

À la chasse aux images

Quand vous irez à la chasse cet automne, emportez votre caméra, et vous serez sûr de ne rien manquer.

Les fervents de la chasse seront les premiers à dire qu'il n'y a rien de plus beau que la forêt en automne, lorsque la campagne environnante paraît baignée dans un chatoiement pourpre et or en perpétuelle métamorphose. Et chaque année, de plus en plus de chasseurs découvrent avec enthousiasme qu'ils peuvent capter leur aventure sur film en couleurs.

Vous voudrez recréer toutes les péripéties de votre séjour en pleine nature — ne manquez donc pas d'emporter suffisamment de film en couleurs. Il est difficile d'en trouver au cœur des forêts canadiennes. Et n'oubliez pas non plus de prendre des lampes-éclair pour vos clichés à l'intérieur du camp, ou la nuit autour du feu.

Le meilleur moyen de préserver sur film toute la gaieté de votre partie de chasse, c'est de commencer à prendre des photos avant

même de vous mettre en route. Prenez quelques clichés de vos amis en train de charger le station-wagon et de s'occuper des préparatifs de départ. Par la suite, il sera intéressant de comparer ces clichés à ceux que vous prendrez au retour.

En cours de route, vous verrez un grand nombre de scènes qui feraient de bons clichés. Gardez donc toujours votre caméra à portée de la main dans la voiture. Vous devrez sans doute parcourir les derniers milles à pied jusqu'au camp, mais ne craignez pas que votre caméra ajoute au poids : de nos jours, les caméras à chargement instantané sont si légères et si pratiques qu'on peut les porter dans sa poche de veste sans la moindre difficulté.

A votre arrivée au camp, c'est le travail qui commence dans une franche gaieté — avec toutes sortes d'occasions de prendre

des photos. Il y a le bois à fendre, le camp à ouvrir, les fusils à nettoyer, et toutes ces scènes contribueront à relater le reportage de votre partie de chasse. Plus tard, quand la chasse commencera, vous aurez toutes sortes de petits faits à photographier qui aideront à rendre intéressant votre reportage photographique.

Vos amis, dans leur pittoresque accoutrement de chasse, se profilant sur les grandes couleurs de la nature automnale, feront d'intéressants sujets de photos. Quand vous les prendrez en photos, tâchez de les prendre sur le vif, dans des poses naturelles, au moment où ils s'y attendront le moins. Et, comme de juste, il faudra des photos de vos amis exhibant fièrement leur tableau de chasse.

Plus tard, dans la soirée, quand vous serez tous réunis autour du feu, en train d'échanger des plaisanteries ou de jouer aux cartes, gardez votre caméra et un bon nombre de lampes-éclair à portée de la main, pour pouvoir prendre des photos de vos amis à l'improviste. Les clichés pris à l'improviste seront bien mieux réussis.

Au moment du retour, quand vous aurez une barbe de plusieurs jours et que vos vêtements ne seront plus tout à fait aussi frais qu'au départ, prenez encore quelques clichés qui montreront comme quelques jours en pleine nature vous auront transformés.

De toute façon, faites de votre caméra votre compagne de chasse cette année, que ce soit pour une sortie d'une semaine ou d'un seul jour. Plus tard, vous pourrez assembler vos photos, vos diapositives ou vos films et inviter vos amis à revivre avec vous le souvenir de votre partie de chasse. Vous vous serez ainsi constitué un document permanent sur la façon dont s'est déroulée votre randonnée à travers la nature.



Campagne du Cadeau de Noël pour le Patient Mental Oublié

Noël, c'est l'époque des réunions familiales, des rencontres joyeuses. C'est une période de joie et de gaieté; petits et grands, familles et amis échangent les gestes de l'amitié. Chacun veut se rappeler aux bons souvenirs des autres. Pourtant, au milieu des échos des fêtes, des milliers de nos concitoyens sont oubliés et solitaires. Ce sont les malades de nos institutions mentales.

Certes, les membres du personnel de nos hôpitaux psychiatriques tentent d'égayer la période des fêtes pour leurs patients. Mais, puisque leur nombre est à peine suffisant pour maintenir le fonctionnement normal de l'hôpital, puisque les budgets sont limités, comment pourraient-ils accorder à chaque malade l'attention individuelle d'un cadeau personnel pour Noël ?

Quand bien même la société aurait réussi à établir tous les services de

prévention et de traitement nécessaires, il lui restera toujours une part de responsabilité qui ne peut être la charge des professionnels. Parmi ces responsabilités s'inscrivent tous ces gestes humanitaires et gratuits qui ne peuvent venir que du cœur. Tel l'envoi d'un cadeau personnel pour un malade mental oublié.

C'est la communauté sociale qui conserve la grande responsabilité de ses malades. Voilà pourquoi, à chaque année depuis 1957,

la Division du Québec de l'Association Canadienne pour la Santé Mentale organise une Campagne du Cadeau de Noël pour le Patient Mental Oublié. Cette année, la Campagne est sous la présidence provinciale de madame Andrée Champagne, artiste de renom à la radio et à la télévision.

Pour beaucoup de patients, l'hôpital est devenu leur seul univers parce que personne de l'extérieur ne s'occupe d'eux. Recevoir un cadeau personnel d'un membre de cette communauté dont ils ont été isolés, prend pour eux une valeur thérapeutique. C'est un signe de bienvenue, une invitation à la guérison.

Malgré les efforts de ces dernières années pour faciliter l'accès des hôpi-

taux psychiatriques, il y a encore un nombre alarmant de malades qui ne reçoivent aucun visiteur, aucune lettre, aucun colis. Pour plusieurs, le cadeau envoyé par l'entremise de l'Association est le seul qu'ils recevront dans toute l'année.

Depuis quelques années, la population du Québec a réussi à offrir un cadeau à chaque patient négligé. Afin d'atteindre cet objectif, plus de 20,000 cadeaux doivent être distribués dans toutes les parties de la province. Des centaines de bénévoles travaillent à recueillir et à classer ces milliers d'offrandes.

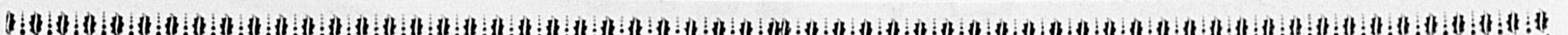
Grâce à l'initiative et à la collaboration d'individus, de centres d'éducation, de clubs sociaux, d'associations et d'industrie, l'ACSM a pu inscrire la campagne du cadeau de Noël parmi les meilleures traditions qui entourent cette grande fête.

L'offrande d'un cadeau a, en regard de la situa-

tion de la santé mentale, une valeur qui va au-delà du plaisir procuré à un malade. Pour prendre la décision de créer cette joie, le donateur a d'abord reconnu l'existence des problèmes, il a appris que les malades mentaux sont toujours des êtres humains et que lui, en tant que simple citoyen, pouvait assumer une part de la responsabilité de la société envers ses malades mentaux. Le secret et les préjugés qui isolaient ces malades diminuent à chaque fois que la porte de l'hôpital s'ouvre à l'apport de la société.

Rétablir le lien entre l'univers des malades mentaux et la société, telle a été l'une des premières tâches de l'Association Canadienne pour la Santé Mentale. Si la Campagne du Cadeau de Noël pour le patient mental oublié réussit c'est qu'elle permet de rencontrer ce besoin de l'heure.

(suite à la page 8)



POUR LES SPORTIFS... Denis Dejordy Sports Inc.

VOUS OFFRE UN CHOIX DES PLUS COMPLETS
L'atelier de ski le plus complet de la région
Spécialistes à votre disposition pour tous vos problèmes de ski

SKIS

- LE TRAPEUR Pro-Elite
 - Super
 - Chamonix
 - Chasse-neige
 - Junior
- HENKE Racer
- Speedfit-Rocket
- CABER Downhill

BOTTINES

- Vittor VR-17
- Allais Major
- Allais 2000
- Strato — fibre de verre
- Sohler — métallique et bois
- Rossignol
- Spalling — Caravelle
- Allais Junior
- St-Moritz

Système d'échange pour bottines junior lacées ou à boucles jusqu'à la pointure 5.

LOCATION D'EQUIPEMENT de SKI

Avant de vous équiper, venez nous consulter afin de profiter de notre système de location pour débutants, le tout sans obligation de votre part.

EQUIPEMENT COMPLET DE HOCKEY



REDUCTION SPECIALE pour équipement complet de hockey, de meskito à professionnel nous possédons les marques les plus réputées à des prix très abordables

GILETS et BAS

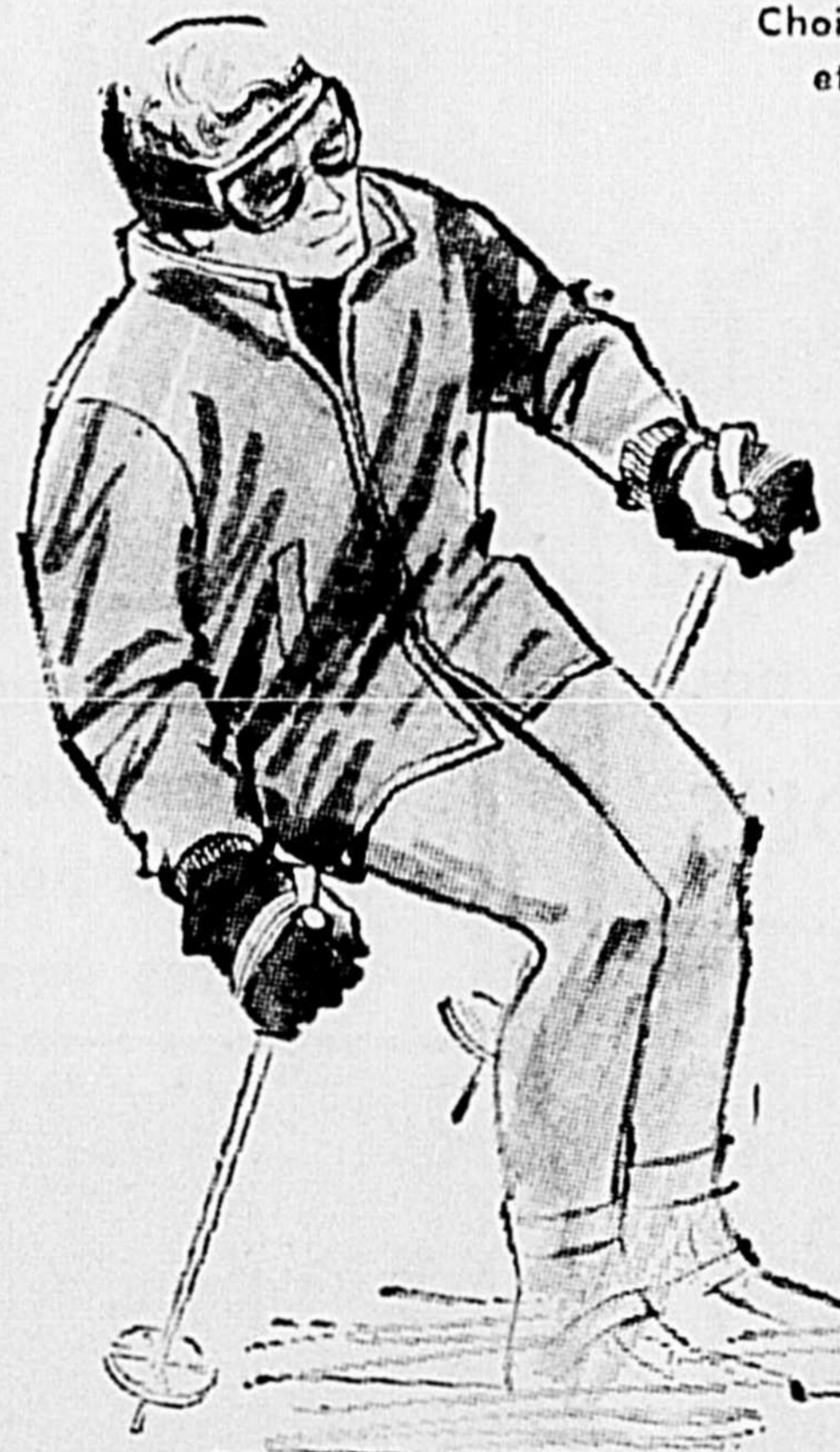
pour toutes les catégories
CANADIEN — TORONTO
CHICAGO — DETROIT
BOSTON — NEW-YORK

ECUSSONS

Spéciaux pour associations sportives
Service rapide

VESTES DE SKI

Alpine — Mossant de France
Murray Randolph



Choix de couleurs et grandeurs

PRIX POUR TOUTES LES BOURSES

GILETS DE SKI
Montant \$29.95 et plus

réputation mondiale hommes et dames

PANTALONS DE SKI ET SOUS-VETEMENTS

POUR HOMMES ET FEMMES

EQUIPEMENT POUR LE SKI-DOO



Costumes thermos en nylon, bottines en loup-marin, mitaines



PATINS

C.C.M., Daoust, Bauer pour hommes, dames et enfants

\$6.98

SUGGESTIONS POUR CADEAUX

Gants et mitaines
gogles — Bas thermos idéal pour le ski
Lunettes Carrera, Uvex, Barrufaldi

Adams-Trainer

Régulier: \$150.

