

**Le
CAHIER
de la
CONSOMMATION**

**À L'INTÉRIEUR,
VOS MARCHÉS
D'ALIMENTATION**

**COOP
GEM**

Pages 6-7
Page 11

**L'UNICEF OFFRE UNE
GAMME EXCEPTIONNELLE
DE NOUVELLES CARTES
ET DE CADEAUX**

30

le Guide



unicef

LE GUIDE, mardi 30 novembre 1982 53ième année — No 23



La semaine nationale de la sécurité routière
du 1 au 7 décembre

Bouclez la ceinture par précaution!

Le Conseil canadien de la sécurité vous dit que la façon la plus sécuritaire de prendre nos autoroutes est incontestablement "bouclez la ceinture!" C'est sur le siège arrière que les enfants sont le plus en sécurité dans

une voiture. Attachez-les avec une ceinture sous-abdominale et s'ils sont trop petits mettez au besoin un siège de renfort répondant aux normes établies. Les tout jeunes enfants devraient être attachés par une courroie en faisant face à l'arrière dans un dispositif de retenue pour enfants répondant aux normes établies lequel doit être adéquatement fixé au siège. C'est ainsi que

vous procurez le transport le plus sécuritaire à votre enfant. Maintenant que vos enfants sont attachés en sécurité, la seule façon pour eux de se blesser en cas de collision c'est d'être heurtés par un adulte qui n'est pas retenu par une ceinture de sécurité... "BOUCLEZ LA CEINTURE PAR PRÉCAUTION!"

De magnifiques cartes de voeux, des idées de cadeaux enthousiasmantes, voilà ce qui vous attend dans la nouvelle brochure de l'UNICEF ou à votre point de vente de l'UNICEF. N'attendez pas!

La sélection 182 des cartes de voeux de l'UNICEF reproduit, dans une explosion de styles et de couleurs, l'oeuvre des peintres canadiens Ken Danby, David Milne et Rosalie Lane ainsi que celle d'artistes de renommée internationale. Le prix des cartes va de 5 à 8 \$ par paquet de dix, avec enveloppes.

Outre les cartes de voeux, l'UNICEF offre une gamme attrayante de cadeaux. Elle comprend notamment un joli nécessaire de correspondance qui contient des cartes, des aérogrammes, des mini-notes, des cartes postales et des feuilles de papier à écrire décorées avec enveloppes assorties. Prix: 8 \$.

La populaire Superboîte, qui convient à de multiples occasions, est présentée dans un joli coffret aux motifs contemporains qui peut, par la suite, servir à ranger des adresses, des numéros de téléphone, des recettes, des coupons ou des notes. Cet attrayant cadeau se compose de 15 cartes, de 15 mini-notes, de 10 étiquettes multilingues et de 10 petites étiquettes-cadeaux. Prix: 12 \$.

Vous trouverez également dans la collection de cet automne une gamme variée d'étiquettes-cadeaux de l'UNICEF qui égayeront tous vos cadeaux. Le paquet de 20 étiquettes coûte 2,50 \$ et contient 10 cartes, 2 par motif, dans des tons de rouge et de vert, couleurs des Fêtes.

Un autre magnifique cadeau dont vous pourrez profiter pendant toute l'année est l'agenda 1983 de l'UNICEF. Ce magnifique photorama, sur le thème universel de «L'eau, source de vie», est présenté dans un format pratique semaine par semaine. Prix: 8 \$. Vous pouvez également inscrire vos rendez-vous dans le nouvel agenda de poche de l'UNICEF présenté dans une couverture bleue spécialement conçue pour l'UNICEF. Prix: 2,50 \$.

Pour offrir, pensez également au nécessaire de correspondance merveilleusement décoré, présenté dans deux motifs distincts, respectivement de 8 \$ et 10 \$; pour faire un cadeau royal, pensez au nécessaire de correspondance personnalisé de l'UNICEF également offert dans deux motifs différents au prix de 20 \$, qui se compose de 50 feuilles imprimées et de 50 enveloppes imprimées.

Pour obtenir gratuitement la brochure en couleurs qui présente la gamme de cartes et d'articles-cadeaux de l'UNICEF de 1982 ainsi que ces renseignements sur les points de vente de l'UNICEF les plus proches de chez vous, communiquez avec: Unicef Québec 353, rue Saint-Nicolas, Vieux-Montréal, Québec, H2Y 2P1. Tél.: adm. (514) 288-1305 - cartes (514) 288-5134.

Lorsque vous enverrez vos voeux, vous ne transmettez pas simplement vos voeux à un ami ou à un parent... vous enverrez également un rayon d'espoir à un enfant. Au cours des années, la vente de cartes, d'articles de papeterie et d'autres articles-cadeaux a permis à l'UNICEF d'élargir sa gamme d'activités dans les domaines de l'alimentation des enfants, des soins médicaux, de l'éducation et de l'amélioration de l'hygiène. Chaque paquet de cartes de voeux de l'UNICEF, chaque agenda, chaque article-cadeau acheté aujourd'hui permettra d'améliorer davantage les conditions de vie d'un enfant dans le besoin. Quel meilleur moyen de partager vos voeux de paix et de bonheur en cette période de Noël que celui d'acheter des cartes et des cadeaux de l'UNICEF? Ils sont en vente dès maintenant.

30

**GENS DE
BEAUCE — BELLECHASSE — LOTBINIÈRE**

SOYEZ À LA UNE DE L'INFORMATION POUR SEULEMENT
28¢ PAR SEMAINE / 15,00 \$ PAR ANNÉE.

VOUS RECEVREZ HEBDOMADAIREMENT CHEZ VOUS

TOUTE L'ACTUALITÉ RÉGIONALE

COUPON D'ABONNEMENT
JE DÉSIRE QUE VOUS ME FASSIEZ PARVENIR
CHAQUE SEMAINE UN EXEMPLAIRE DE
VOTRE PUBLICATION

le Guide

1130 Notre-Dame Nord
Ste-Marie, Beauce,
G0S 2Y2

NOM _____

ADRESSE _____

NO DE TÉLÉPHONE _____

CODE POSTAL _____

1 AN: 15,00 \$

2 ANS: 28,00 \$

CHÈQUE

MANDAT-POSTE

30

Renseignements sur les biscuits et les craquelins

Les consommateurs d'aujourd'hui semblent plus avertis de ce qu'ils mangent, s'intéressent à la nutrition et veulent savoir ce que les aliments préparés contiennent. Ils analysent les étiquettes, et apprécient les informations qu'ils reçoivent des fabricants, tels que les membres de l'Association canadienne des fabricants de biscuits.

Il semble y avoir beaucoup de mauvaise information sur la nutrition préparée par des journalistes à sensation qui recherchent les manchettes rendant les consommateurs nerveux et soumis à de nombreux préjugés alimentaires. Les gourous alimentaires n'ont pas toutes les réponses et il n'existe pas un seul aliment qui soit responsable de la bonne santé. Les nutritionnistes s'accordent sur le point qu'un régime équilibré et varié est certainement le meilleur.

Les biscuits et les craquelins sont appréciés de la plupart des gens parce qu'ils sont bons, qu'ils donnent rapidement de l'énergie, sous forme compacte, entre les repas. Mais sont-ils bons pour vous?

Oui, les biscuits et les craquelins sont nutritifs et donnent des glucides, des lipides, des vitamines, des minéraux et des fibres alimentaires qui sont nécessaires pour se sentir parfaitement bien. Ils sont essentiellement fabriqués à partir des mêmes ingrédients que le pain, et on les trouve dans la catégorie Pains et céréales du Guide alimentaire canadien.

Des glucides simples et complexes (sucres et farine) sont utilisés dans les biscuits. Ils donnent de l'énergie (calories) et sont importants pour la santé. (Quatre craquelins salés fournissent 8 grammes de glucides; quatre craquelins au fromage, 7 grammes; un biscuit à la farine d'avoine, 8 grammes.)

Les ingrédients utilisés dans la préparation des biscuits et craquelins ne sont limités que par l'imagination des départements de recherches de nouveaux produits des fabricants et par les désirs du public.

La farine de blé est l'ingrédient le plus courant des biscuits et craquelins fabriqués actuellement. Au Canada, cette farine est enrichie de vitamines du complexe B - niacine, thiamine, riboflavine - et de fer.

La farine blanche enrichie et les farines de grains entiers sont l'ingrédient principal des biscuits ou des craquelins. Elles sont une source de glucides complexes, de vitamines, de minéraux et de fibres alimentaires. Les consommateurs avertis ont

poussé les fabricants de biscuits à un plus grand usage des grains entiers, comme le blé entier et craqué, le germe de blé et le son, les farines d'avoine, de seigle, d'orge, de maïs et de soja.

