

152

Toutes les Mesures sont à Niveau



Toutes les mesures spécifiées dans ce livre de cuisine sont à niveau. Une cuillerée à thé ou une cuillerée à table veut dire, remplie jusqu'au bord seulement.

Une tassée veut dire 8 oz. qui est la grandeur moyenne. L'attention portée à ces mesures assure le succès.

Sur demande, nous nous ferons un plaisir de vous expédier une série de cuillères—mesures en aluminium Poudre à Pâte Magique, gratis.

POIDS ET MESURES

- 3 cuillerées à thé = 1 cuillerée à table.
- 16 cuillerées à table = 1 tassée.
- 2 tassées = 1 chopine.
- 2 tassées de sucre = 1 lb.
- 4 tassées de farine = 1 lb.
- 2 tassées de shortening = 1 lb.

TEMPS ET TEMPERATURES

- Biscuits, très chaud, 475°—12 à 15 minutes.
- Pain, modéré, 325°—50 à 60 minutes.
- Pain Sucré, modérément chaud, 350°—45 à 60 min.
- Gateau Etage, chaud, 375°—20 à 35 minutes.
- Gateau Eponge, modéré, 325°—60 minutes.
- Biscuits (cookies), chaud, 375°—8 à 15 minutes.
- Muffins, chaud, 400°—25 minutes.

LA CIE. E. W. GILLETT LTEE.
Toronto 2, Canada

c 1918