Spécial de Noël

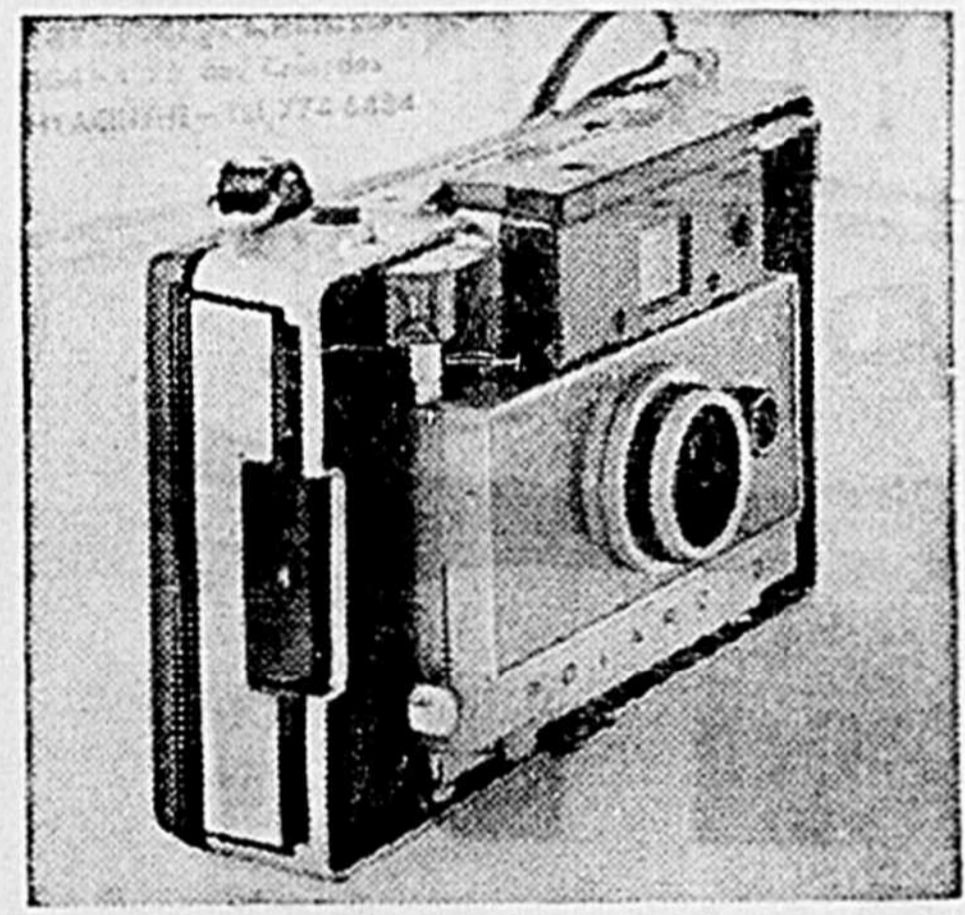
\$125.00

HOCKEY SHERBROOKE

Qualité reconnue
Palette courbée
Spéciaux avant Noël

La nouvelle caméra

"Polaroid Color Pack"



La Pharmacie
Guy Lanctôt

à le plaisir d'annoncer à sa nombreuse clientèle que

MISS POLAROID

sera à sa disposition

vendredi et samedi

8 et 9 décembre

Toutes les personnes qui désireraient se faire photographier, et recevoir leur photo en 10 secondes, seront les bienvenues et auront ainsi l'occasion de se familiariser avec la technique extrêmement simple du maniement des appareils POLAROID.

Cette invitation s'adresse à tous, et il est bien entendu que les photos qui seront prises à cette occasion sont une grâceuseté de notre MAISON et qu'il n'y a absolument rien à déboursier... Dites-le à vos amis.

DES PHOTOS-COULEUR EN 60 SECONDES

De magnifiques photos en couleurs peuvent être admises seulement 60 secondes après que vous ayez posé le déclencheur (même pas besoin d'un enduit de finition).

DES PHOTOS EN NOIR ET BLANC EN 10 SECONDES

En seulement 10 secondes vous obtenez des photos en noir et blanc, qui sont nettes et brillantes. Le développement s'effectue en dehors de cette nouvelle caméra.

NOUVEAU CHARGEUR S'INSTALLE EN 7 SECONDES

Un nouveau film révolutionnaire facilite le chargement plus que jamais. Ouvrez simplement l'arrière de la caméra, insérez le film à l'intérieur, refermez le couvercle et c'est fait.

DES PHOTOS A L'INTERIEUR, COLORIEES AUTOMATICQUEMENT

Une cellule photo-électrique enregistre la lumière de la lampe-éclair et ajuste automatiquement l'objectif — en un instant! Fini les guides spéciaux ou les réglages pour des photos instantanées avec lampe-éclair.

POSEMETRE AUTOMATIQUE

Une cellule photo-électrique vous règle automatiquement votre temps de pose pour une durée de quelques secondes. Pesez seulement le bouton-poussoir et lorsque le posemètre aura mesuré la lumière nécessaire, il se refermera de lui-même.

DES PHOTOS EN NOIR ET BLANC SANS LAMPE-ECLAIR

Si vous pouvez lire aisément le journal, vous pouvez tout aussi bien faire des photos en noir et blanc sans lampe-éclair ou lumière clignotante. Vos photos seront réelles tout en étant prises rapidement et facilement.

PESE MOINS QUE CERTAINES CAMERAS 35 MM

C'est la caméra la plus petite et la plus légère que Polaroid n'ait jamais fabriquée — même plus légère que plusieurs 35 mm.

VEENEZ ASSISTER A UNE DEMONSTRATION

Nous développons et imprimons vos films d'amateur

Occasion choisie pour l'achat d'une POLAROID

Film gratuit en couleur, d'une valeur de \$6.45

avec l'achat d'une POLAROID, pour le temps de la démonstration

Démonstration gratuite par Mlle Camera

LA PHARMACIE GUY LANCTÔT

Votre pharmacie de confiance depuis 1920

384-1396, rue des Cascades (coin Mondor) Tél. : 774-6484

DENIS DEJORDY SPORTS Inc.

"Plan de mise de côté" 548, rue Mondor Saint-Hyacinthe Tél. 773-0544



EXPO 67

La jeunesse sur la Terre des Hommes

Montréal, 2, (Spéciale)

La Terre des Hommes qui, par tant d'aspects, est celle du devenir, devait, dès l'ouverture de l'Expo 67, attirer la population des jeunes — ceux-là même qui demain prendront possession de leur planète et en deviendront les maîtres.

Les groupes scolaires se sont chargés, à eux seuls, d'amener à l'Expo plus d'un million et demi d'écoliers, venus de toutes les parties du Canada et des Etats-Unis. D'autre part, plusieurs des groupes d'adultes qui se sont produits dans nos kiosques à musique, étaient composés d'enfants et d'adolescents

et, certains jours au cours des grandes vacances, on aurait pu dénombrer, sur l'emplacement de l'Expo 67, au moins autant d'enfants et d'adolescents que d'adultes.

Nous nous souviendrons que la Terre des Hommes fut, pendant plusieurs mois, le lieu de détente et de récréation des parents qui, avec toute leur progéniture, venaient y vivre les meilleurs

heures de la semaine.

Vous en souvient-il? Le jour d'ouverture, le 28 avril au matin, les tourniquets d'entrée, à la Place d'Accueil, furent pris d'assaut par une jeunesse exubérante, par des étudiants canadiens et américains qui, dans leurs sacs de couchage, sur la plate-forme, avaient dormi à la belle étoile, histoire d'être les premiers à prendre possession de la Terre des Hommes. Ce sentiment d'appartenance des moins de 20 ans, a conservé, jusqu'à la fin, son intensité.

Disons d'ailleurs que cet irrésistible intérêt de la jeune génération avait été

prévu. Depuis plus d'un an, dans les écoles, la visite des élèves était soigneusement préparée. Pas un coin de l'Expo qui, au cours des séances d'étude, n'ait alors été mentalement exploré, ce qui, au cours de l'Exposition, faisait dire aux parents, ébahis de tant de connaissances que, dans tous les secteurs de l'Expo, leurs enfants pouvaient leur en "remontre".

Les groupes d'écoliers qui, en moyenne, passaient trois jours à l'Expo, ont surtout visité les pavillons thématiques, où ils pouvaient lever le voile sur le monde de demain. Ils visitaient ensuite le pavillon du Canada ou des Etats-Unis puis ceux des provinces ou des états dont ils venaient, et enfin deux ou trois autres pavillons de leur choix. L'organisme nommé Rendez-vous Expo 67, leur réservait partout un accueil prioritaire.

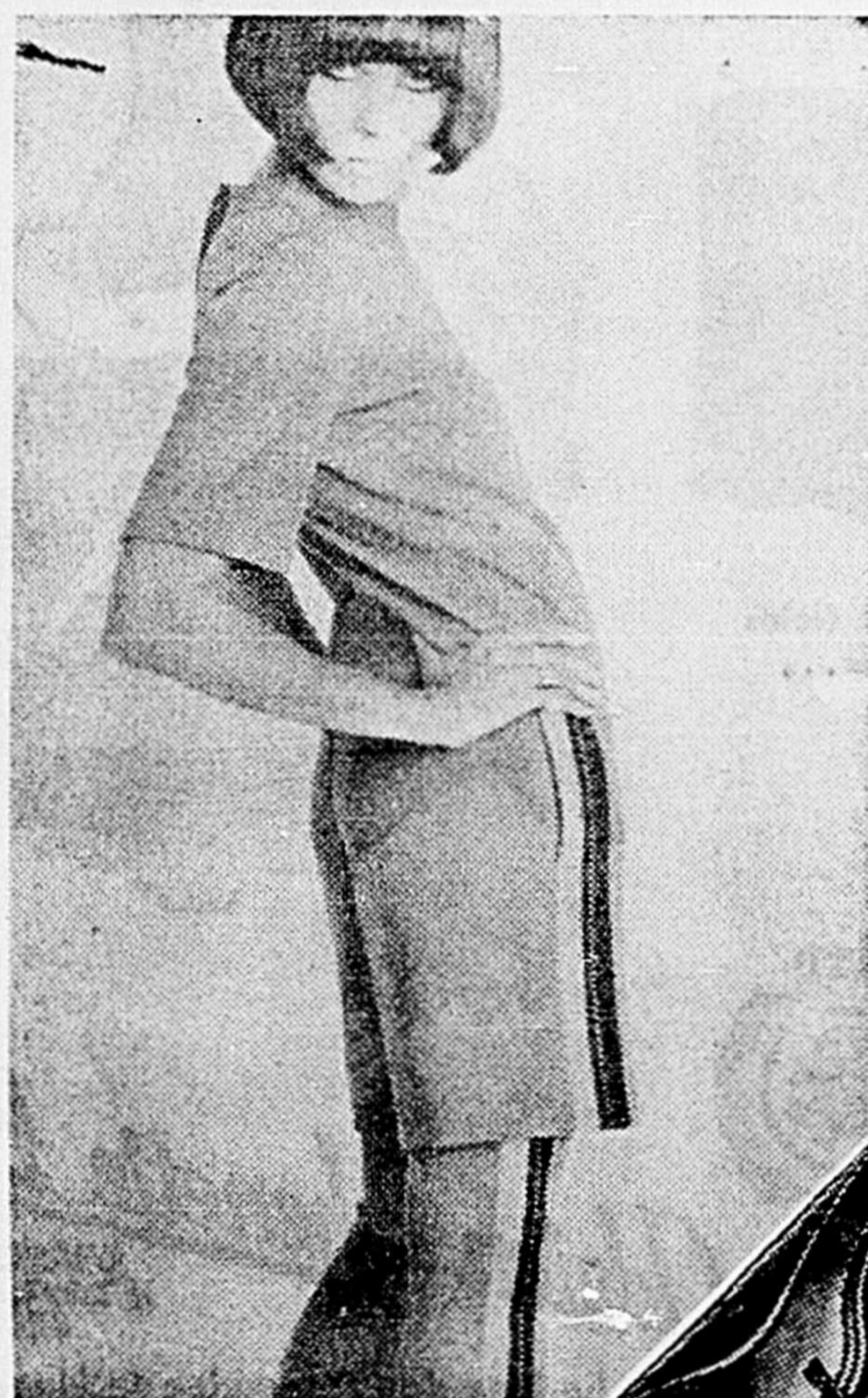
A la Ronde, la Jeunesse a eu son propre pavillon où les activités se succédaient à un rythme endiablé. Tout au cours de l'Expo, les jeunes y ont trouvé les spectacles à leur goût, animés par leurs interprètes préférés. On a organisé des jeux, on a projeté des films, on a ménagé des entrevues avec des vedettes internationales. On peut affirmer que ce foyer des jeunes a, en tous points, mérité leur approbation.