Le miel, la mélasse, le sucre et autres sucres ajoutent de la saveur, de la couleur et de la texture et donnent de simples glucides.

Les huiles végétales et les graisses (saindoux, beurre) empêchent le durcissement. Le genre de gras utilisé dépend de sa disponibilité; un mélange est souvent utilisé.

Le chlorure de sodium (sel) rehausse la saveur. Sans lui, la plupart des produits à base de céréales seraient sans goût et fades.

Le lait et ses sous-produits (la caséine et la poudre de petit lait par exemple), les oeufs, les noix et graines, et les protéines végétales hydrolysées (fève soja) fournissent des protéines et des vitamines. En ajoutant des ingrédients protidiés, la valeur nutritive augmente. Ces protéines sont nécessaires à la croissance et au remplacement des cellules mortes de l'organisme.

Les levures rendent les biscuits légers et leur donne une forme ronde agréable. Une petite quantité de poudre à pâte et de soda (phosphate monocalcique et bicarbonate de soude), du levain, et des oeufs peuvent être utilisés.

Les additifs alimentaires sont utilisés avec précaution par les fabricants canadiens de biscuits à l'avantage des consommateurs. Ils font partie de la technologie alimentaire moderne et permettent l'existence d'un complexe réseau de distribution. Des pénuries mondiales d'aliments pourraient se produire si ces additifs n'étaient pas utilisés. Les additifs sont des substances ajoutées aux produits durant la fabrication, la manutention, l'emballage ou l'entreposage et qui changent le caractère de ce produit.

Tous ces additifs ont une fonction particulière dans la production des biscuits et des craquelins. Certains sont préservatifs, d'autres conditionnent la pâte, d'autres encore des agents régulateurs du pH, des anti-agglomérants, des agents de levure et des agents déclencheurs.

Les fabricants de biscuits, comme tous les autres fabricants alimentaires canadiens, n'utilisent que les additifs autorisés par l'Administration des Aliments et Drogues canadienne.

Beaucoup d'additifs utilisés aujourd'hui le sont depuis longtemps. Ils ont tous été testés longuement avant d'être approuvés. Les lois alimentaires canadiennes et ses règlements sont parmi les plus sévères au monde.

L'endettement: comment s'en sortir



Aujourd'hui, comme hier et comme chaque jour de l'année 1982, une vingtaine de Québécois tomberont sous le poids de leurs dettes et feront faillite. A la fin de l'année, les statistiques indiquent environ 9 000 faillites personnelles au Québec, un chiffre encore atteint, à inscrire dans le livre des tristes records.

Et il ne s'agit pas de prédictions pessimistes formulées par un prophète de malheur, mais de projections très raisonnables établies à partir des statistiques officielles du premier trimestre de 1982.

En janvier, 606 faillites ont été déposées au Québec; 742 autres en février et 894 en mars. À ce rythme, on pourrait même atteindre un total de 10 000 avant la fin de l'année. La liste des victimes de nos sociétés de crédit s'allonge d'ailleurs dangereusement depuis 1970, où il n'y avait eu que 862 faillites personnelles au Québec.

Avant de trop noircir le tableau québécois, disons tout de même que nous ne sommes pas les seuls à peupler le royaume des faillites personnelles en 1980 (6 144 au Québec) et 11 260 en 1981 (7 031 au Québec). C'est d'ailleurs tout le Canada qui est frappé par cette terrible épidémie financière, comme l'indique le tableau des onze dernières années.

L'état se resserre

La faillite est le dernier maillon d'une chaîne, voire d'un cercle vicieux, qui va du crédit à l'endettement et au surendettement.

Plusieurs indicateurs viennent en effet s'ajouter au nombre grandissant de faillites personnelles pour démontrer la gravité de la situation actuelle:

- En 1980, les divers tribunaux du Québec ont effectué plus de 65 000 saisies de toutes sortes: salaire, gages, meubles, immeubles, etc.
- En 1980, l'ensemble des caisses du mouvement Desjardins avait accordé pour 450 millions de dollars de prêts pour consolidation des dettes; en 1981, ce

type de prêt a atteint la somme de 1 640 millions de dollars.

- En avril 1982, 54 406 Québécois étaient inscrits au dépôt volontaire (Loi Lacombe), pour une dette totale de 260 507 700\$. Les statistiques des cinq dernières années rapportent environ 4 000 nouvelles inscriptions par an au dépôt volontaire.

Vivre à crédit

On pourrait allonger la liste et multiplier les indices démontrant que la récession économique actuelle risque d'accélérer, pour les habitués de la vie à crédit, le passage au surendettement et à la faillite. Mais il faut remonter plus loin pour atteindre les racines du mal de l'endettement.

Le proverbe disait autrefois: «Qui paie ses dettes s'enrichit». Après l'effort de guerre de 1939-1945, les producteurs et les commerçants ont changé l'adage en «Qui fait crédit s'enrichit».

Le marché du crédit est devenu une affaire en or pour un important secteur de l'activité économique. La compétition y est vive. On vous offre donc «aubaine» sur «aubaine» pour vous avancer l'argent que vous gagnerez demain. On en est ainsi venu à tout acheter, à crédit: après la maison, l'automobile, puis le téléviseur, les meubles, les vacances, les cadeaux. La récession aidant, on emprunte même maintenant pour payer le téléphone, l'électricité et la nourriture.

Le vrai portrait

L'Association coopérative d'économie familiale (A.C.E.F.) de Sainte-Thérèse de Blainville esquisse en effet un portrait de l'endetté, bien différent du stéréotype entretenu par la croyance populaire.

Ce portrait-robot des familles venues en consultation budgétaire à l'ACEF de Sainte-Thérèse correspond assez fidèlement aux résultats de recherches menées à l'échelle du Québec et du Canada.

Un document de recherche, «Le Consommateur et le crédit», publié en mai 1981 par l'Office de

protection du consommateur du Québec relie clairement le surendettement à l'insuffisance de revenus d'un nombre grandissant de familles:

«Un certain nombre d'études ont été faites sur les débiteurs surendettés. La description des caractéristiques et des causes du surendettement est fondamentalement reliée à un problème de revenu.

Les surendettés ont des charges familiales plus lourdes que l'ensemble de la population. Ils sont peu ou pas spécialisés et ont des problèmes de stabilité d'emploi. Leur revenu se situe au-dessous du seuil de pauvreté, s'il le dépasse, l'instabilité de leur emploi les rend vulnérables au moindre imprévu.

Pour ces personnes, le recours même limité, au crédit les amène irrémédiablement au surendettement. D'ailleurs l'usage abusif du crédit, pour l'achat de biens de luxe, ne compte que pour une proportion négligeable des causes du surendettement.»

Avant d'encourager une chasse aux sorcières contre les délinquants du crédit, il est donc important de garder à l'esprit cette insuffisance de revenus de la majeure partie des victimes du surendettement. «L'endettement problématique: un problème social», indiquait d'ailleurs le titre du rapport annuel de l'ACEF de Sainte-Thérèse pour 1980.

Les sept bouées de sauvetage

La pente glissante qui mène du crédit à l'endettement et au surendettement fait de plus en plus de victimes. Il ne suffit pas d'analyser les causes de ce fléau; il faut aussi trouver les moyens d'en sortir.

La «trousse de secours» offerte dans le numéro d'octobre du magazine *Justice* présente d'abord les solutions permettant au grand endetté de s'en sortir tout seul. Viennent ensuite les remèdes qui supposent le recours aux créanciers ou aux institutions financières. Enfin, arrivent les solutions offertes par les lois québécoises et canadiennes.

Voici donc, dans leur ordre de présentation, les sept remèdes de la trousse de secours:

- Le réaménagement budgétaire;
- la vente de biens;
- l'entente à l'amiable;
- la consolidation de dettes;
- le dépôt volontaire;
- la faillite;
- le concordat. *Gérald LeBlanc*
Source magazine *Justice*

30

Kelvinator prix de vente d'anniversaire

Vente de lave-vaisselle Kelvinator



**Kelvinator
Modèle P8
Prix
anniversaire**

Économisez sur tous les lave-vaisselles Kelvinator

- Modèle U4 A encastrer prix anniversaire
- Modèle U8 A encastrer prix anniversaire
- Modèle P4 mobile convertible prix anniversaire



**Prix de vente
Prix
anniversaire**

- Réfrigérateur Kelvinator Modèle M15**
- Capacité de 15,07 pi.cu.
 - Commodité du "Sans givre"
 - Commande d'épargne d'électricité



**Prix de vente
Prix
anniversaire**

**Prix de vente
Prix
anniversaire**

Appareil automatique Kelvinator pour la lessive Sécheuse modèle AD3

- Six cycles de séchage pour les nombreux tissus de nos jours
- Séchage Flo-thru économisant l'énergie

- Laveuse automatique à deux vitesses Kelvinator modèle W4**
- Grande capacité de 18 lb
 - Double action de lavage

Cuisinière Kelvinator Modèle DS3

- Four auto-nettoyant
- Nettoyage à temps variable
- Deux prises de courant: une à minuterie / une régulière
- Minuterie retard-cuisson-attente

JOS MORIN ENR.

