

LEVURE "ROYAL"

soigneusement dans un linge chaud et mettez-la dans un endroit passablement chaud pour la nuit. Si l'on éprouve quelque difficulté à cause des courants d'air, procurez-vous une grande boîte en carton ondulé avec un couvercle et mettez le pain dedans pour la nuit.

Pour faire le Pain.

Il y a bien des manières différentes de faire le pain, mais nous croyons que si l'on observe scrupuleusement les instructions suivantes, les résultats que l'on obtiendra seront des plus satisfaisants, et les efforts de la ménagère seront récompensés, car elle obtiendra le plus beau pain appétissant qu'il soit possible de faire. Le pain fait avec la Levure "Royal" possède toujours une saveur, un goût de noisette, que l'on ne saurait obtenir avec tout autre levain.

Comment faire la Levure liquide avec les Pains de Levure "Royal."

Prenez deux tasses de farine et délayez avec un peu d'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse versez alors dessus quatre pintes d'eau bouillante, et délayez comme il faut la farine et l'eau ensemble. Ajoutez une pinte de pommes de terre en purée, c'est-à-dire bien écrasées, puis une demi-tasse de sel et une demi-tasse de sucre. Laissez refroidir ce liquide jusqu'à ce qu'il soit tiède, et ajoutez-y deux Pains de Levure "Royal" que vous aurez préalablement laissé tremper pendant quelques