Durant l'Expo 67, l'après-midi, on pouvait également applaudir, au Jardin des Etoiles, le Cirque aux Merveilles. Ce spectacle a fait la joie des enfants. Entre 17 h. et 21 h., ce même théâtre de la Ronde ouvrait sa discothèque aux adolescents qui, avec les adultes, pouvaient également entrer dans les danses folkloriques, sur la Place du Village.

On sait que les enfants adorent le théâtre de marionnettes. On en trouvait plusieurs sur les terrains de l'Expo. Pour n'en nommer que quelques-uns, celui de Trinka, au pavillon thématique l'Homme dans la Cité; celui du pavillon des Brasseries; le spectacle sous la tente, à la Ronde; le théâtre sous les arbres du Jardin du Petit Prince. Ces marionnettes, animées par la main ou par des jeux de ficelles, ont fait la joie des petits.

A côté de ces spectacles scéniques où les personnages tiennent leur animation et leurs voix d'un meneur de jeu, plusieurs autres scènes confiaient à la mécanique le déroulement des scénarios. C'est ainsi que la population enfantine a pu s'émerveiller devant un récit biblique de la vie du Christ, au pavillon de la Tchécoslovaquie — un ouvrage sculpté, actionné par un mécanisme d'horlogerie. Au même pavillon, un secteur agrémenté de son et lumière, était consacré aux plus beaux contes de fées de l'Europe centrale.

(suite à la page 9)



MONSIEUR

C'est sur vous que son regard se posera lorsque vous porterez un soulier de marque

McHale



LARGEURS
A, B, C, D

VENDU AU
CENTRE **savage**
CHAUSSURES
ADRIEN CHENETTE LTD
1280, rue des Cascades
Saint-Hyacinthe

FUTURE MARIEE 68'

CONFIEZ AU

salon de la mariée

Le soin de confectionner votre robe de mariée

Voyez notre vaste choix de tissus

2 couturières à votre service

NOUS INVITONS

aussi les mères des mariés et les demoiselles d'honneur à nous rendre visite

PROFITEZ

de la discrétion de notre service sur rendez-vous en signalant

774-8208

Il nous reste encore un grand choix de tissus pour les fêtes. Venez sans tarder.

506, rue Mondor

Saint-Hyacinthe

Tél. 774-8208



NETTOYAGE

BUANDERIE

LAVAGE DE CHEMISES

ENTREPOSAGE

SOYEZ DU NOMBRE DE NOS
NOMBREUX CLIENTS SATISFAITS

16 camions

Bleu et blanc

60 employés

Service de 3h

sur demande

Ça c'est du service

TEL. 773-2541



**POUR NOEL
MESDAMES,**

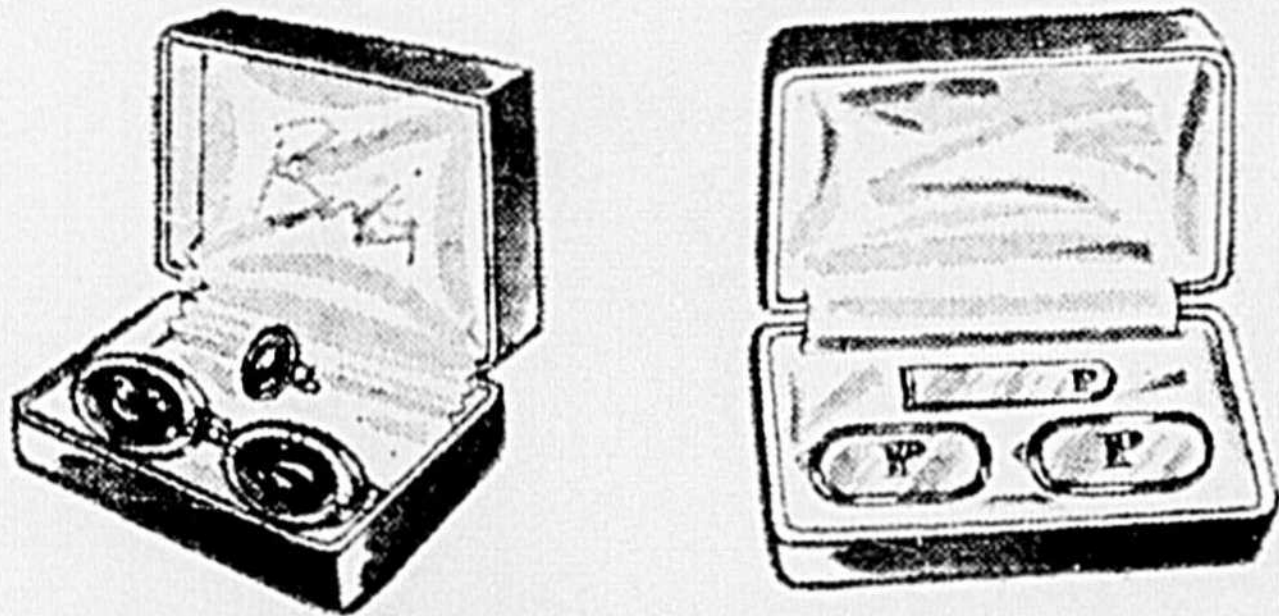
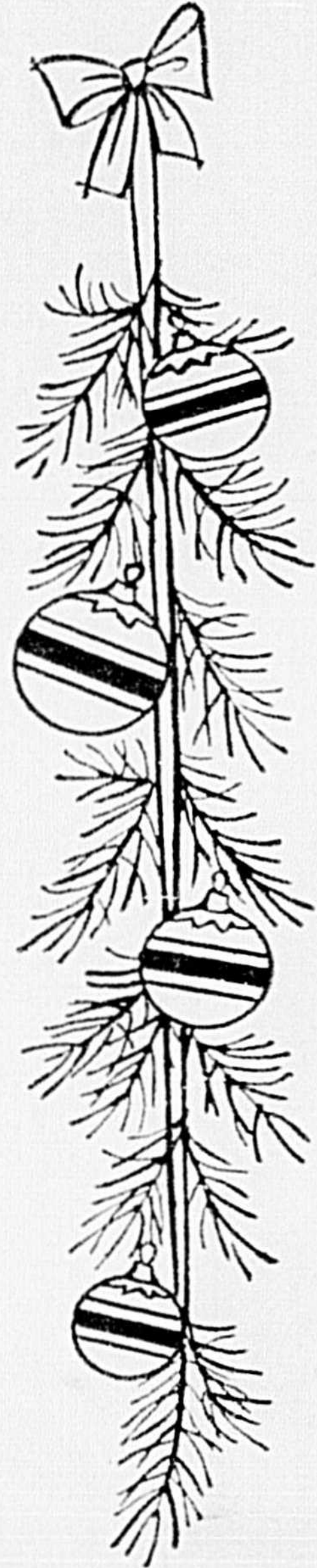
Le magasin Léo Trudel

vous offre un choix
incomparable de cadeaux,
à offrir !



Donnez une Tacoma de Forsyth

La chemise Forsyth. L'incomparable cadeau de Noël pour l'homme qui aime le beau, le chic.



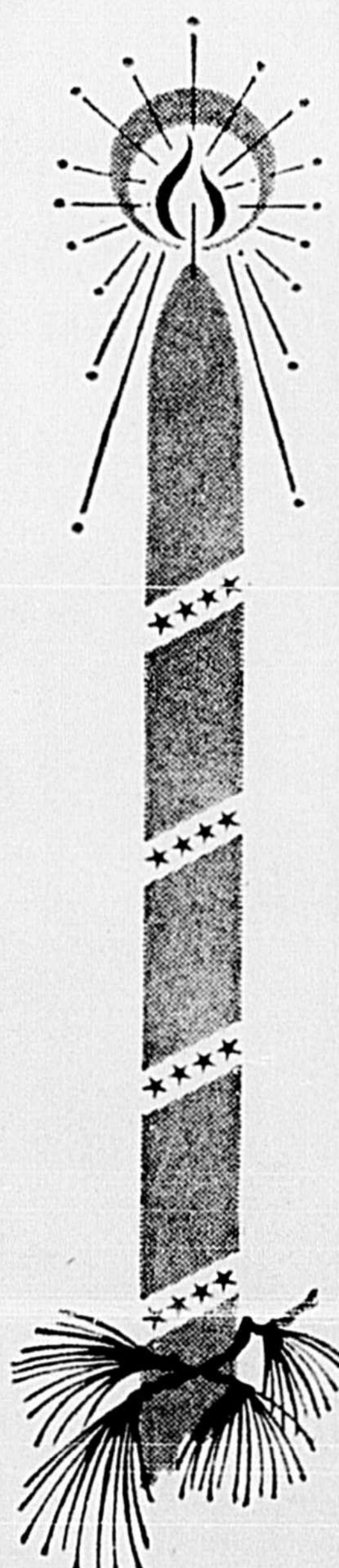
Les boutons de manchettes

ont les couleurs de votre vêtement. Couleurs antique Jade, Black Ruby, Saphire bleu, de Forsyth.



Chapeau de Biltmore Knox

Votre apparence est complète avec un chapeau de Biltmore. Un choix de couleurs : brun, noir, gris.



DE NOTRE COLLECTION DE "COMPLETS JOYAUX"

- | | | |
|-------------|--------------|-------------|
| BLEU SAPHIR | JADE ANTIQUE | NOIR ONYX |
| RUBIS NOIR | | BRUN TOPAZE |

L'Hiver apporte de l'agitation nouvelle et de l'intérêt dans

la mode avec ces complets. Couleur — étincelante

d'entrain et de richesse — est la note clef. La qualité

est "incorporée" — détail par détail — par les artisans

de Progress Brand. Voyez notre étalage de "Complets Joyaux".

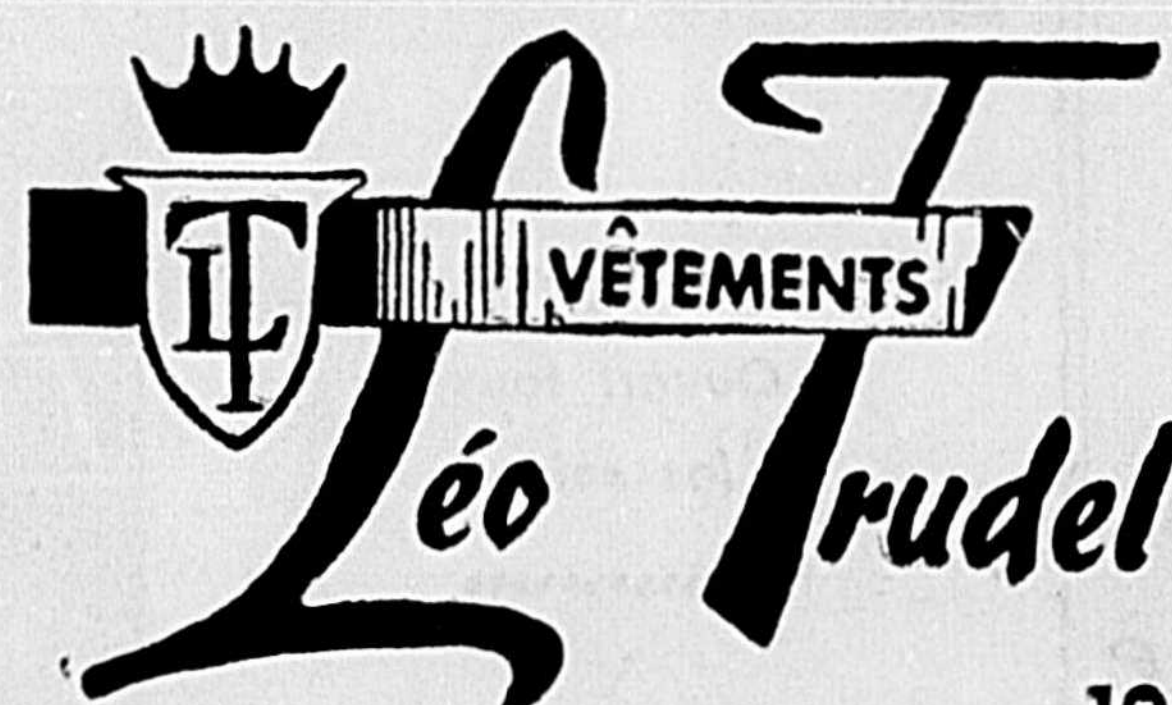
Présentés avec un trait de "l'apparence ajustée" d'inspiration anglaise.