MAISON FONDÉE EN 1900
MARCHAND DE MEUBLES ET
APPAREILS ÉLECTRIQUES
DE MORIN ISOLATION
EN MOUSSE URÉTHANE C.I.L.

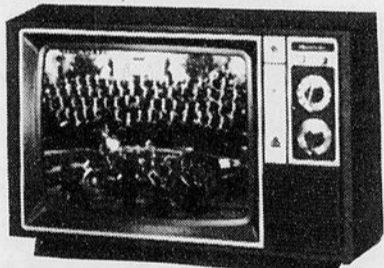
Ste-Claire

883-2877

30

SOLDE AVANT NOËL

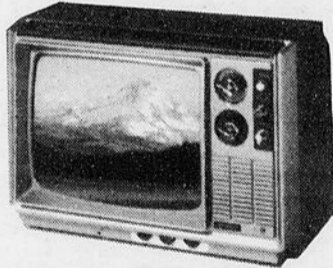
Quasar



Modèle MT 5972 couleur

\$569⁸⁵

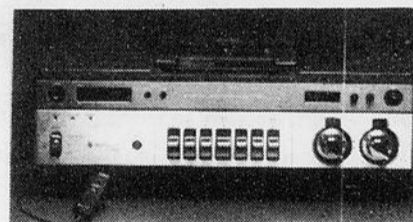
MAGNAVOX



Modèle 1430 14 po. couleur

\$379⁹⁵

SANYO VIDEO



Modèle VGR 4000

\$699⁰⁰

FOUR MICRO-ONDES Quasar À PARTIR DE



\$559⁰⁰

Les quantités sont limitées

FISHER



2 caisses

\$599⁰⁰

BASE EN SUS

FISHER

2 MODÈLES SEULEMENT

- Table tournante amplificateur
- 60 watts rms Total
- récepteur AM-FM
- magnéto-cassette
- 2 caisses Sanyo

\$699⁹⁵

BASE EN SUS

AKAI

- Table tournante amplificateur
- 30 watts rms par canal
- 2 caisses 40 watts rms chaque
- récepteur AM-FM
- magnéto-cassette

\$849⁰⁰

BASE EN SUS



Giguère
Télévision ENR.
DEUX TECHNICIENS À VOTRE SERVICE
ACCESSOIRES ÉLECTRIQUES DE TOUS GENRES
VENTE & SERVICE

STE-CLAIRE, CTÉ DORCHESTER, P.Q. TÉL.: 883-3362

30




SOLDES avant Noël



Lot de JEANS



JEANIUS

- CANADIEN • NORDIQUES 
- REVOLVER • OILERS
- JESSE JEANS • CHARLIE'B • ZÉNA

Grand spécial \$ **25.⁹⁵**

Vestons sport

rég. \$99.00 à \$129.00

Grand spécial

\$ **69.⁹⁵**



+ 20% sur toute la marchandise

Complets 3 pièces

rég. \$229.00

Grand spécial \$ **119.⁰⁰**



Plusieurs autres spéciaux en magasin

Une visite vous convaincra!



La Vallée de l'Habit

281, rue Principale
Vallée-Jonction — 253-5590

Halles du Palais
St-Joseph, Beauce — 397-4517

Place Centre-Ville
St-Georges — 228-3437

Vente 1 - 2 - 3 - 4

**Mercredi, jeudi, vendredi et samedi
les 1 - 2 - 3 - 4 décembre**

des réductions de

10 à 60%

vous sont consenties sur

toute la marchandise en magasin

*Offrez-vous pour les Fêtes
un cadeau pratique et utile
tout au long de l'année*

Vous avez remis un achat important?

**C'est le meilleur temps de renouveler le meuble
ou l'appareil dont vous rêvez depuis longtemps**

J.A. Labbé & Fils Itée

59 Langevin

464-2421

St-Odilon

30

30

30

coop :cooprix:::



FARINE TOUT USAGE

FIVE ROSES
sac 3.5 kg

2,99\$



SOUPE

HABITANT
saveurs variées, bte 796 mL

77¢



MARGARINE MOLLE

FLEISCHMANN'S
mais, tournesol, mais sale,
paquet jumelé 454 g

1,18\$

CHAMPIGNONS

ELBEE
tiges & morceaux,
bte 284 mL

69¢



PÂTES ALIMENTAIRES

CATELLI
macaroni coupe, spaghetti,
spaghettini, bte 2 kg

1,95\$

JUS DE LÉGUMES OU COCKTAIL DE TOMATES & PALOURDES

EDDY SMITH cont. 1,36 Litre

1,29\$

RIZ FRIT INSTANTANÉ

DAINTY
saveurs variées, cont. 350 g

65¢

CAFÉ MOULU

MAXWELL HOUSE
mouture régulière,
filtré-matique,
cafetière filtre,
paquet 454 g

2,27\$

MOUCHOIRS DE PAPIER

SCOTTIES bte 200 f
blancs, bois de santal, tournesol

78¢



COMPRIMÉS ANALGÉSIOQUES

ASPIRIN cont. 48

95¢

CONFITURE AVEC PECTINE

VACHON bocal 500 mL
fraises ou framboises,

1,59\$

THON BLANC ÉMIETTÉ

CLOVER LEAF bte 184 g

1,69\$

GARNITURE À TARTES

E.D. SMITH
framboises, fraises, cerises,
bleuets, bte 540 mL

1,39\$

SHORTENING VEGETAL

DOMESTIC bte 1,13 kg

2,49\$

BOISSON

ALLEN'S cont. 1,36 Litre 48 oz
saveur de raisins, pommes,
orange, punch, fraises,

