



Cooking Chart

In preparing the foods use any reliable recipe book, and if the article of food being cooked is not listed in this chart, select a similar food and follow the time and temperature given for it.

Article of Food	Set To	Preheat Oven	Bake or Roast	Reset To	Bake or Roast Total Time
BREAD, BISCUITS, ETC.					
Bread, Yeast	350° F.	15 Min.	45 to 60 Min.		
Baking Powder Biscuits ..	450° F.	20 Min.	12 to 15 Min.		
Yeast Biscuits	400° F.	20 Min.	20 Min.		
Muffins	400° F.	20 Min.	25 Min.		
Pop-Overs	450° F.	20 Min.	30 Min.	350° F.	45 Min.
COOKIES, ETC.					
Corn Cake	400° F.	20 Min.	20 to 25 Min.		
Ginger Bread	325° F.	10 Min.	35 Min.		
Vanilla Cookies	450° F.	20 Min.	10 Min.		
Drop Bran Cookies	425° F.	20 Min.	12 Min.		
Molasses Cookies	375° F.	15 Min.	18 Min.		
CAKES					
Plain Cake (sheet or cup)...	375° F.	15 Min.	30 Min.		
Loaf Cake	350° F.	15 Min.	45 Min.		
Layer Cake	375° F.	15 Min.	20 Min.		
Fruit Cake (large)	275° F.	15 Min.	3 to 4 Hrs.		
Sponge Cake	320° F.	15 Min.	1 Hr.		
Angel Food Cake	320° F.	15 Min.	1 Hr.		
PIES					
Pastry Shell	500° F.	20 Min.	12 Min.		
Apple Pie	450° F.	20 Min.	30 Min.	400° F.	40 Min.
Rhubarb Pie	450° F.	20 Min.	30 Min.	400° F.	40 Min.
Goose Berry Pie	450° F.	20 Min.	30 Min.	400° F.	40 Min.
Cherry Pie	450° F.	20 Min.	30 Min.	400° F.	40 Min.
Open Cross Cut Pie	450° F.	20 Min.	20 Min.		
Pumpkin Pie	450° F.	20 Min.	10 Min.	325° F.	40 Min.
Custard Pie	450° F.	20 Min.	10 Min.	325° F.	40 Min.
CUSTARDS, ETC.					
Meringue	300° F.	20 Min.	15 Min.		
Puff Paste	550° F.	25 Min.	12 Min.		
Individual Custards	325° F.	15 Min.	40 Min.		
Large 1 qt. Custards	325° F.	15 Min.	75 Min.		
POTATOES					
Small Potatoes	500° F.	20 Min.	25 Min.		
Medium Potatoes	500° F.	20 Min.	40 Min.		
Large Potatoes	500° F.	20 Min.	60 Min.		
CASSEROLE DISHES					
Casserole Uncooked Food...	350° F.	10 Min.	2½ to 3 Hrs.		
Scalloped Dishes	500° F.	20 Min.	12 Min.		
ROAST BEEF					
Beef Roasts (3 to 4 lb.) (Uncovered—Boned and Rolled)					
Rare	550° F.	20 Min.	20 Min.	450° F.	45 Min.
Medium	550° F.	20 Min.	20 Min.	450° F.	1 Hr.
Well done	550° F.	20 Min.	20 Min.	450° F.	1¼ Hrs.
Beef Roasts (3 to 4 lbs.) (Covered—Boned and Rolled)					
Rare	550° F.	25 Min.	30 Min.	450° F.	50 Min.
Medium	550° F.	25 Min.	30 Min.	450° F.	1¼ Hrs.
Well done	550° F.	25 Min.	30 Min.	450° F.	1½ Hrs.