Léo Trudel et son personnel vous guideront dans le choix d'incomparables tissus.

DE NOTRE COLLECTION DE "COMPLETS JOYAUX"

Voici des tissus pour complet reflétant la richesse des tons soutenus, la chaleur et l'éclat des pierres précieuses. Une nouvelle dimension de couleurs masculines a été atteinte — subtile... distinctive et élégante. Chaque complet est moulé et cousu — détail par détail — par les artisans de Progress Brand. Présentant Bleu Saphir... Jade Antique... Rubis Noir... Noir Onyx... Brun Topaze.

Confection
Progress Brand



1055-1075, RUE LAFRAMBOISE — TEL. 774-5100

Voulez-vous de

BONS BONBONS?

RAHAT LOUKOUM
(bonbons turcs)
3 enveloppes de gélatine nature
2 tasses de sucre
1/2 de cuillère à thé de sel
1 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron ou d'orange
1 cuillère à thé de pelure de citron ou d'orange râpée
Colorant comestible
Sucre à glacer

Mélanger la gélatine, le sucre, le sel et l'eau froide dans une casserole. Amener à ébullition puis laisser cuire à petit feu, sans agiter, pendant 10 minutes. Retirer la casserole du feu et y verser en agitant le jus et la râpée. Ajouter quelques gouttes du colorant choisi. Verser le tout dans une lèchefrite carrée préalablement passée à l'eau froide. Placer au réfrigérateur pour la nuit. Couper en carrés et enrober de sucre à glacer.
Donne environ 1 1/4 livre.

ROYAL BRITTLE
1/2 tasse de moitiés de noix
1/2 tasse de moitiés de pacanes
1/2 tasse d'amandes
1/2 tasse de pistaches
1/2 tasse d'avelines
1 tasse de moitiés de cerises glacées
1 tasse de morceaux d'ananas glacés
2 tasses de sucre
1 tasse d'eau

3/4 de tasse de sirop de maïs clair
2 cuillères à soupe de beurre
1/2 cuillère à thé de parfum de vanille ou d'orange
Mélanger les noix et les fruits.

Étendre dans un plat huilé de 15 x 10 x 1. Mélanger le sucre, l'eau et le sirop de maïs dans une grande lèchefrite épaisse et cuire lentement jusqu'à ce que ce soit très ferme, le thermomètre indiquant jusqu'à 300°F. Retirer du feu et y ajouter le beurre et le parfum. Étendre uniformément sur les fruits et noix. Ne pas gratter la lèchefrite. Réfrigérer jusqu'à ce que le tout prenne consistance puis couper en bouclettes et refroidir complètement. Tenir au frais dans un local hermétiquement fermé.
Donne 3 livres.

DATTES FARCIES
3 livres de dattes sans noyau
1/2 tasse de beurre
1/2 tasse de sucre à glacer
1/2 de cuillère à thé de sel
1 cuillère à thé de pelure d'orange râpée
3/4 de tasse de noix hachées fin
Cognac ou brandy (facultatif)
Sucre

Fendre les dattes mais sans les séparer complètement. Batre en crème le beurre, le sucre à glacer et le sel jusqu'à ce qu'ils forment un mélange léger. Ajou-

ter la râpée d'orange, les noix et un peu de cognac ou brandy. Faire les dattes généreusement. En rober de sucre et laisser reposer de 4 à 5 heures. Donne de 7 à 8 douzaines.

MASSEPAIN
1/2 livre de pâte d'amandes
1 blanc d'oeuf
1/2 cuillère à thé de vanille ou d'un autre parfum
Sucre à glacer passé au tamis
Colorants comestibles
Sirop de maïs
Pétrir la pâte d'amandes jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Y

Gâteau à l'orange et aux épices

Gâteau :
3/4 tasse d'huile de maïs pure Mazola
1/2 tasse de sucre
zeste d'une orange
2 oeufs battus
1/4 tasse de sirop de maïs Crown Brand
1/2 tasse de noix hachées
1 tasse de raisins
1 1/2 tasses de farine tout-usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle
1/2 c. à thé de muscade
1/2 c. à thé de poudre quatre-épices
6 c. à table de jus d'orange

Glacage :
2 1/4 tasses de sucre à glacer tamisé
1/2 c. à thé de sel
1 c. à table de jus d'orange
1 c. à thé de jus de citron
1 c. à table de beurre mou

Mêler l'huile de maïs pure Mazola, le sucre et le zeste d'orange. Ajouter les oeufs et bien battre. Ajouter le sirop de maïs Crown Brand, les noix et les raisins. Bien battre. Tamiser ensemble les ingrédients secs et les ajouter au premier mélange, en alternant avec le jus d'orange. Étendre dans un moule graissé et enfariné de 9 x 13. Cuire à 350°F.

Glacage : Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre. Ajouter le beurre et battre jusqu'à consistance crémeuse. Glacer le gâteau refroidi. Couper en losanges.

incorporer le blanc d'oeuf cru, le parfum et suffisamment de sucre à glacer pour obtenir une pâte. Diviser la pâte en petites masses et colorer chacune de celles-ci avec les colorants choisis. Leur donner la forme de fruits et de légumes. Les colorer de façon réaliste à l'aide de colorants dilués. Utiliser du coton de girofle pour imiter la queue et des tranches de pelure verte pour le feuillage. Laisser sécher et enrober de sirop de maïs chaud.
Donne 2 douzaines.

BUCHETTES AU MONA ET AUX NOIX
1 tasse de cassonade légère bien tassée
1/2 de tasse de lait évaporé
2 cuillères à soupe de sirop de maïs léger
1 paquet de 6 onces de morceaux de chocolat mi-sucré
1 cuillère à thé de café instantané
2 cuillères à thé de vanille
1 tasse de noix hachées

Mélanger la cassonade, le lait évaporé et le sirop de maïs dans une lèchefrite épaisse. Sur feu moyen, amener le mélange à ébullition en agitant constamment. Laisser bouillir pendant 2 minutes, en agitant. Retirer du feu et y verser en agitant les morceaux de chocolat, le café et la vanille. Agiter jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. À l'aide d'une cuillère en bois, battre jusqu'à ce que le mélange ait une consistance épaisse et homogène. Y mêler les noix tout en brassant. Séparer le mélange en deux moitiés et donner à chacune d'elles la forme d'une buchette de 10 pouces de long. Entourer chacune d'un papier ciré. Mettre au réfrigérateur pendant 2 heures ou jusqu'à ce que la buchette soit ferme. Couper chaque buchette en 20 tranches.
Donne 40 morceaux.

Soleil et Gaïeté garniront votre table

Fantaisies de pommes de terre et de fromage

Canapés chauds succulents... parfait accompagnement pour la dinde.
2 tasses de purée de pommes de terre froide
2 c. à table de ciboulette fraîche hachée
1/4 c. à thé de marjolaine
1/2 tasse de fromage pasteurisé finement coupé
1 oeuf
1/2 tasse de miettes de pain
Huile de maïs pure Mazola
1 oeuf battu avec 2 c. à table d'eau

La purée de pommes de terre doit être ferme. Y ajouter les herbes, le fromage et l'oeuf. Bien mélanger. Façonner en balles d'un à deux pouces de diamètre. Passer dans les miettes de pain, dans l'oeuf battu puis dans les miettes une 2e fois. Cuire en grande friture pendant quelques secondes. Garder au réchaud jusqu'au moment de servir.

Note : Façonner les balles très petites pour servir en guise de canapés chauds. Cuire moins longtemps.

TARTE CHIFFON A L'ERABLE

Une spécialité canadienne :
1 c. à table de gélatine neutre
1/4 tasse d'eau froide
4 jaunes d'oeufs
1/2 tasse de lait
1 tasse de sirop Old Time ou Old Colony
4 blancs d'oeufs
1 pincée de sel
1/2 tasse de sucre
1 croûte de tarte cuite
2 c. à table de noix hachées

le sirop Old Time ou Old Colony. Faire cuire au bain-marie en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 10 minutes. Enlever du feu, incorporer la gélatine et laisser dissoudre. Réfrigérer cette préparation jusqu'à ce qu'elle commence à prendre. Ajouter le sel aux blancs d'oeufs; battre en neige. Incorporer le sucre sans cesser de battre. Réunir les 2 préparations. Verser dans la croûte et réfrigérer pendant au moins trois heures. Saupoudrer de noix hachées avant de servir.

Bouchées au jambon et au fromage

(Hors-d'oeuvre froid par excellence !)
3 c. à table de margarine ou de beurre
1 c. à table de moutarde Chefmate
Un peu de "horseradish" au goût
4 tranches de jambon cuit
4 à 5 tranches de fromage suisse fondu

Mélanger le gras, la moutarde Chefmate et la horseradish. Étendre sur chaque tranche de jambon et de fromage que l'on superpose en commençant par le jambon. Étendre le mélange sur la dernière tranche aussi. Envelopper dans du papier ciré. Laisser refroidir complètement. Couper en cubes d'1/2 pouce et servir à l'aide de cure-dents.

Bonbons au maïs soufflé

2/3 tasse de sucre
1/2 tasse de margarine
1/4 tasse de sirop de maïs Crown Brand
1/2 c. à thé de vanille
4 tasses de maïs soufflé (1/4 tasse non soufflé)
2/3 tasse de pacanes
1/3 tasse d'amandes blanches

Combiner le sucre, la margarine et le sirop de maïs Crown Brand dans une petite casserole. Amener au point d'ébullition sur feu moyen, en brassant continuellement. Laisser bouillir 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbons indique 290°F. Brasser occasionnellement. Enlever du feu, ajouter la vanille et verser sur le maïs soufflé et les noix mélangés. Tourner à l'aide de deux cuillères, jusqu'à ce que le tout soit bien recouvert de sirop. Étendre sur une tôle à biscuits. Laisser sécher. Casser en morceaux et conserver dans une jarre bien fermée.

Rendement : environ 1 livre

Pour doubler la recette : doubler la quantité de tous les ingrédients, cuire le sirop dans une casserole d'1 1/2 pinte. Verser le tout dans un moule à gâteau roulé de 15 1/2 x 10 1/2 x 1.

A VOTRE SERVICE
4 pharmaciens licenciés
à la pharmacie
Chartier
SAINT-HYACINTHE
1298, rue des Cascades — Tél. 773-8447
Centre d'Achats Ste-Rosalie — Tél. 773-2557
2665, rue Sainte-Anne — Tél. 773-8449
(ouvert jusqu'à minuit)
SERVICE RAPIDE
LIVRAISON ET CUEILLETTE gratuite de vos prescriptions.
Consultez régulièrement votre médecin. Ne prenez pas de chance avec votre santé.



BERNINA LA MACHINE À COUDRE LA PLUS DOUÉE

Pour Noël, faites-lui cadeau de "Dix doigts de Fée" grâce à la merveilleuse BERNINA '68

Qu'importe que ses goûts soient simples ou tendent vers la haute couture, la BERNINA à précision suisse fera tout le travail pour elle... automatiquement. Du faufilage, aux points droits ou en zig-zag, boutonnières, pose de boutons, appliqués, même la broderie... à 2 ou 3 aiguilles—jusqu'à l'ourlet à points invisibles.

Pas de cames à changer... pas de cadran à tourner... pas de chartes à déchiffrer... même la tension s'ajuste automatiquement!

Elle sera d'accord que BERNINA '68 est la machine à coudre la plus douée.

Prix à compter de \$199. Garantie à vie. Grand choix de cabinets.