79¢

SAUCE BARBECUE

CORDON BLEU cont. 398 mL

69¢

COMPOTE DE POMMES

ALLEN'S cont. 796 mL 28 oz
régulière, McIntosh,

1,29\$

FÈVES AU LARD

LIBBY'S
régulières, avec melasse,
sauce tomate, cont. 398 mL

79¢

RAGOUT

CORDON BLEU cont. 425 g
boeuf, irlandais, poulet,

1,39\$

LANGUES DE PORC MARINÉES

CORDON BLEU cont. 220 g

3,39\$

HÛTRES FUMÉES

CLOVER LEAF cont. 104 g

1,19\$

PETITES PALOURDES

CLOVER LEAF
cont. 147 g

1,69\$

HARENG FUMÉ

CONNORS KIPPERED
cont. 92 g

59¢

CAFÉ INSTANTANÉ DÉCAFÉINÉ

SANKA
bocal 227 g

5,99\$

DATES DÉNOYAUTÉES SÈCHES

JAFFA
paquet 454 g

2,59\$

SAUCE À LA VIANDE

CATELLI
pour spaghetti, cont. 796 mL

1,99\$

GARNITURE À DESSERT

DREAM WHIP
paquet 85 g

97¢

CAFÉ INSTANTANÉ

TASTER'S CHOICE
séché à froid, bocal 227 g

6,39\$

THÉ EN SACHETS

RED ROSE
mélange économique,
paquet 100

1,79\$

CORNICHONS TRANCHÉS SUCRÉS OU MARINADES SUCRÉES

BICK'S YUM YUM
bocal 750 mL

1,89\$

MARGARINE MOLLE

MIRAGE
soya, cont. 907 g

1,79\$

BISCUITS OU CHAPELURE

GRAHAM—CHRISTIE bte 400 g

1,49\$

BOISSON GAZEUSE

COCA-COLA OU SPRITE
bouteilles consignées, 6/750 mL

2,57\$

SHAMPOOING OU REVITALISANT

ENHANCE cont. 225 mL
pour cheveux secs,
normaux ou gras,

1,78\$

POUDRE LAVE-VAISSELLE

CASCADE bte 1 kg

2,79\$

SACS À SANDWICHS

BAGGIES paquet 100

1,39\$

DÉTERGENT LIQUIDE POUR VAISSELLE

JOY cont. 1 Litre

2,19\$

PRODUITS SURGELÉS

JUS D'ORANGE

Concentré
Old South
Cont. 355 ml

99¢

TARTELETTES BEURRE OU PACANES

GRANDMA MARTIN
Bte 340 gr

1,09\$

PIZZA CROÛTE C-R-R-ROUSTILLANTE

Fromage & pepperoni
bte 4 x 5 = 360 gr

De luxe
bte 4 x 5 = 370 gr

TOTINO'S

2,49\$

STE-JUSTINE

188, RTE 204
TÉL.: 383-3023

ST-CYPRIEN

379, RUE PRINCIPALE
TÉL.: 383-3041

ST-LUC

RUE PRINCIPALE
636-2191

ST-ANSELME

50, RUE PRINCIPALE S.
TÉL.: 885-4461

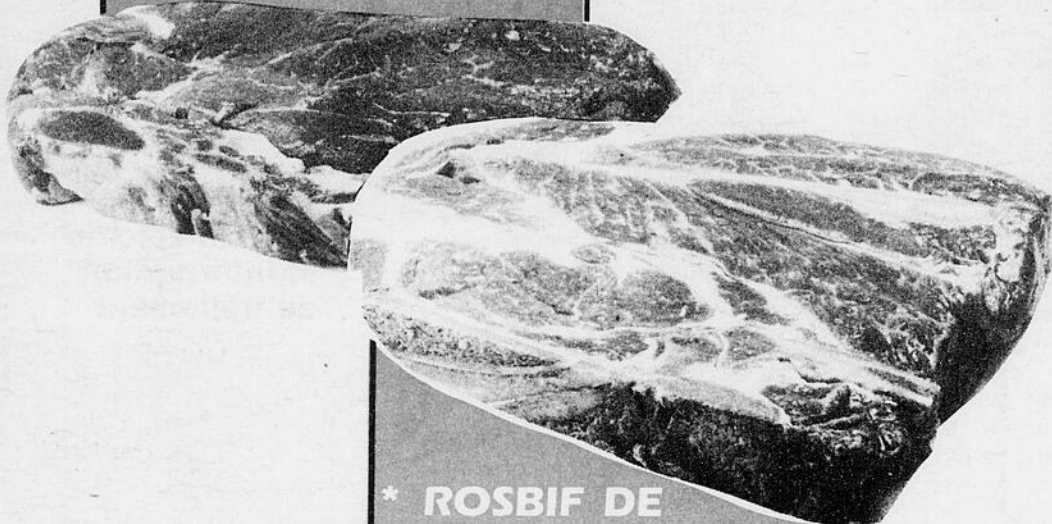
ST-NA

TÉL.: 475-6

30

*** ROSBIF DE CÔTES CROISÉES**

3,70\$ /kg
1,68\$ /lb



*** ROSBIF DE PALETTE**

Coupe ordinaire

2,38\$ /kg
1,08\$ /lb



POMMES MC INTOSH

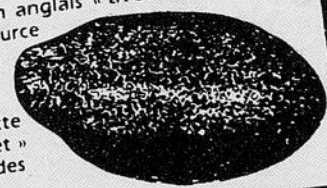
Produit du Canada Catégorie fantaisie
Sac 1,82 kg (4 lbs)

1,18\$

MEMO

LA SAISON DE L'AVOCAT.

Il pousse comme un fruit et il se mange comme un légume: souvent identifié sous son nom anglais « avocado », l'avocat est une excellente source de vitamines et de minéraux. Il atteint sa maturité quand sa pelure cède à une légère pression des doigts. * « Recette de salade d'avocat et poulet » disponible dans la plupart des Coop Cooprix.



*** COUPES PROVENANT DE BOEUF CANADA CATÉGORIE A**

*** ROSBIF DE CÔTES**

Avec os de dos

6,35\$ /kg
2,88\$ /lb

*** BIFTECK DE CÔTES**

6,57\$ /kg

2,98\$ /lb

BOEUF HACHÉ

Mi-maigre

3,48\$ /kg

1,58\$ /lb

*** BOEUF A RAGOÛT**

Désossé

4,36\$ /kg

1,98\$ /lb

*** ROSBIF DE PALETTE**

Désossé, roulé

4,36\$ /kg

1,98\$ /lb

PORC HACHÉ

Produit décongelé

3,26\$ /kg

1,48\$ /lb

JAMBONNEAU OU CROUPE DE PORC FRAIS

3,48\$ /kg

1,58\$ /lb

ÉPAULE PICNIC DE PORC

Fumé, désossé, prêt-à-manger
MAPLE LEAF

4,81\$ /kg

2,18\$ /lb

JAMBON CUIT

Tranché Pqt 175 gr
MAPLE LEAF

1,78\$

VIANDES CUITES

Tranchées (simili-poulet, viande-olive, bologna ordinaire ou à l'ail)
MAPLE LEAF Pqt 175 gr

1,18\$

SAUCISSES FUMÉES

Régulières ou tout boeuf
HYGRADE Pqt 454 gr

1,98\$

SAUCISSON DE BOLOGNE

Ordinaire ou ciré (tranche selon vos besoins)
HYGRADE

3,04\$ /kg

1,38\$ /lb

TOURTIÈRE SURGELÉE

LA BELLE FERMIÈRE Bte 450 gr

1,98\$

SAUCISSES

Surgelées Pqt 500 gr
LA BELLE FERMIÈRE

2,38\$

RAISINS VERTS ALMÉRIA

Produit de l'Espagne

1,30\$ /kg

0,59\$ /kg

GROS POIVRONS VERTS

Produit des Etats-Unis

1,52\$ /kg

0,69\$ /kg

PAMPLEMOUSSE A CHAIR DORÉE

Produit de la Floride
Gr 48

6/0,99\$

AVOCATS

Produits des Etats-Unis Gr 28

2/0,88\$

CITRONS

Produit des Etats-Unis gr 140

6/0,65\$

CHOUX VERT

Produit du Québec
Catégorie Canada # 1

0,20\$ /kg

0,09\$ /lb

ARACHIDES SUR ÉCALES

Produit importé

2,40\$ /kg

1,09\$ /lb

30

30

ST-NARCISSE
TÉL.: 475-6645

ST-JOSEPH
AVE DU PALAIS
TÉL.: 397-5213

ST-SYLVESTRE
675 RUE PRINCIPALE
TÉL.: 596-2446

EUTHANASIE, AIDE AU SUICIDE ET INTERRUPTION DE TRAITEMENT : UNE NOUVELLE PERSPECTIVE

par Jean-Louis Baudouin, c.r.

La Commission de réforme du droit du Canada vient de publier dans la série *Protection de la vie* un document capital intitulé *Euthanasie, aide au suicide et interruption de traitement*. Ce titre peut paraître curieux puisqu'à première vue, pour une personne non avertie, il semble s'agir de trois sujets séparés et nettement différents.

Cette impression est tout de suite dissipée à la lecture des premières pages du document. Celui-ci en effet se situe avant tout dans une perspective de réforme législative. Or, à l'heure actuelle ces trois problèmes sont, de ce fait, intimement liés les uns aux autres. Ainsi, jusqu'à quel point un médecin peut-il aller dans les « conseils » ou même « l'aide » à une personne en phase terminale qui a décidé de mettre fin à ses jours à son heure et suivant sa propre volonté? Est-ce de l'euthanasie, est-ce une aide au suicide?

Le document identifie d'abord les problèmes posés dans un contexte très concret qui est celui du malade en phase terminale d'une part et du nouveau-né souffrant de malformations graves d'autre part. Il montre ensuite que les textes actuels du *Code criminel* ne sont plus nécessairement aptes à faire face à la pratique médicale moderne, non plus qu'à satisfaire les exigences d'une société dont les attitudes ont beaucoup évolué sur la question.

Le document pose trois problèmes fondamentaux, soit :

1. Peut-on admettre l'euthanasie active?
2. Peut-on décriminaliser en bloc l'aide au suicide?
3. Peut-on reconnaître la légalité du refus et de la cessation du traitement à la demande du patient?

Après avoir défini les impératifs catégoriques de la réforme, impératifs qui ont tous d'ailleurs été à la base des autres documents de la Commission, le document conclut négativement dans les deux premiers cas pour des raisons différentes. Admettre l'euthanasie active présente un risque moral et social beaucoup trop élevé, que le nombre de cas clairs éventuellement susceptibles d'y donner ouverture ne justifie pas. Décriminaliser l'aide au suicide (et on sent ici que la Commission a hésité) serait impolitique.

D'une part, en effet, le texte d'incrimination n'est pratiquement jamais utilisé. D'autre part, il peut quand même être nécessaire de le conserver pour permettre la répression d'actes rares mais qui méritent une sanction publique. Comme exemple (d'une brûlante actualité d'ailleurs) le document cite le cas de celui qui, connaissant les tendances suicidaires d'un enfant ou d'un adolescent, lui procure des médicaments en dose suffisante pour le tuer, plutôt que de tenter de l'aider à sortir de la mauvaise passe dans laquelle il se trouve. La Commission recommande toutefois que la poursuite ne puisse être intentée que sur permission expresse du procureur général.

