

Chronique Culinaire

Par Germaine Taillefer

Directrice de la Chronique Culinaire de la *Revue Populaire*

DINDE DES FETES FARCIE AUX MARRONS.

Préparer la dinde, la vider, garder le foie, le coeur, le gésier, les couper en petits morceaux, les faire revenir dans une petite poêle avec 2 cuillerées à table de beurre, 1 petit oignon haché, 1 branche de céleri, et deux branches de persil hachées, et 1 tranche de mie de pain émiettée. Enlever à l'aide d'un couteau pointu, la première

casserole et de temps à autre avec un peu d'eau ou de bouillon. Lorsqu'elle est cuite la retirer et finir la sauce avec $\frac{1}{2}$ cuillerée à table de farine et 1 tasse de bouillon ou d'eau.

OEUFS A LA CREME SUR ROTIES

4 oeufs cuits durs, tranchés
2 c. à table de beurre

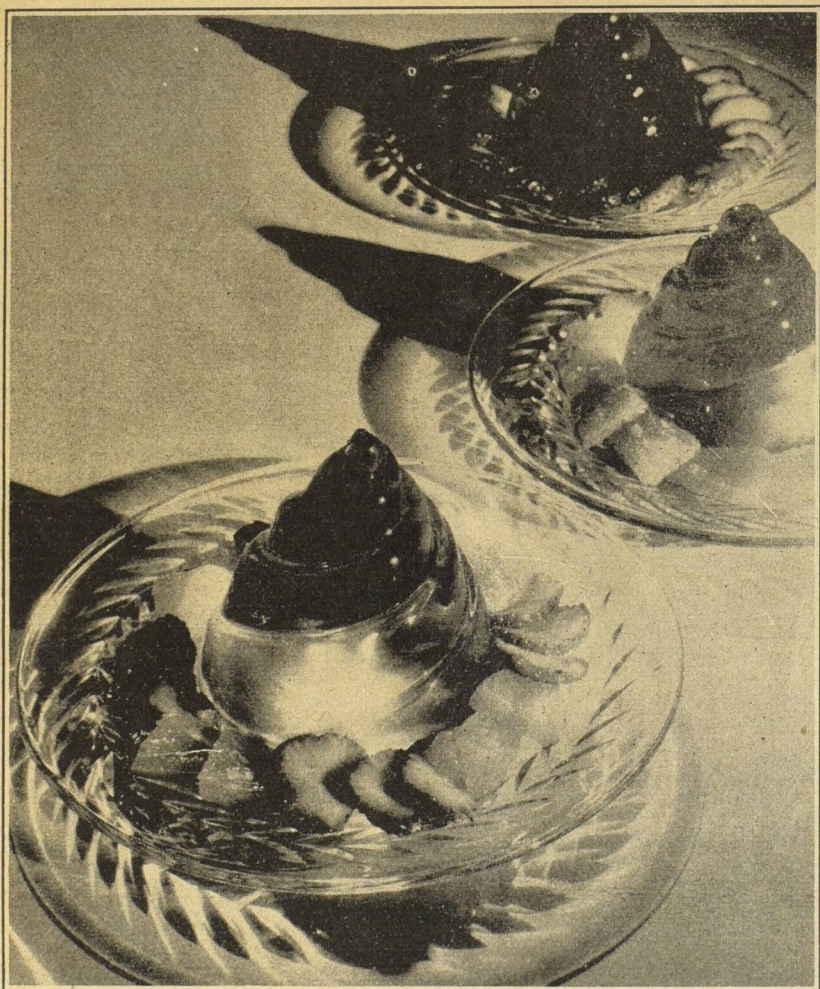


Photo General Foods Limited

Un dessert appétissant

enveloppe de 50 marrons, les mettre en casserole avec assez d'eau pour les couvrir, les faire cuire 10 minutes, enlever la seconde enveloppe, les mélanger à la farce déjà préparée, assaisonner de sel et de poivre, en farcir la dinde. Préparer un fond de casserole avec 4 cuillerées à table de beurre ou de graisse de rôti, 1 oignon, 1 carotte tranchée, 1 branche de céleri, 2 branches de persil, faire revenir ces légumes, y déposer la dinde après l'avoir bardée de 4 petites tranches de lard frais, la cuire au four 20 minutes par lb de viande; l'arroser souvent avec le jus de la

2 c. à table de farine
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé sauce Worcestershire Heinz
1 tasse de lait
2 c. à table ketchup aux tomates Heinz

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine, agiter jusqu'à mélange parfait, ajouter le sel, la sauce Worcestershire et le lait. Faire cuire jusqu'à épaississement. Ajouter le ketchup et verser la sauce sur les oeufs. Servir deux tranches de rôties beurrées. Emietter sur les oeufs à la crème une partie des jaunes.



Observez les hommes au restaurant

Si vous voulez vous rendre compte de l'attitude des hommes à l'égard du ketchup, faites une simple observation la prochaine fois que vous irez au restaurant.

Consciemment ou non, tout homme porte invariablement la main vers la bouteille de Ketchup aux Tomates Heinz — voilà ce que vous constatarez. Les restaurateurs savent que ce délicieux Ketchup rehausse sensiblement le goût des mets. Aucun autre condiment n'excite plus l'appétit.

Il est fait de tomates provenant de graines de choix et mûries au grand soleil, dans la région fertile qui entoure Leamington — et ces tomates sont cueillies, cuites, mêlées à d'exquises épices orientales, d'après l'exclusive méthode Heinz, et embouteillées le même jour.

Pour rendre vos repas plus agréables et plus profitables, ayez toujours sur la table une bouteille de Ketchup aux Tomates Heinz.



KETCHUP AUX TOMATES
HEINZ UNE DES **57**

Fabriqué à Leamington, Ontario, depuis près d'un quart de siècle