Brochure descriptive gratuite, avec 50 illustrations en couleurs, écrivez à Bernina Corp., 3445 Avenue du Parc, Montréal, P.Q.

Centre de Couture de St-Hyacinthe
1747, RUE DES CASCADES TEL. 773-4554

PROFITEZ de la discrétion de notre service sur rendez-vous **Tél. 774-8822**

PLAN de location **SPECIAUX** aux parents des étudiants et aux professeurs

POUR NOËL
Placez sous l'arbre **UN CADEAU HEBERT**



1005, rue Laframboise
Saint-Hyacinthe
Tél. 774-8822

HEBERT



Voici une nouvelle intéressante: un soufflé doré et dodu, à saveur de vanille, de chocolat ou de café. Un soufflé "sans caprice" que vous ferez d'avance. Il s'affaissera en refroidissant mais gonflera de nouveau lorsque réchauffé pour servir. Présentez-le nappé d'un Sabayon velouté ou d'une sauce légère aux abricots.

Un soufflé qui peut attendre!

Les soufflés sont de grands mets, dignes de grands diners. Les gourmets s'en régalaient, lorsqu'ils sont dorés et bien gonflés. Avez-vous déjà entendu parler du soufflé qui, comme par magie, gonfle de nouveau après s'être affaissé? Nous voulons vous en confier le secret.

Le soufflé est un dessert recherché, léger, vaporeux; c'est le dessert par excellence pour terminer un repas copieux. La recette du soufflé traditionnel nous vient de France. Là, des maîtres-cuisiniers les réussissent en un tour de main. Cependant, pour la cuisinière familiale, le soufflé présente une difficulté: au sortir du four, il s'affaisse au point d'en gêner la présentation et le goût.

Les diététiciennes de la compagnie Best Foods ont effectué de multiples expériences sur le soufflé et en sont venues à une découverte fantastique. Elles ont mis au point un pouding-soufflé fait à base de cossetarde (cossetarde à la féculé de maïs.) Ce soufflé magique s'affaisse très peu au sortir du four. De plus, on peut le faire à l'avance; il s'affaissera alors, mais gonflera de nouveau lorsque réchauffé pour servir.

Soufflé magique

- 1/2 tasse de féculé de maïs *
- 1/4 tasse de lait
- 1/2 tasse de margarine ou de beurre
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de sucre
- 6 jaunes d'œufs
- 6 blancs d'œufs pincés de sel

Graisser et saupoudrer de sucre un moule à soufflé d'une capacité de 2 pintes. Mélanger la féculé de maïs et le lait dans une casserole; ajouter la margarine. Laisser cuire sur feu moyen, en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit très épais et lisse. Battre avec une cuillère pour rendre parfaitement lisse. Enlever du feu et ajouter la vanille. Ajouter le sucre aux jaunes d'œufs, battre jusqu'à ce qu'ils soient épais et pâles. Ajouter graduellement les jaunes au mélange de féculé et de lait, en brassant constamment. Remettre sur le feu et laisser cuire encore 1 minute, en brassant. Laissez refroidir pendant cinq minutes. Battre les blancs d'œufs salés en neige ferme. Les plier légèrement dans la cossetarde refroidie. Verser délicatement dans un moule à soufflé, placer dans un récipient d'eau chaude (l'eau doit recouvrir le 1/4 du moule à soufflé) Cuire au four, à 350°F pendant 60 à 70 minutes. Sortir du four, enlever le récipient d'eau chaude et laisser reposer 5 minutes. Démouler pour servir, si désiré. Napper de Sauce aux Abricots ou de Sabayon.

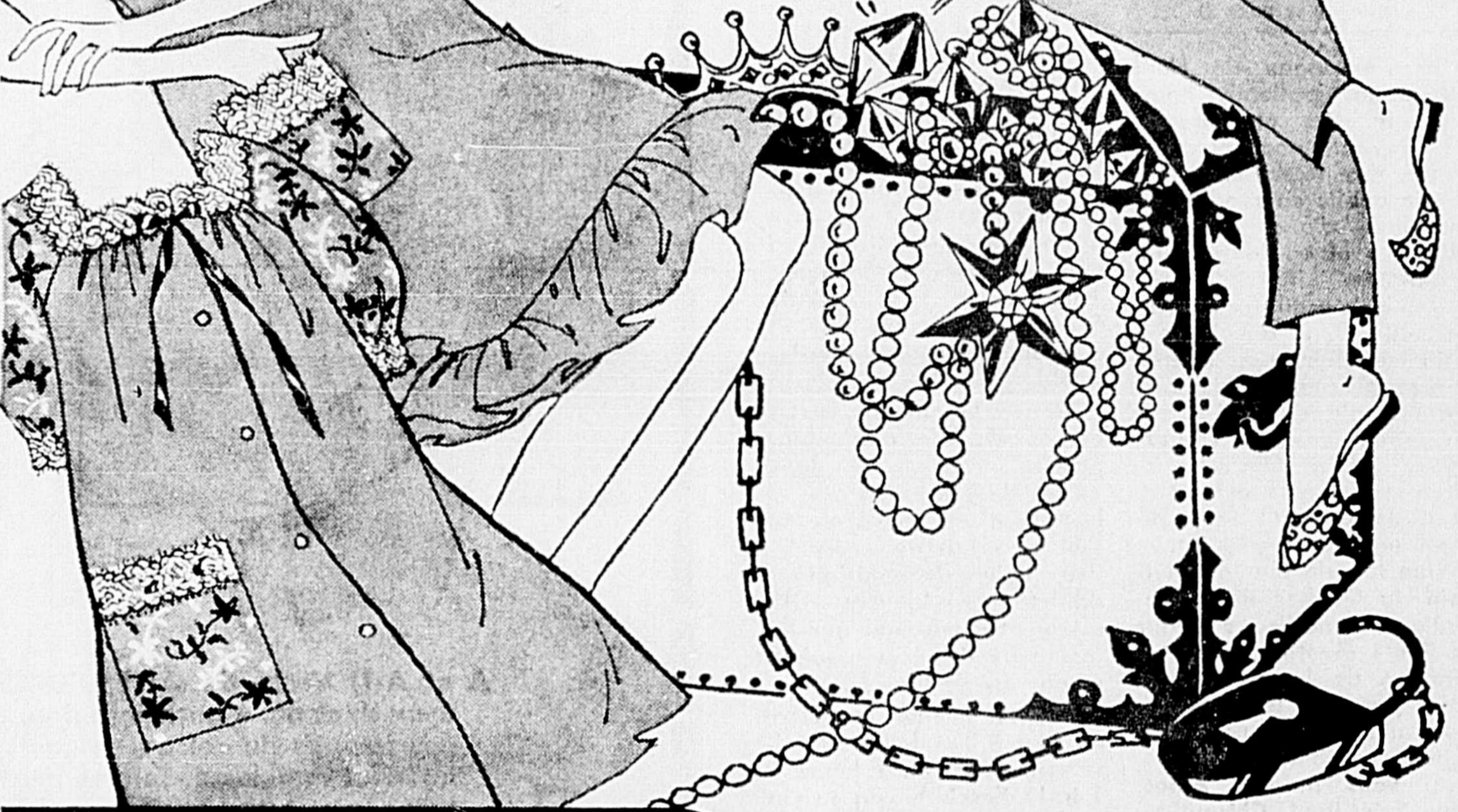
Rendement: 6 à 8 portions.
* féculé de maïs BENSON ou CANADA.

Soufflé au chocolat: réduire la quantité de féculé de maïs à 1/4 tasse. Augmenter la quantité de sucre à 1/2 tasse. Faire fondre 2 carrés de chocolat non-sucré et les ajouter au mélange-cossetarde juste avant l'addition des jaunes d'œufs.

Découvrez Maintenant, les cadeaux luxueux suggérés par Reitman's

Un bel ensemble 3-pièces de vêtements de nuit vert-menthe, complété et harmonisé par les manches et les poches parées de délicates broderies florales, d'une teinte plus prononcée de vert et de jaune. L'encolure carrée ajoute un brin de jeunesse élégante soulignée par une fine dentelle répétée aux manches et sur les poches. Les boutons perlés et le nœud à l'encolure en font un article très agréable à donner ou à recevoir en cadeau qui sera apprécié aussi pour les voyages. P.-M.-G.

- Nuisette 3.98
- Pyjama 4.98
- Peignoir 5.98



Reitman's LE MAGASIN DES FEMMES ÉLÉGANTES
1425, RUE DES CASCADES SAINT-HYACINTHE TEL. 773-4141

Le magasin qui a l'esprit des Fêtes

LES CERTIFICATS-CADEAUX REITMAN'S résolvent vos problèmes des Fêtes. Disponibles en valeurs de \$2.50, \$5.00, \$10.00 et \$25.00 à tous les magasins Reitman's.

Meringue aux poires

La meringue aux poires léger qui constitue un beau dessert australien est un dessert léger complément aux mets

substantiels qui ornent nos tables canadiennes en hiver. Essayez ces délicieuses meringues aux poires australiennes au goût de chocolat.

Meringue aux poires

- 4 blancs d'œufs
- 16 c. à table de sucre (1 tasse)
- 1 c. à thé de vinaigre
- 1 c. à thé rase de farine
- 1 boîte de 14 on. de poires australiennes
- 1/4 tasse de crème fouettée
- 2 on. de chocolat ou de sauce au chocolat
- 250°F pendant environ 1 1/4 heures.

Recouvrir une tôle à biscuits d'un papier brun huilé. Battre les blancs d'œufs en neige et ajouter graduellement le vinaigre, la farine et tout le sucre, en battant bien après chaque addition. Continuer de battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Étendre la meringue sur le papier brun en forme de cercle d'un diamètre d'environ 8" et cuire. Si possible, laissez sécher la meringue cuite dans le four éteint pendant quelques heures. Puis la déposer sur un plat de service. Fouetter la crème, y ajouter le chocolat râpé, et en conserver un peu pour la décoration. Remplir la meringue avec la crème fouettée. Déposer les poires sur le dessus et saupoudrer du reste du chocolat.

8 portions.

POUR VOUS MIEUX SERVIR

La P'tite Chaumière

OCCUPERA SES NOUVEAUX LOCAUX

VERS LE 15 DECEMBRE

A 1455, RUE DES CASCADES

(Coin Mondor)

Nous continuerons de répondre à notre nombreuse clientèle 24 heures par jour, même pendant la période des Fêtes.

Nous pouvons maintenant réserver des places de choix à ceux qui nous en feront la demande pour les:

"REVEILLON DE NOËL"
"JOUR DE L'AN"

À la console de l'orgue, Mme Lise Rouleau-Lévesque exécutera les mélodies préférées des 400 convives que nous pourrions recevoir en même temps.



Visitez dès son ouverture

La P'tite Chaumière

où vous retrouverez l'ambiance d'un dîner sur la terrasse en dansant au clair de lune.

Je vous y attends tous.

Votre hôte,

Paul Boutin.

POUR VOS VACANCES D'HIVER!



TOUR MEXICO

AGENCE DE VOYAGES BOISLARD Inc.

VOUS OFFRE: UN VOYAGE ORGANISÉ DE 16 A 21 JOURS

dirigé par ROLAND DESJARDINS

Les endroits les plus exotiques et pittoresques du pays; une semaine à Acapulco ou Mazatlan, paradis de plages et pêche.

Trajet Jet DC-8, autocar ou limousine, hôtels de première classe Départs: 5 jan., 26 jan., 3 fév., 16 fév., 8 et 29 mars.

Coût à partir de \$555. tout compris. Facilité de paiement.

S'inscrire six semaines au moins avant départ.

Communiquer avec nous sans retard, pour voyages en groupe ou individuels, pour Mexico, Antilles, Europe, etc.

AGENCE DE VOYAGES BOISLARD Inc.