Par contre, pour ce qui est du refus ou de la cessation de traitement, la Commission suggère fortement de clarifier le droit actuel de façon à bien en cerner les règles d'une part et d'autre part à éviter les aléas d'une controverse possible dans la jurisprudence.

Les recommandations provisoires faites par la Commission en la matière sont particulièrement importantes. Tout d'abord, elle estime que la volonté d'un patient capable doit être respectée (interdisant donc le traitement imposé et l'acharnement thérapeutique). Ensuite, la loi, dit la Commission, doit clairement reconnaître qu'un médecin agit dans les limites de la légalité s'il interrompt ou refuse d'initier un traitement qui n'offre plus d'espoir raisonnable, sauf indication contraire du patient.

C'est donc en quelque sorte renverser la position vitaliste classique ou du moins apporter une très importante clarification à la portée que l'on doit donner aux articles 14, 45, 198 et 199 du *Code criminel*.

Le lecteur trouvera en outre dans ce document bon nombre d'observations intéressantes sur le nouveau-né atteint de malformations graves et sur la façon dont on doit traiter la personne incapable de manifester sa volonté. Le problème du nouveau-né atteint de malformations sérieuses est extrêmement complexe puisque la décision de traiter ou de ne pas traiter est prise au Canada à l'heure actuelle sur des bases variant de province en province, d'hôpital en hôpital, d'individu en individu. De plus, la chose est évidente, certaines décisions en la matière peuvent être

prises en fonction de considérations d'ordre social (le coût pour la société de l'institutionnalisation à vie de l'enfant) et parfois même d'ordre eugénique.

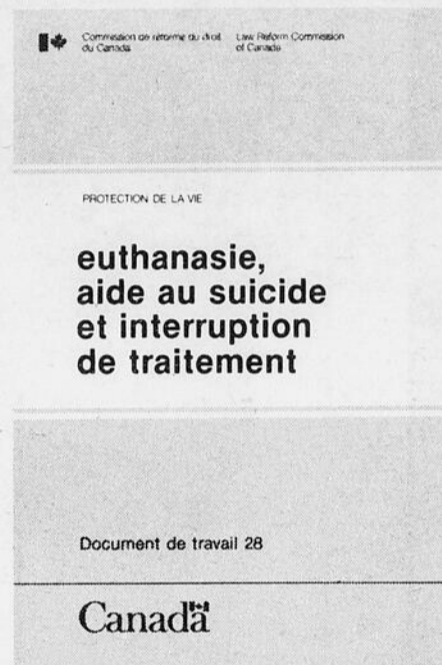
Le document condamne sans équivoque la décision de ne pas traiter l'enfant, dans l'hypothèse où celui-ci, par une intervention bénigne pourrait malgré tout avoir des chances de survie. En d'autres termes, elle refuse de conférer à d'autres un droit de décider de la vie ou de la mort d'un être humain uniquement sur la base que la qualité de vie de celui-ci ne serait pas celle « normalement » acceptée dans la société.

Quant à l'incapable, le document, après avoir examiné en détail chacun des solutions possibles au problème du consentement substitué, suggère de respecter en gros les règles du droit actuel. L'incapacité d'une personne de manifester sa volonté ne doit pas être une raison suffisante pour forcer le médecin à l'administration de traitements inutiles. Le médecin qui sur la base de son jugement médical décide d'interrompre un traitement dans ce cas ne doit pas encourir de responsabilité pénale.

On trouvera aussi dans le document une critique sévère de la pratique du testament de vie, pratique jugée inutile et dangereuse.

La principale recommandation législative du document est la suivante :

1. Rien, dans les articles 14, 45, 198 et 199 du *Code criminel* ne doit être interprété comme créant une obligation pour un médecin
 - a) de continuer à administrer ou d'entreprendre un traitement médical, lorsque la personne à laquelle ce traitement s'adresse a clairement exprimé sa volonté du contraire;
 - b) de continuer à administrer ou d'entreprendre un traitement médical, lorsque ce traitement est médicalement inutile et n'est pas dans le meilleur intérêt de la personne à laquelle il s'adresse, à moins que cette personne n'ait clairement exprimé sa volonté du contraire.
2. Rien, dans les articles 14, 45, 198 et 199 du *Code criminel* ne doit être interprété comme empêchant un médecin d'entreprendre ou d'inter-

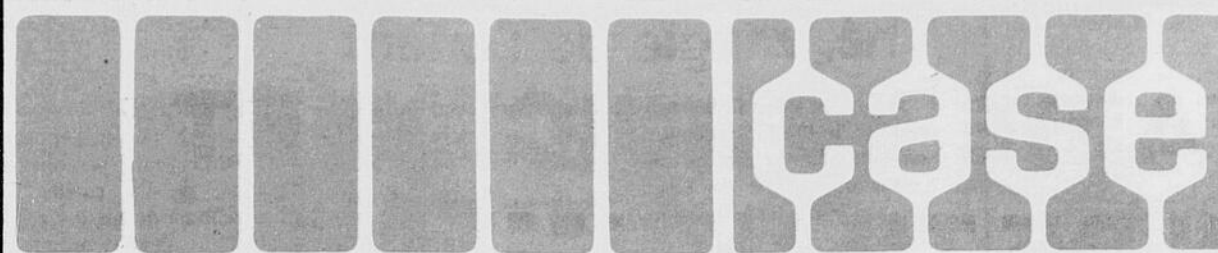


Pour obtenir gratuitement une copie du Document de travail 28, intitulé *Euthanasie, aide au suicide et interruption de traitement*, s'adresser à la Commission de réforme du droit du Canada, 130, rue Albert, 7^e étage, Ottawa, Canada K1A 0L6 ou Suite 2180, Place du Canada, Montréal (Québec) H3B 2N2. Ce document de travail est disponible en français et en anglais.

rompre l'administration de soins palliatifs et de mesures destinées à éliminer ou à atténuer les souffrances d'une personne pour la seule raison que ces soins ou ces mesures sont susceptibles de raccourcir l'expectative de vie de cette personne.

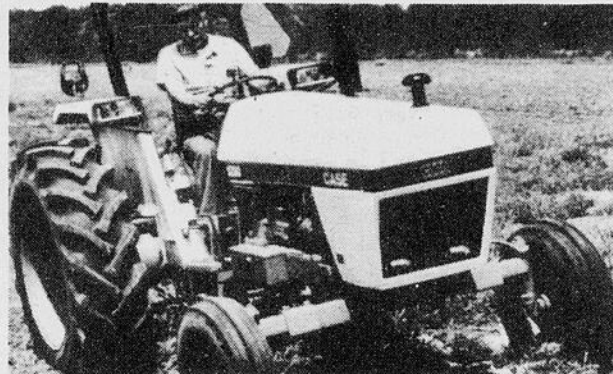
Ce document mérite une lecture attentive. Il ne constitue, pour l'instant, qu'un document de travail, vise donc simplement à poser le problème et à susciter des réactions et non à soumettre une position finale et définitive sur le sujet.

Comment répondront juristes, médecins? Comment réagira le public en général? Risque-t-il d'y avoir certains conflits entre ces réactions? Certains trouveront peut-être le document conservateur. Toutefois le but évident qu'il poursuit avant tout est de clarifier les textes parfois obscurs du *Code criminel* actuel et d'adapter les règles de droit à celles qui sont quotidiennement vécues par les malades, les médecins et le personnel hospitalier.



**ET
PAUL LEMELIN Inc.
VOUS OFFRENT**

**2 OPTIONS D'ACHAT AVANTAGEUSES
ET ÉCONOMIQUES POUR VOUS CULTIVATEURS**



Tracteurs tout usage
modèle 1290
53 HP (39 kw) à la pdf



Traction avant hydrostatique
Case 2090 — 2290



Modèle 2090
avec prise de force
de 108 HP (80 kw)

UNE VISITE S'IMPOSE — VENEZ COMPARER NOS PRIX

GARAGE PAUL LEMELIN INC.

