de l'Industrie Joliette



Joyeux Noël

et

Bonne Année

A tous ceux que nous avons eu le bonheur de servir au cours de 1969, nous adressons un cordial merci et les invitons à nous continuer leur patronage en 1970



Constant MALO
ENTREPRENEUR ELECTRICIEN

524, rue St-Thomas

Joliette

Tél. 753-5472