875, Laframboise

Tél. 774-6436

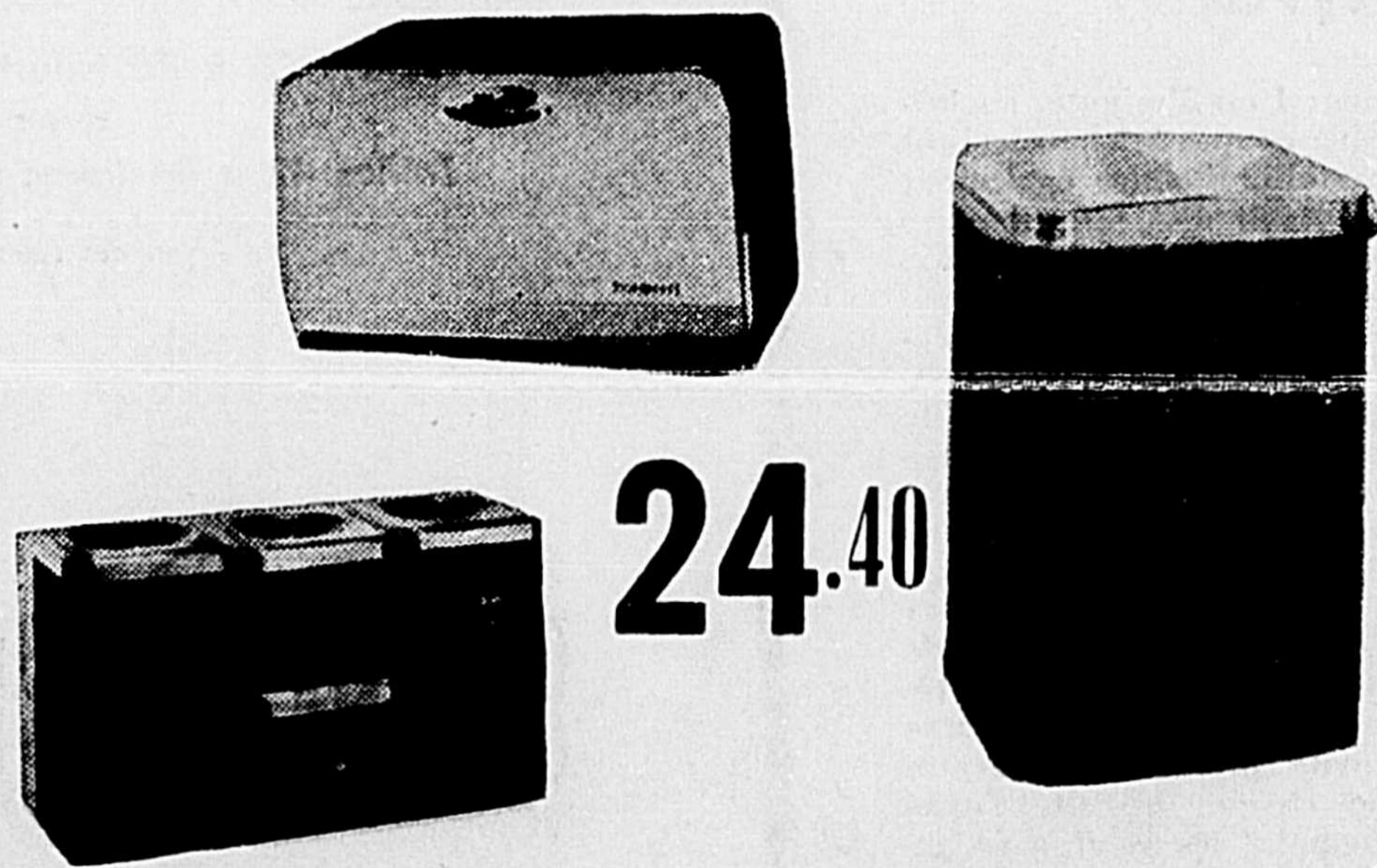


Arbres de Noël
PIN D'ECOSSE 6 PIEDS
A COMPTER DE

11.95

ENSEMBLE POUR LA CUISINE

Boîte à pain, boîtes à sucre, thé, farine et café, poubelle



24.40

Magasin Bourgeois

1695, rue Saint-Antoine - Tél. 773-2559



Un léger dépôt réservera votre cadeau pour les fêtes

Le coq au vin régal gastronomique

C'est toujours avec plaisir que vous découvrez un nouveau restaurant gastronomique où vous pouvez recevoir des amis ou vous réunir avec des membres de votre famille pour une occasion vraiment spéciale. Mais il est encore plus merveilleux de découvrir une recette gastronomique simple, facile à préparer et à servir chez soi.

Le coq au vin est l'un des mets gastronomiques français les plus populaires, et pourtant il se prépare parfois de différentes façons. Certaines recettes peuvent paraître un peu compli-

quées, mais le coq au vin peut être l'un des mets les faciles à réaliser si vous suivez les recommandations de M. Roger Jones, chef de cuisine à l'hôtel Constellation, à Toronto.

M. Jones, l'un des chefs les plus populaires et les plus qualifiés de l'Ontario, a créé une recette gastronomique pour le coq au vin, réalisable sans ennui ni difficultés chez soi. Les ingrédients indiqués dans la recette conviennent pour huit personnes. Ce régali est tellement délicieux que les membres de votre famille voudront sûrement que vous leur serviez très souvent.

Outre la simplicité de sa préparation, cette recette gastronomique particulière comporte un autre avantage. S'il y a des restes, on peut les mettre dans un plat à four couvert, les garder au réfrigérateur et les réchauffer deux ou trois jours plus tard, en obtenant les mêmes excellent résultats que la première fois.

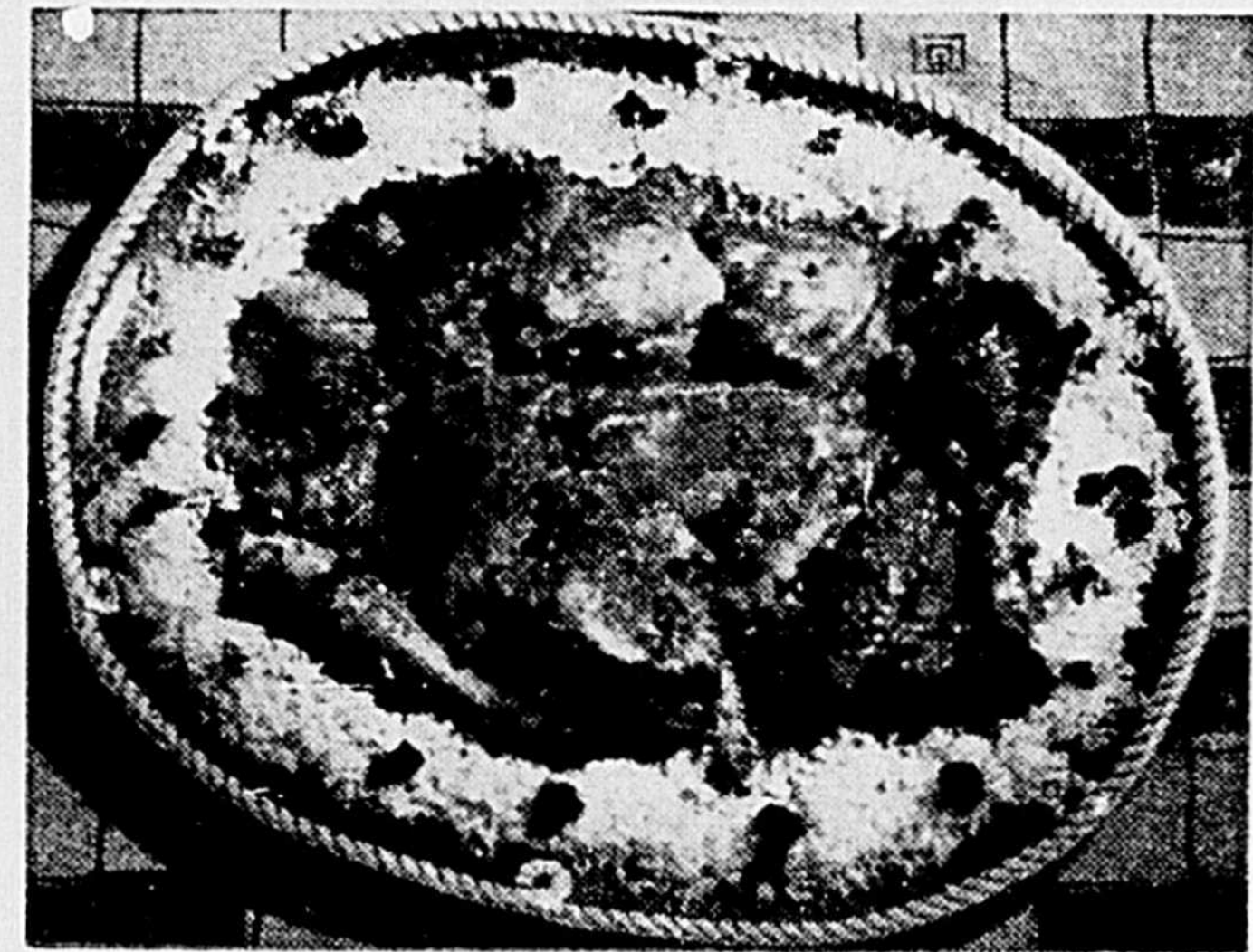
Ingrédients pour le coq au vin
Chapon ou poulet à rôtir de 4 lbs.
3 c. à table de farine
1 oignon moyen
2 verres de vin rouge sec
2 cubes de bouillon de poulet Oxo, dissous dans 1 tasse d'eau bouillante

Mode de préparation
Prendre le chapon ou le poulet à rôtir et en découper les cuisses et la poitrine en huit morceaux. Les assaisonner avec du sel et du poivre blanc, les rouler dans la farine et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés. Hacher finement l'oignon, le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit doré, et y ajouter les trois cuillerées à table de farine.

Mettre le chapon et les oignons dans un plat à four profond, verser les deux verres de vin rouge sec et la tasse d'eau bouillante où l'on aura fait dissoudre les deux cubes de bouillon de poulet Oxo. Ajouter suffisamment d'eau pour que les morceaux de chapon soient recouverts de liquide.

Couvrir le plat, le mettre au four à 350 degrés et faire cuire environ 1 heure à 1 h. 1/2. Servir le coq au vin soit directement dans le plat à four, soit sur un plat de service chaud, après l'avoir décoré de brins de persil.

En France, le coq au vin se sert d'habitude accompagné de pommes de terre persillées, mais on peut y ajouter des pois ou des haricots verts au beurre si l'on désire des légumes verts. Bon nombre de Canadiens l'aiment avec du riz et un légume vert.



La Campagne de Noël atteint les patients, hommes, femmes et enfants, en égayant, pour eux l'époque des fêtes. Elle dessert le public en produisant l'occasion d'une publicité éducative et en fournissant à chaque individu un moyen de s'acquitter agréablement d'un devoir social: signifier son intérêt aux problèmes de la maladie mentale en choisissant un cadeau avec la certitude qu'il plaira. Elle est aussi un service à l'hôpital qui, seul, ne pourrait faire de Noël une fête complète.

Campagne...

Une fois de plus, la Division du Québec de l'Association Canadienne pour la Santé Mentale invite les citoyens de la province à faire parvenir leur cadeau aux malades de nos institutions psychiatriques.

Si vous habitez Amos, Baie Saint-Paul, Chicoutimi, Gaspé, Granby, Hull, Joliette, Québec, Rimouski, Saint-Jean, Saint-Jérôme, Sherbrooke, Sorel, Thetford Mines, Trois-Rivières ou Val d'Or, la filiale de votre ville sera heureuse de recevoir votre cadeau et de le diriger vers un malade.

Si vous habitez ailleurs dans la province, vous pouvez faire parvenir votre don à: 264, carré Saint-Louis, Montréal 18.

Les savoureux biscuits de Noël

1/2 tasse de sucre à glacer ou Canada
1/2 tasse de féculé de maïs Benson
1 tasse de farine tout-usage
3/4 tasse de margarine ramollie

Tamiser ensemble la féculé de maïs Benson au Canada, le sucre à glacer et la farine. Ajouter la margarine à la cuillère, brassant jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Adopter l'un des modes de préparation suivants. Cuire à 300°F., pendant 20 à 25 minutes.

Rendement: 2 à 3 douzaines.

Biscuits moulés: Découper la pâte à l'aide du moule de votre choix. Cuire.
Biscuits garnis: Etendre également la pâte dans un moule carré de 8" non graissé. Cuire à 300°F. pendant 40 minutes. Verser sur le dessus 1 tasse de morceaux de chocolat (sac de 6 onces). Retourner au four

pour 1 ou 2 minutes ou jusqu'à ce que le chocolat soit ramolli. Etendre également et garnir d'1/2 tasse de coco râpé. Couper en 16 carrés.

Bâtonnets: Former la pâte en rouleaux d'1/2" d'épaisseur et de 3" de longueur. Cuire sur une tôle non graissée. Après la cuisson, saupoudrer de sucre à glacer ou tremper les bouts dans du chocolat fondu.