RTE 277 STE-CLAIRE

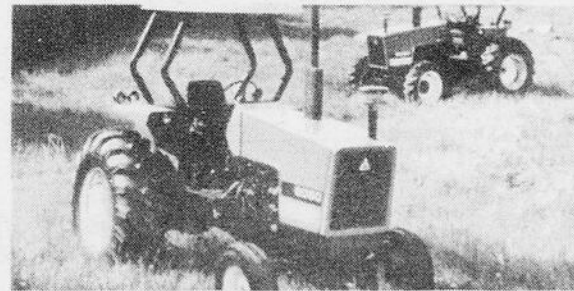
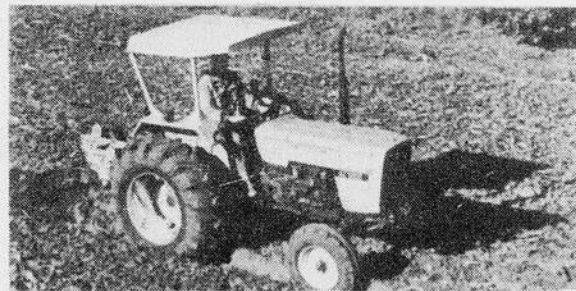
TEL.: BEAUCÉ: 387-7840

QUEBEC 694-0585

STE-CLAIRE 883-3312

**CULTIVATEURS, UNE VISITE S'IMPOSE
PARCE QUE
ALLIS-CHALMERS**

VOUS OFFRENT DE TRÈS AVANTAGEUX RABAIS SUR L'ACHAT DE SES TRACTEURS DE TOUS MODÈLES



**NOUS FAISONS LA REPARATION DE
TOUTES AUTRES MARQUES DE
TRACTEURS ET MACHINERIE AGRICOLE.
NOUS POSSEDONS UN VASTE CHOIX DE
TRACTEURS ET MACHINERIE USAGES SUR
PLACE.**

EN PLUS DES ÉQUIPEMENTS DE FERME GEHL,
FORANO, ÉQUIPEMENTS DE MANUTENTION DE
FUMIER, RÉSERVOIRS À PURIN, SOIGNEURS
AUTOMATIQUES, SILOS, VIDEURS DE SILOS
PATZ, CHARRIOTS D'ENSILAGE, HACHE-
PAILLE, ETC., ETC.

D'hier D'aujourd'hui et de **Demain**

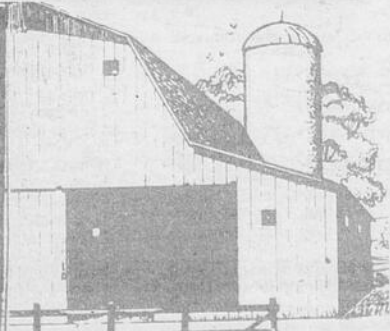
garage
PAUL LEMELIN inc.

Rte 277 Ste Claire Dorcé

Beauce 387 7840

Quebec 694 0585

Local 883-3312



**SPECIAL
AVEC TOUTES
RÉPARATIONS DE 300 \$ ET PLUS,
NOUS FAISONS LE
TRANSPORT GRATUITEMENT**

30

30

30



L'autocuiseur Presto est idéal pour préparer des plum-puddings.

Presto! du plum-pudding à l'autocuiseur

Pendant des siècles, les plum-puddings riches et moelleux ont été l'apanage des repas de fête.

Quoique la méthode traditionnelle de préparation requiert encore quatre à cinq heures de cuisson à la vapeur, les cuisiniers avertis se serviront cette année de leur autocuiseur et réduiront ainsi la durée de cuisson à seulement 25 minutes.

Cela vous surprend? En fait, l'autocuiseur est idéal pour la cuisson à la vapeur car la chaleur est maintenue constante. Pour produire cette vapeur, le plum-pudding doit cuire pendant cinq minutes sans placer le régulateur de pression sur le tuyau d'évent. Quant la vapeur s'échappe doucement du tuyau, mettre le régulateur de pression en place sur le tuyau d'évent et cuire un autre 20 minutes en s'assurant que le régulateur oscille lentement.

La durée de réchauffement du plum-pudding est également des plus courtes si vous vous servez d'un autocuiseur. Au lieu d'une durée de plusieurs heures, cuisez à la vapeur seulement cinq minutes sans placer le régulateur de

pression sur le tuyau d'évent et poursuivez la cuisson un cinq minutes supplémentaires (en installant, cette fois, le régulateur de pression).

Plum-pudding Presto

- 1/2 livre de pelures confites variées, découpées en morceaux
- 1/4 livre de suif, haché
- 1/4 tasse de noix ou pacanes, hachées
- 1 1/2 tasse de raisins secs
- 1 tasse de dattes, hachées
- 1/2 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de mélasse
- 1/2 tasse de confiture de fraises
- 2 tasses de chapelure fine
- 1 c. à table de cannelle
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé de quatre-épices
- 1/4 c. à thé de muscade
- 1/4 c. à thé de sel
- 4 oeufs
- 2 c. à table de lait
- 1/4 tasse de rhum ou de brandy
- 1/4 tasse de sherry

(Pour obtenir une texture onctueuse, hacher finement les pelures confites; pour une texture plus grossière, laisser tel quel.) Dans un grand bol, mélanger les pelures, le suif, les noix, les raisins secs, les dattes,

la cassonade, la mélasse et la confiture de fraises; bien remuer. Mélanger séparément la chapelure, la cannelle, le gingembre, les quatre-épices, la muscade et le sel; incorporer au mélange de fruits.

Dans un bol moyen, battre les oeufs jusqu'à consistance épaisse. Incorporer le lait en battant. Ajouter le rhum et le sherry au mélange d'oeufs; incorporer au mélange de fruits en remuant bien.

Verser la pâte dans des bols ou moules bien graissés d'une pinte et d'une demi-pinte. Recouvrir hermétiquement de papier ciré ou de papier aluminium. Verser cinq tasses d'eau au fond de l'autocuiseur; placer le treillis à l'intérieur. Déposer un bol de plum-pudding sur le treillis au fond de l'autocuiseur Presto. Fermer le couvercle hermétiquement; faire chauffer à chaleur moyennement élevée. S'assurer que la vapeur s'échappe doucement du tuyau d'évent pendant 5 min. Insérer ensuite le régulateur de pression sur le tuyau d'évent et poursuivez la cuisson encore 20 min en veillant à ce que le régulateur de pression oscille lentement. Retirer du feu; laissez la pression tomber d'elle-même. Enlever le régulateur de pression avant de retirer le couvercle. Renverser immédiatement le plum-pudding sur un treillis, démouler lorsque refroidi. Répéter cette méthode pour le second plum-pudding.

Pour entreposer: envelopper les plum-puddings dans une pellicule de plastique puis dans du papier aluminium. Garder au réfrigérateur plusieurs semaines afin que les saveurs se mélangent et mûrissent.

Pour servir: remettre chaque plum-pudding dans son moule. Couvrir. Verser cinq tasses d'eau dans le fond de l'autocuiseur. Déposer le plum-pudding sur le treillis; fermer le couvercle hermétiquement. Cuire à la vapeur 5 min dans l'autocuiseur, sans placer le régulateur de pression sur le tuyau d'évent; insérer ensuite le régulateur de pression sur le tuyau d'évent et cuire sous pression un autre 5 min.

Quantité: 1 plum-pudding d'une pinte et 1 plum-pudding d'une demi-pinte.

Pour d'autres recettes, écrivez à:

Recettes Presto
3600, avenue Danforth
Scarborough (Ontario)
M1N 2E6

Thé, magie de l'orient

Si l'on en croit la légende chinoise, le thé fut découvert accidentellement par un empereur qui buvait de l'eau, dans son jardin à l'ombre d'un arbrisseau. Une feuille détachée tomba dans le récipient et quand l'empereur goûta le liquide il le trouva délicieux... le thé venait d'être découvert.

Les Chinois, à qui l'on doit l'introduction de cette boisson, sont parmi les plus grands consommateurs de thé du monde. En Chine, tout le monde boit du thé, en toute occasion, sans distinction d'âge, de coutume ou de classe.

À part quelques connaisseurs de thé qui tiennent encore à observer certains rites, les Chinois servent le thé en toute simplicité; sa consommation fait tellement partie de la vie quotidienne que le moindre cérémonial semblerait déplacé. C'est la boisson nationale et on ne la sert pas seulement dans les réunions mondaines ou professionnelles mais on peut la consommer partout — dans les quincailleries, les librairies, les banques, chez le dentiste, etc.

De nos jours en Chine le voyageur ne connaît pas la soif: les salons de thé fleurissent partout. Dans toutes les chambres d'hôtel on peut trouver un petit sac de thé vert et une grande bouteille isolante pleine d'eau bouillante. Le thé se sert généralement avec deux tasses: une grande pour le faire infuser, une toute petite pour le boire.

Les Chinois boivent le thé pur, sans lait, ni sucre, ni citron et l'emploient beaucoup dans la cuisine. Ils l'utilisent par exemple pour confectionner les délicieux oeufs aux feuilles de thé et pour donner une délicate saveur de fumée au poulet.

Les oeufs aux feuilles de thé sont généralement servis comme hors-d'oeuvre, chauds ou froids ou pour accompagner une assiette de viandes froides et de salade. C'est une savoureuse spécialité que vous

aimerez emporter en pique-nique ou servir à votre prochain buffet de réception.