Biscuits farcis: Façonner la pâte en halles de 1" de diamètre. Placer sur une tôle non graissée. Former une cavité profonde au centre de chaque biscuit. Cuire. Remplir les cavités de gelée.

Croissants: Ajouter 1/4 tasse d'amandes blanches à la pâte. Façonner comme pour les bâtonnets; tourner les extrémités du rouleau vers l'intérieur pour former un croissant. Cuire sur une tôle non graissée.

Note: Se conservent très bien. Peuvent être congelés.

Pentes enneigées



Filez à vive allure, choisissez le style le plus élégant: PEDIGREE!

- A et A-1) Veste de ski PEDIGREE. Modèle réversible deux dans un. Manches raglan, glissière, style 3/4. Grandes rayures du col au poignet. Doublée de Fortrel. Intérieur matelassé. Teintes marine bourgogne, noir/beige, vert brun, gris argent bourgogne. Grandeurs: P., M., G. et Extra-G. \$39.95
- B) Veste de ski style 3/4 de PEDIGREE. Confection de nylon. Modèle avec glissière, manches raglan. Piqûres verticales. Ceinture à la taille. Capuchon inséré sous collet. Grandeurs: P., M. et G. Teintes: bourgogne, marine, brun, beige, vert ou noir. \$29.95
- C) Veste de ski PEDIGREE confectionnée en Fortrel. Modèle 3/4 avec glissière. Élastiques aux poignets. Ajustement à la taille. Chaude doublure. Capuchon inséré sous collet. 2 poches. Grandeurs: P., M., G. et Extra-G. Teintes: argent, vert, bourgogne, beige ou marine. \$29.95
- D) Pantalon de ski PEDIGREE. Confection en laine, nylon et lycra extensible, tissu importé de Suisse. Poches avec glissière. Style fuseau. Teintes: noir, marine, beige, brun, bourgogne, vert ou charbon de bois.

Tailles 28 à 40 (court, régulier ou long) \$29.95
avec sous-pieds doubles \$49.95
Tailles 42 à 44 (avec sous-pieds simples) \$29.95

Au rayon des vêtements sport pour hommes

Utilisez votre carte de crédit SAUVE FRERES ou portez à votre compte AMERICAN EXPRESS, DINERS CLUB ou CARTE BLANCHE



Ouvert le jeudi soir jusqu'à 9 heures

A MONTREAL: 6554, rue Saint-Hubert près Beaubien. — Tél.: 273-6392 — A SAINT-HYACINTHE: 1624, rue des CASCADES — Tél.: 773-7424

"Le plus important spécialiste du vêtement pour hommes et garçons"

Pour être assurés, nous le sommes!

par Madeleine Plamondon

Les Canadiens sont ceux qui sont le plus assurés au monde. Soit que nous soyons impulsifs dans ce domaine, soit que nous souffrions d'insécurité, toujours est-il que nous ne pouvons résister à un vendeur d'assurances.

Or, si vous faites un inventaire de vos polices d'assurance-vie, d'assurance-groupe, d'assurance-feu, d'assurance - hypothèque, d'assurance-ripiques, vous allez découvrir que le même risque est souvent couvert à deux endroits, ou que le montant total est trop élevé pour vos moyens.

Examinez votre maison, il n'y a pas deux cuisines, n'est-ce pas? Pourquoi? Parce qu'avant de bâtir, vous avez fait un plan, que vous avez prévu le

nombre de pièces qui vous vous convenait, la grandeur de chacune, en rapport avec vos besoins. Il en est de même pour les assurances.

Un autre gnet-apens consiste à prendre le plan familial, parce que, vous dit le vendeur, un tel, que vous connaissez, ou votre voisin, s'en trouve bien. L'habit dont votre voisin se vêt peut lui aller comme un gant et vous flotter sur le dos. Même chose pour le plan familial. Si votre voisin a quatre enfants ce plan est très bien. Si vous en avez deux, et que, pour une raison ou pour une autre, vous ne prévoyez pas d'addition à votre famille, le plan familial ne vous va pas du tout.



Mettez de la joie au déjeuner en servant des muffins maison. Vous les trouverez faciles d'exécution et intéressants par leur grande variété.

Assurez-vous de ceci, avant de signer un contrat d'assurance:

1 Faites affaires avec une personne compétente et une maison réputée.

2 Ayez un plan, c'est-à-dire, un premier contrat d'assurance-vie pour le chef de famille, auquel vous pourrez greffer une assurance-hypothèque pour

la maison, et une rente familiale. En réalité, ce sont deux assurances-hypothèques: une pour payer la maison, et l'autre pour payer l'éducation de vos enfants.

3 Toutes les assurances, y compris l'assurance-chômage, l'assurance-santé, vie et auto, hypothèque, risques, vol, feu, ne doivent pas dépasser 8% du salaire.

Cette semaine, voyez vos polices, notez quels risques sont couverts, par quelle compagnie, à quel taux, et combien vous dépensez pour être assurés, et remplacez-les à un endroit accessible.

Comment préparer le pain pour la farce:

Pain frais ou d'un jour: Pour obtenir miettes ou cubes de pain frais, enlever la croûte et la mettre de côté. Couper le pain en petits cubes ou le passer à travers la râpe moyenne, utilisant les doigts pour émietter les morceaux non râpés. Garder les croûtes dans de grands sacs de plastique pour en retenir l'humidité. Si on ne les utilise pas immédiatement, ranger les sacs scellés au congélateur. Deux pains de 24 onces donneront environ 14 tasses de miettes ou cubes.

Pain rassis ou croûtes de pains: Râper pain et croûtes sur la râpe moyenne. Ranger dans des sacs de plastique jusqu'à utilisation.

Farce au pain et aux herbes

(Quantité suffisante pour dîné de 16 à 20 livres).

- 14 tasses de miettes ou de cubes de pain (ou 12 tasses si pain sec ou rassis)
- 2 à 3 c. à thé de sel
- 2 c. à thé de thym
- 1 c. à thé d'épices à volailles
- 1 c. à thé de sauge
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1/2 tasse de persil haché
- 1 tasse de céleri finement haché
- 1 tasse d'oignon finement haché
- 1/2 tasse d'huile de maïs pure Mazola
- 1 tasse d'eau
- 1 oeuf battu, facultatif

Dans un grand bol, mélanger les miettes de pain,

les assaisonnements, le persil, le céleri et l'oignon. (Au goût, on peut d'abord sauter le céleri et l'oignon dans l'huile de maïs). Arroser d'huile de maïs pure Mazola et d'eau en mélangeant délicatement. Ajouter l'oeuf battu, bien mélanger. Ajouter plus d'eau si le pain est très sec ou si l'oeuf est omis. La farce devrait être juste assez humide pour former une boule lorsqu'on la presse dans la main. Ne pas trop tasser la farce dans la dinde car elle gonfle à la cuisson. Ajouter un peu d'eau au reste de farce et faire cuire séparément dans une casserole couverte; découvrir pendant les 15 dernières minutes. Quatre à six tasses de farce cuisent en 1 heure.

Muffins à la crème sûre

(14 muffins)
2 tasses de farine tout-usage tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
2 c. à soupe de beurre amolli
1/4 tasse de sucre
2 oeufs
1 demi-tasse de crème sûre commerciale

Beurrer 14 moules à muffins moyens. Préchauffer le four à 425°F. Tamiser ensemble farine, poudre à pâte, soda à pâte et sel. Défaire en crème le beurre avec le sucre. Ajouter les oeufs un à la fois, battant bien après chaque addition. Ajouter les ingrédients secs et le bacon les alternant avec la crème sûre et mélangant légèrement après chaque addition. Remplir les moules à muffins aux 3/4, environ. Cuire à four préchauffé 15 à 18 minutes. Servir chauds avec du beurre.

MUFFINS AU BLE D'INDE ET BACON

(14 muffins)
8 tranches de bacon
1 tasse de farine tout usage tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
1 tasse de farine de blé d'Inde
2 c. à soupe de beurre amolli
1/4 tasse de sucre
2 oeufs
1 demi-tasse de crème sûre commerciale

Beurrer 14 moules à muffins moyens. Préchauffer le four à 425°F. Tailler le bacon en dés et le faire frire croustillant. Bien égoutter. Tamiser ensemble farine,

poudre à pâte, soda à pâte et sel; incorporer la farine de blé d'Inde. Défaire le beurre en crème avec le sucre. Ajouter les oeufs un à la fois, battant bien après chaque addition. Ajouter les ingrédients secs et le bacon les alternant avec la crème sûre et mélangant légèrement après chaque addition. Verser dans les moules aux 3/4. Cuire à four préchauffé 15 à 18 minutes. Servir chauds avec du beurre.

MUFFINS À L'ORANGE ET AUX PACANES

(18 muffins)
1/4 tasse de beurre amolli
1/2 tasse de cassonade pressée légèrement
1 tasse de pacanes hachées gross
2 tasses de farine tout usage tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
1/2 tasse de sucre granulé
2 oeufs
1/4 tasse de crème sûre commerciale
1 tasse de jus d'orange concentré, décongelé
1 c. à soupe de zeste d'orange

Beurrer 18 moules à muffins moyens. Préchauffer le four à 425°F. Combiner 2 c. à soupe de beurre et la cassonade; bien mélanger. Incorporer 1/4 tasse de pacanes. Diviser le mélange en portions égales dans le fond des moules préparés. Tamiser la farine avec poudre à pâte, soda à pâte et sel. Défaire en crème le reste du beurre avec le sucre granulé. Ajouter les oeufs un à la fois, battant bien après cha-

que addition. Combiner crème sûre, jus d'orange et zeste. Ajouter les ingrédients secs les alternant avec la crème sûre et mélangant légèrement après chaque addition. Incorporer le reste des pacanes. Remplir les moules aux 3/4. Cuire à four préchauffé 15 à 18 minutes. Retirer du four et retirer des moules immédiatement. Servir chauds avec du beurre.

MUFFINS AU CITRON ET A LA NOIX DE COCO

(18 muffins)
3/4 tasse de noix de coco filamencieuse ou râpée
1/2 tasse de cassonade pressée légèrement
3 c. à soupe de farine
1/4 c. à thé de muscade
3 c. à soupe de beurre fondu
2 tasses de farine tout usage tamisée
4 c. à thé de poudre à pâte
1/4 c. à thé de soda à pâte
1/2 c. à thé de sel
2 c. à soupe de beurre amolli
1/4 tasse de sucre granulé
2 oeufs
1 demi-tasse de crème sûre commerciale
1 c. à soupe de jus de citron
1 c. à soupe de zeste de citron

Beurrer 18 moules à muffins moyens. Préchauffer le four à 425°F. Combiner noix de coco, cassonade, 3 c. à soupe de farine, muscade et beurre fondu. Bien mélanger. Diviser en parties égales dans le fond des moules préparés. Tamiser ensemble 2 tasses de farine, poudre à pâte, soda à pâte et sel. Défaire le beurre en crème avec le sucre

(suite de la page 4)

Signalons encore, avec animation et trame sonore, les Légendes de la Forêt du pavillon de l'Association des producteurs de pâtes et papiers; les personnages fantastiques de dessins animés, au pavillon de l'Association du téléphone du Canada où, assis sur de gros champignons, les petits visiteurs pouvaient entretenir une conversation téléphonique avec leur héros favori; la ferme des enfants et ses animaux domestiques savants du pavillon thématique l'Homme et l'Agriculture, et enfin, cette jungle miniature de la Ronde, le Safari, où les animaux réputés féroces, prouvaient aux tout petits qu'ils pouvaient être doux comme des agneaux. Combien d'enfants se souviendront longtemps et avec un sentiment de fierté, d'avoir flâtié la grosse tête de "Great Tiger"!

granulé. Ajouter les oeufs un à la fois battant bien après chaque addition. Combiner crème sûre, jus et zeste de citron. Ajouter les ingrédients secs les alternant avec la crème sûre et mélangant légèrement après chaque addition. Remplir les moules aux 3/4. Cuire à four préchauffé 15 à 18 minutes. Retirer du four et démouler immédiatement. Servir chauds avec du beurre.

Suggestions des Fêtes

Sauvé Frères

Forsyth



Ensemble pyjama et robe de chambre en coton satiné, motif Paisley. Brun, rouge ou bleu.

L'ensemble : \$24.95

Chemise blanche de fantaisie. Voile suisse. Poignets français. Encolures : 14 à 16 1/2

\$12.95

Pyjama 2 tons, en coton. Poignets de teinte contrastante. Col châle. Vert/or, noir/or, rouge/or. Tailles : A, B, C et D.

\$7.00

Chemise de tricot, Fortrel et coton. Manches longues, encolure ronde. Sans repassage. 8 teintes au choix. Grands : P., M., G. et Extra-G

\$6.50

Echarpe réversible, soie et laine. Motifs variés, teintes : bleu rouge ou or.

\$9.95

Voyez toute la gamme des fameux cadeaux "Forsyth". Un choix sûr!



OUVERT LE JEUDI SOIR JUSQU'À 9 HEURES

SAUVÉ FRÈRES (1957) LIMITÉE

Utilisez votre carte de crédit SAUVÉ FRÈRES, ou portez à votre compte AMERICAN EXPRESS, DINERS CLUB ou CARTE BLANCHE

A MONTREAL: 6554, rue Saint-Hubert près Beaubien. — Tél.: 273-6392

A SAINT-HYACINTHE: 1624, rue des CASCADES — Tél.: 773-7424

"Le plus important spécialiste du vêtement pour hommes et garçons"

Pour un cadeau de Noël

NOUS VOUS SUGGERONS

Un ensemble deux-pièces "stretchie" (extensible) de ski



Teintes : beige, bleu-marine, vert-forêt, or foncé, orange
Gr.: 10 à 18 ans

\$45.00 à \$60.00

PLAN MISE DE COTE

Fantasia

1075, rue des Cascades Saint-Hyacinthe

Tél. 773-0274

VOILA... OU VOUS TROUVEREZ

LE PLUS VASTE CHOIX DE CADEAUX POUR LES FETES

- ★ Les meilleures marques de parfums et cosmétiques de \$2.00 à \$30.00
- ★ Vaste choix de caméras et accessoires
- ★ Trousses en cuir et bibelots pour messieurs
- ★ Les plus belles cartes de souhaits Hallmark™
- ★ Séchoirs à cheveux
- ★ Rasoirs électriques

AUX PHARMACIES

Chartier

1298, rue des Cascades - 773-8447
2665, rue Sainte-Anne - 773-8449
Centre d'Achats Ste-Rosalie - 773-2557

LIVRAISON GRATUITE DANS TOUTE LA VILLE ET LA BANLIEUE

SUGGESTIONS - CADEAUX CHOIX COMPLET POUR DAMES et HOMMES



La corbeille française dorée contient Flower Mist, savon de bain, talc Travel-Pak, Blue Grass ou Mémoire Chérie.
\$6.50

CADEAUX POUR ELLE



La corbeille dorée est une cache de surprises Blue Grass ou Mémoire Chérie : bain de mousse Fluffy Milk Bath, boîte de poudre de talc et savon de bain.
\$10.00



Le panier Blue Grass contient : Perfume Mist, Puff-Puff, atomiseur pour le sac, essence de bain.
\$17.50



CADEAUX POUR MAMAN



Ovale Doré : Blue Grass bain de mousse Fluffy Milk Bath, talc Puff-Puff. Au choix : Mémoire Chérie
\$7.25

Fragrance Hamper, débordant de Blue Grass, Mousse de bain, lotion à mains, odeur de fleurs, savon à mains.
\$10.00



Corbeille Mémoire Chérie bien comble : Perfume Mist, bain de mousse Fluffy Milk Bath, talc Puff-Puff, savons de toilette.
\$15.00



Mémoire Chérie Fragrance, Ensemble, Envoyez-lui trois beaux souhaits de Noël... Un jet de parfum, savon à mains, houppette. Aussi dans le "Blue Grass".
\$10.00



La corbeille française de luxe : un bouquet à l'heure du bain, Sels de bain, boîte de poudre de talc et savon de bain parfumés Blue Grass, June Geranium, ou Mémoire Chérie.
\$8.50

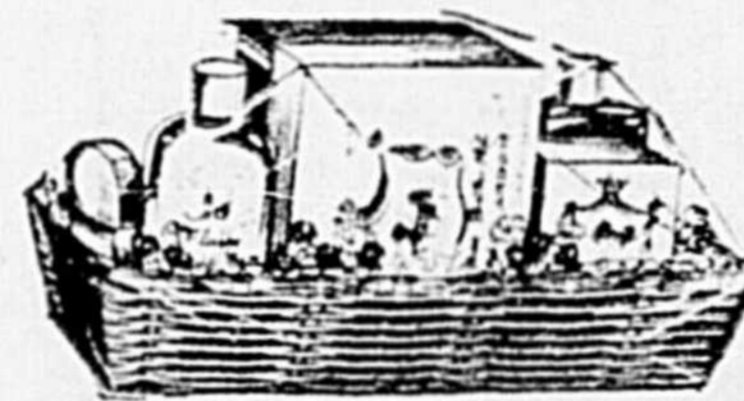


Panier de préparations pour les soins de la peau et d'eau de parfum : crème nettoyante, crème Vella, lotion rajeunissante Skin Lotion, crème Moisture Film, lotion pour les mains, crème Body Cream, Flower Mist, bain de mousse Fluffy Milk Bath, Savon de bain.
\$27.50

L'Ordre du Bain Blue Grass ou Mémoire Chérie, talc Puff-Puff et savon, format bain.
\$3.25

Elizabeth Arden

Corbeille pour monsieur et madame. Pour monsieur : Arden for Men Sandalwood Cologne, savon pour la Toilette, et zant de Toilette rempli de savon de qualité. Pour madame : bain de mousse Fluffy Milk Bath Blue Grass, zant de Toilette, savon de Toilette.
\$15.00



CADEAUX POUR LUI



Cette jolie corbeille lui offre la lotion pour les mains et le talc Travel-Pak, Blue Grass, June Geranium.
\$3.00



Cartes de souhaits
Hallmark Cards



CADEAUX POUR PAPA



Un vrai trésor que cette corbeille française contenant lotion pour les mains, savon de bain, talc Travel-Pak, Blue Grass ou June Geranium.
\$5.00

Pour papa ou grand-papa RASOIR ELECTRIQUE DE TOUTES MARQUES

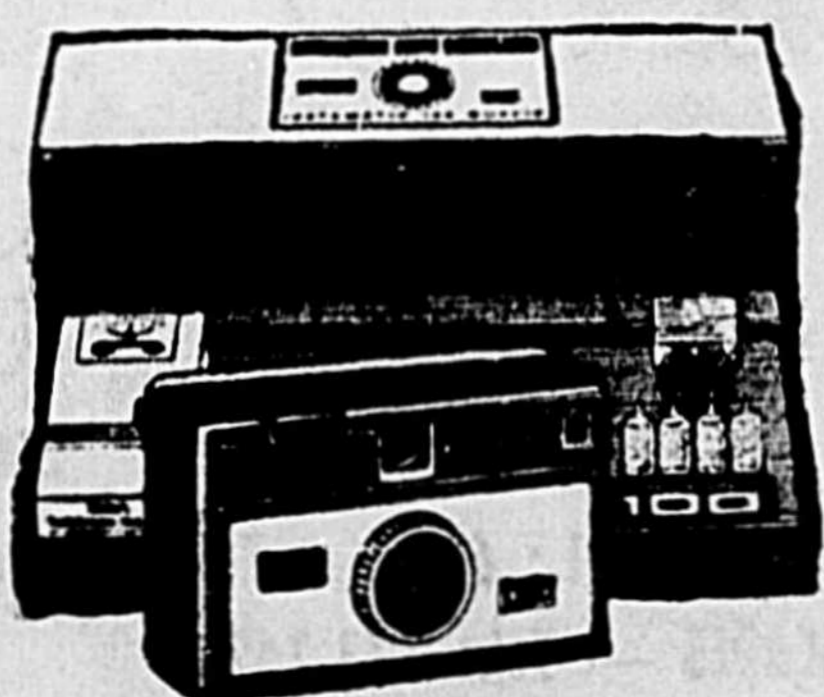
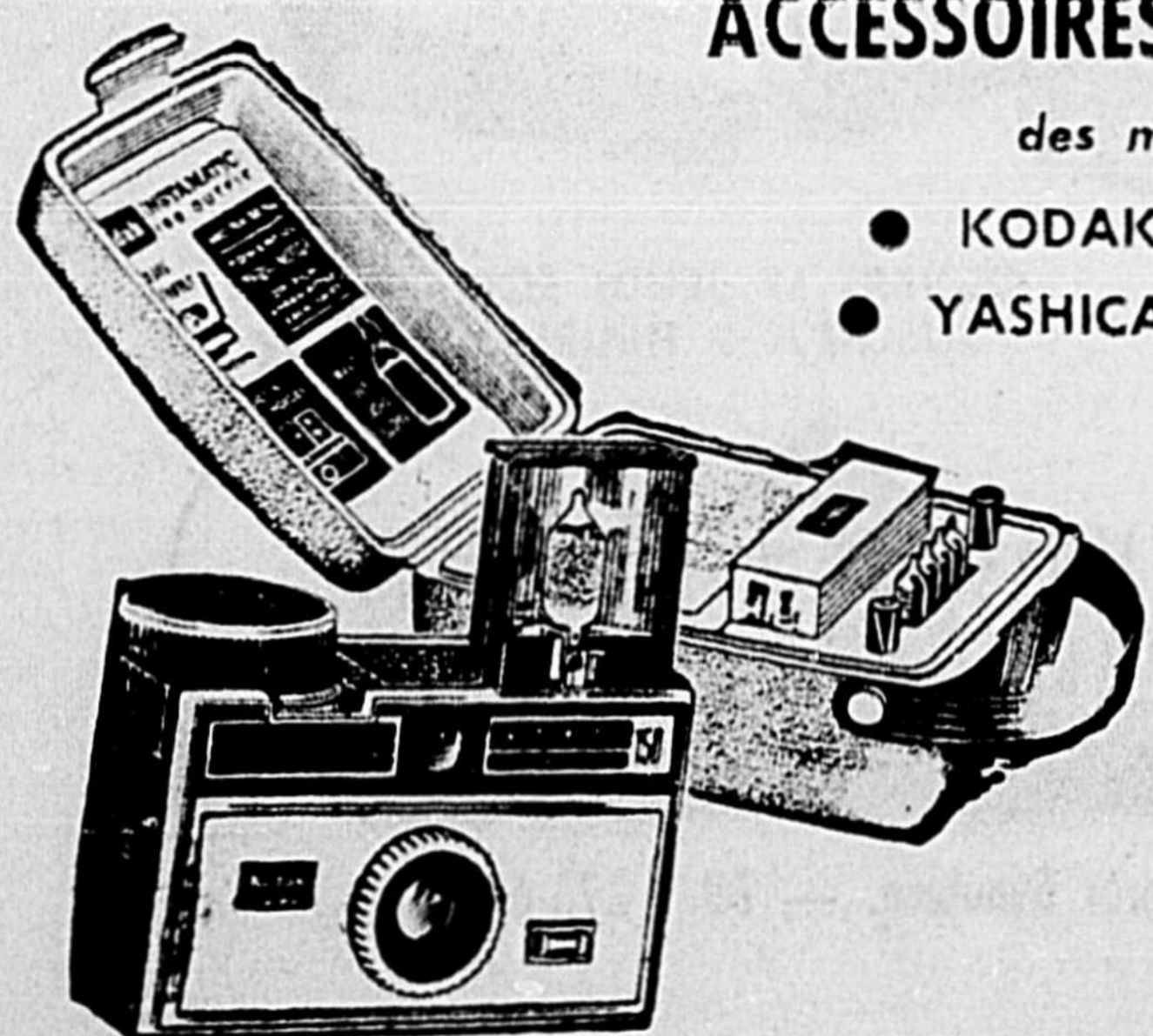


Nouveaux aérovaporisateurs Sandalwood
Souhaitez-lui Joyeux Noël et Heureuse Année avec ces élégants et nouveaux flacons aérovaporisateurs, parfumés au bois de santal et présentés individuellement dans une boîte-cadeau rouge. — 3 1/2 oz d'eau de Cologne Sandalwood Aerospray
\$5.00
3/4 oz de lotion After Shave Sandalwood Aerospray
\$5.00

UN CADEAU PRATIQUE pour la FAMILLE ACCESSOIRES de PHOTO et CINE

des meilleures marques

- KODAK ● BELL & HOWELL
- YASHICA ● PETRI ● FUJICA



GRACE AUX BONBONS DE NOËL

Laura Secord

Les meilleurs parfums nous les avons:

- Lenthéric - 12
- Tweed
- Jean Patou
- Balencia
- Lanvin
- Caron
- Jean d'Albret
- Marquay
- Christian Dior
- Corday
- Guerlin
- Chanel
- Raphael, etc.