Oeufs aux feuilles de thé

- 6 oeufs
- 3 c. à soupe de feuilles de thé noir
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sel
- 1 fleur entière ou 8 pétales d'anis étoilé ou
- 1 c. à thé de poudre de cinq épices chinoises

Placer les oeufs dans une casserole et les recouvrir d'eau. Porter à ébullition. Couvrir et retirer du feu et laisser durcir les oeufs de 20 à 25 minutes. Les rafraîchir à l'eau froide. Quand ils sont suffisamment froids, les tapoter doucement sur toute leur surface pour faire une multitude de craquelures sur la coquille.

Remettre les oeufs dans la casserole, les recouvrir d'eau froide et ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition. Baisser le feu et couvrir la casserole. Laisser mijoter 2 à 3 heures en ajoutant de l'eau si nécessaire pour que les oeufs restent immergés.

Retirer du feu et laisser les oeufs dans le liquide de cuisson jusqu'au moment de servir.

Juste avant de servir, les égaler soigneusement. Ils seront alors marqués de fines marbrures. Pour les utiliser comme garniture, les couper en deux ou en quatre.

Extrait du livre de cuisine "Cuisine chinoise classique" de Nina Simonds à paraître prochainement, publié par Houghton-Muffin, Boston, voici cette délicieuse recette de poulet fumé au thé.

Poulet fumé façon Hunan

- 2-1/2 à 3 lb de poulet
- 2 c. à soupe de vin de riz
- 1 c. à thé de sel
- 3 oignons verts, hachés
- 2 tranches de racine de gingembre, (écrasées)
- 1-1/2 c. à thé de poivre en grains Szechuan
- 1/4 tasse de feuilles de thé noir
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à thé de graines d'anis

1 c. à soupe d'huile de sésame

Rincer le poulet, l'éponger et retirer toute parcelle de graisse de la cavité. Le badigeonner de vin de riz et le saler, à l'extérieur et à l'intérieur. Placer les oignons verts, la racine de gingembre et les grains de poivre à l'intérieur de la cavité et laisser le poulet mariner au moins 4 heures, ou toute la nuit au réfrigérateur.

Placer le poulet, poitrine dessus, dans un bol réfractaire ou sur un plat, dans un panier à étuver en bambou et couvrir.

Remplir un wok avec environ 2 pouces d'eau et la porter au point d'ébullition. Placer le panier couvert dans le wok. Laisser cuire à la vapeur 30 minutes à feu vif, en ajoutant de l'eau bouillante si nécessaire. Retirer le poulet. Garnir la surface extérieure de wok ou d'un récipient profond avec des morceaux de feuilles d'aluminium épaisses. Recouvrir également l'intérieur du wok ou du récipient. Combiner les feuilles de thé, la cassonade et les graines d'anis et les placer au fond du récipient. Placer une grille ou deux baguettes croisées dans le récipient et y placer le poulet poitrine dessus. Il devra se trouver à environ 2 pouces au-dessus du mélange thé-sucre. Couvrir hermétiquement le récipient et le placer à feu moyen. Après environ 5 minutes, le mélange à base de thé devra commencer à fumer. Fumer le poulet pendant environ 15 minutes en le retournant une fois. Éteindre le feu et laisser reposer le poulet, couvert, pendant 10 minutes. Retirer le poulet et le badigeonner d'huile de sésame.

Couper le poulet en morceaux, jeter les oignons verts, la racine de gingembre et les grains de poivre. Disposer les morceaux sur un plat de service et servir avec du riz ou des nouilles et du brocoli frit à la chinoise.

Note: Les ingrédients sont disponibles dans les magasins de spécialités chinoises.

CONSERVEZ UN RAYON DE SOLEIL BRÉSILIEN POUR TOUT L'HIVER



Conservez la magie des mangues brésiliennes dans un condiment aux tomates et mangues, une délicieuse glace à la mangue, ou encore une meringue fondante, faits de tranches de mangue dans leur sirop.

Quelle que soit la force du nord et cet hiver, vous aurez le goût ensoleillé des tropiques tout au long de la saison avec les mangues brésiliennes.

Les mangues sont un des fruits préférés de la zone tropicale et elles sont recherchées de tous les fins gourmets du monde entier depuis plus de 4 millénaires. Comme c'est maintenant le début des cueillettes dans l'hémisphère sud, les mangues fraîches du Brésil seront sur le marché canadien du mois de novembre au mois de janvier.

Alors que les mangues sont appréciées pour leur délicieuse saveur riche lorsqu'elles sont fraîches, on s'en sert aussi beaucoup pour les conserver, les confitures, les marinades et les condiments, ou encore tranchées et conservées dans leur sirop.

Mettre ce fruit oval en conserve est très sensé car vous pourrez ainsi goûter sa douce saveur tout au long de l'hiver - non pas lors d'occasions spéciales, mais bien à tous les jours dans une gamme variée de mets. Et que penser de ce fruit "frappé": rien n'égale le goût d'un sorbet ou d'une glace à la mangue, crémeuse et riche, facile à préparer et à conserver au congélateur.

Il n'y a pas de meilleur temps que cet hiver pour placer en conserve ces délicieuses mangues brésiliennes. Et ne soyez pas égoïstes partagez la magie des mangues; des pots de confiture à la mangue, bien décorés, font d'excellents cadeaux de Noël.

MERINGUE A LA MANGUE BRÉSILIENNE

- Etages de meringue**
4 blancs d'oeuf
Une pincée de sel
1/4 c. à thé (1 ml) de crème de tartare
1 tasse (250 ml) de sucre

- Garniture**
6 oz. (200 g) de chocolat aigre-doux, en morceaux
3 tasses (750 ml) de crème
1/3 de tasse (75 ml) de sucre
2 mangues brésiliennes

Faire chauffer le four à 250°F (120°C). Battre les blancs d'oeuf, le sel et la crème de tartare en une neige très ferme. Ajouter graduellement la tasse (250 ml) de sucre tout en battant jusqu'à ce que le mélange soit en neige très ferme et luisant.

Couvrir les tôles avec un papier ciré et tracer trois cercles de 8 pouces (20 cm). Étendre la meringue uniformément dans les cercles, sur une épaisseur d'environ 1/2 pouce (1,2 cm). Faire cuire lentement

pendant 20 à 25 minutes environ ou jusqu'à ce que la meringue soit d'un brun doré léger mais toujours souple.

Retirer du four et enlever le papier ciré avec soin. Placer la meringue sur des grilles et la laisser sécher.

Faire fondre le chocolat. Fouetter la crème, y ajouter le sucre et battre jusqu'à ce que le tout soit très ferme.

Placer un étage de meringue sur une assiette et la garnir d'une fine couche de chocolat fondu. Couvrir le chocolat de tranches de mangues puis garnir le tout d'une couche de crème fouettée d'environ 1/4 de pouce (2 cm). Placer un second étage de meringue et la garnir de chocolat, de mangue et de crème. Placer alors le troisième étage de meringue.

CONDIMENT AUX TOMATES ET AUX MANGUES BRÉSILIENNES

- 2 mangues brésiliennes
- 2 tomates
- 2 tasses (500 ml) d'oignon haché
- 1/2 tasse (125 ml) de pécanes
- 1/4 tasse (200 ml) de raisins secs
- 1/4 tasse (200 ml) de vinaigre de cidre
- 1/2 tasse (125 ml) de miel
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 2 c. à table (30 ml) de gingembre en conserve
- 1 c. à table (15 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (3 ml) de Tabasco
- 5 clous de girofle
- Bûtonnet de cannelle de 2 à 3 pouces (5 à 7 cm).

Peler et couper en cubes les mangues et les tomates. Combiner aux oignons, pécanes, raisins secs et vinaigre de cidre. Ajouter le miel la cassonade, le gingembre, le sel, le Tabasco, les clous de girofle et les bûtonnets de cannelle.

Amener le liquide à ébullition puis laisser mijoter pendant 10 minutes. Laisser reposer le mélange, couvert, dans un endroit frais pendant toute une nuit. Refaire bouillir le mélange, laisser mijoter pendant 30 minutes puis enlever le restant de cannelle. Placer le condiment dans des pots étanches (Mason). (Donne environ 6 tasses (1.5L)).

GLACE A LA MANGUE BRÉSILIENNE

- 2 tasses (500 ml) de mangues brésiliennes, finement hachées
- 1/4 tasse (60 ml) de sucre
- 1 boîte de 15 oz (330 ml) de lait condensé sucré
- 1 tasse (250 ml) de crème à fouetter, fouettée
- 2 c. à table (30 ml) de jus de citron frais AU CHOIX;
- 1/2 de tasse (75 ml) de pécanes hachés

Ajouter le sucre et 1/4 de tasse (60 ml) d'eau aux mangues; écraser ou faire une purée au mélangeur. Egoutter et conserver le jus. Ajouter suffisamment d'eau au jus pour faire 1/4 de tasse (200 ml). Ajouter le jus de citron. Combiner la purée de mangue, le jus et le lait condensé; verser le tout dans des plateaux pour congélateur. Congeler jusqu'à consistance ferme. Briser en morceaux et battre en neige au malaxeur électrique. Incorporer la crème fouettée (et les noix si désiré). Replacer dans les plateaux et congeler jusqu'à consistance ferme. Donne de 8 à 10 portions.

ÉPICIERS UNIS

Economique EN GRAND

Les prix sont en vigueur du lundi 29 novembre au samedi le 4 décembre 1982 inclusivement. Nous nous réservons le droit de limiter les quantités. Les illustrations de cette page ne servent qu'à illustrer la marque des produits annoncés. Le texte vient en toutes occasions à l'appui d'un article ou d'une annonce. S'il advenait qu'un article vienne à manquer, veuillez demander un coupon de remise au comptoir et le prix vous en sera garanti.

*COUPES PROVENANT DE BOEUF CANADA CATEGORIE A



***ROSBIF DE PALETTE**
Coupe ordinaire
2,38\$ /kg
1,08\$ /lb

***ROSBIF DE CÔTES CROISEES**
1,68\$ /kg
3,70\$ /kg

***ROSBIF DE CÔTES**
Avec os de dos
2,88\$ /kg
6,35\$ /kg

***BIFTECK DE CÔTES**
2,98\$ /kg
6,57\$ /kg

BOEUF HACHE
Mi-maigre
1,58\$ /kg
3,48\$ /kg

***ROSBIF DE PALETTE**
Desosse
1,98\$ /kg
4,36\$ /kg

***BOEUF A RAGOUT**
Desosse
1,98\$ /kg
4,36\$ /kg

PORC HACHE
Produit décongelé
1,48\$ /kg
3,26\$ /kg

JAMBONNEAU OU CROUPE DE PORC FRAIS
1,58\$ /kg
3,48\$ /kg

SAUCISSES FUMÉES
BILOPAGE
Pqt 454 g
1,18\$

TOURTIÈRE SURGÉLÉE
BILOPAGE
Hte 450 g
1,98\$

BOONS VOYAGE

Obtenez gratuitement un bon-voyage d'une valeur de 55\$ avec chaque tranche d'achat de 50\$, applicable sur les forfaits-vacances "Les Bons-Voyages" d'Air Canada/Touram.

30%

DE MARAIS
POUR LES PLUS HAUTS PRIX OFFERTS SUR LE MARCHÉ!
Profitez-en! Faites profiter vos parents et amis!
AIR CANADA @ TOURAM



PÂTES ALIMENTAIRES
Macaroni coupe, spaghetti, spaghettini, CATELLI
Bte 1 kg
89¢



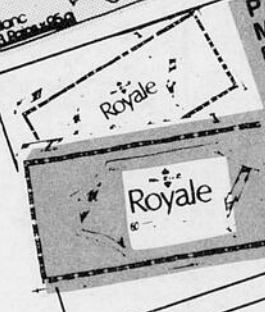
SOUPES
Asst. HABITANT
Bte 796 ml
77¢



FARINE FIVE ROSES
Sac 2,5 kg
2,19\$



SAVON EN BARRE
Asst. LUX
Pqt de 3 barres
99¢



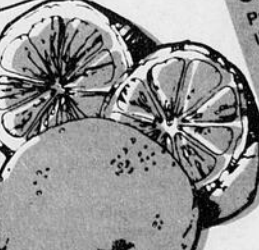
PAPIER MOUCHOIR
Rose, blanc, jaune, amande, FACELLE ROYALE
Bte de 100 f
79¢



OIGNONS JAUNES
Produit du Québec
Categorie Canada #1
Sac 2,27 kg (5 lb)
58¢

CELERI
Produit de la Californie
Gr. 24
68¢ ch.

POIRES ANJOU
Produit de la Colombie-Britannique
Extra lantaisie
Gr. 120-135
1,50\$ /kg 68¢ /lb



ORANGES OUTSPAN
Produit de l'Afrique du Sud
Gr. 112
12/78¢



JUS LÉGUMES
Garden Cocktail
ED SMITH
Bocal 796 ml
87¢



BETTES MARINÉES
ST-CASTIN, Bocal 682 ml
99¢

JUS D'ORANGE
Refrigeré Non sucre, KRAFT, Bocal 1,8 litre
2,19\$

SAVON LIQUIDE
Pour la vaisselle JOY, Cont. 1 litre
2,18\$

FROMAGE GRUYÈRE
SWISS KNIGHT, Bte 227 g
1,59\$

MARGARINE DURE
Vegetale, PARKAY
Pqt 1,36 kg
2,69\$

POLI A MEUBLE
Régulier ou citron PLEDGE, Cont. 200 g
2,49\$

ADOUCCISSEUR
LA PARISIENNE
Cont. 3,6 litres
2,19\$

POULET
ESTA, Bte 198 g
1,19\$

SAUCE POUR SANDWICHS CHAUDS
ESTA, Bte 400 ml
59¢

SOUPES
Poulet et nouilles ST-CASTIN, Bte 260 g
49¢

NOIX DE COCO
Filamentée, DALTON
Sac 200 g
1,19\$

GRAISSE VÉGÉTALE
DOMESTIC, Cont. 1,13 kg
2,39\$

POIVRE NOIR MOULU
SCHWARTZ, Bout. 40 g
99¢

BLE SOUFFLE
NEWPORT A1, Sac de 5 chop.
1,09\$

CAFÉ INSTANTANÉ
CHASE & SANBORN
Bocal 283 g
4,19\$

THE EN SACHETS
Orange Pekoe SALADA, Bte 60
2,09\$

EAU MINÉRALE
ST-CASTIN, Bout. 750 ml
49¢

PETITS GHERKINS, OIGNONS SUCRÉS, OLIVES FARCIES
Kent McLARENS, Bocal 375 ml
2,09\$

BOISSON GAZEUSE
PEPSI-COLA ou SEVEN-UP
Régulière ou diète
Bout. consignée de 750 ml
6/2,57\$

BISCUITS
Coconut Ceylons, Caramel
Ceylons WESTON, Cello 300 g
1,29\$

BISCUITS SODA
Croc en ble CHRISTIE, Bte 300 g
1,09\$

BISCUITS OU CHAPELURE GRAHAM
CHRISTIE, Bte 400 g
1,49\$

CROUTES A TARTE
GRANDMA MARTIN, Bte 454 g
1,59\$

VOL-AU-VENT
PEPPERIDGE FARM, Bte 283 g
98¢

FRUITS MÉLANGÉS
Glaces DALTON, Cont. 225 g
1,49\$

RAISINS SECS
Sultana Austr. WASCO, Sac 750 g
2,39\$

GARNITURE A DESSERT
DREAM WHIP, Bte 85 g
99¢

POUDRE A GELEE
Asst., JELLO, Bte 85 g
3/1,19\$

ESSUIE-TOUT
Jumbo, Blanc, FACELLE
Pqt 1 rouleau
99¢

PAPIER TOILETTE
Jaune, blanc, amande, FACELLE, ROYAL, Pqt 8 rlx
3,39\$

PAPIER ALUMINIUM
REYNOLD
Rouleau 30 cm 45 m
4,79\$

30

30

30

30

30

30

RALSTON PURINA DU CANADA INC.

POSSÈDE TROIS USINES DES PLUS MODERNES
DONT UNE SITUÉE À ST-ROMUALD

ET OFFRE AUX PRODUCTEURS
AGRICILES DE BEAUCE-LOTBINIÈRE
ET BELLECHASSE-DORCHESTER

DES PROGRAMMES ALIMENTAIRES POUR
UN RENDEMENT MAXIMUM DE
PRODUCTION

LORSQUE l'on parle de
production LAITIÈRE nos
nouvelles moulées «FLOCONNÉES»
code HE1647-1648

LORSQUE l'on parle de production
PORCINE plus de viande avec
moins d'aliments,
la moulée SUPER H.D. code 2059-2138-2144
LORSQUE que l'on parle de POULETS
ou PONDEUSES la
moulée BIO code 6377-7044-7344



VOUS TROUVEREZ UN SERVICE PERSONNEL ET COURTOIS CHEZ NOS CONCESSIONNAIRES

MEUNERIE STE-CLAIRE INC.

STE-CLAIRE
MÉVILLE & EMMANUEL AUBÉ

TÉL.: 883-3343
387-4949 Beauce

883-2057 soir

JEAN-PAUL LAVERDIÈRE

ST-PATRICE

TÉL.: 596-2227

NOËL GUILLEMETTE

ST-JEAN CHRYSOSTÔME

TÉL.: 839-6385

NORBERT MAROIS ET FILS

ST-AGAPIT

TÉL.: 888-3833