



**ÉCOLE TECHNIQUE DE QUÉBEC**  
**BOULEVARD LANGELIER**  
**QUÉBEC**

Fondation du Gouvernement Provincial

*ENSEIGNEMENT THEORIQUE*

*Dessin — Mathématiques — Sciences*

*ENTRAINEMENT MANUEL*

Mécanique d'automobile et d'ajustage.  
 — Forge. — Fonderie. — Menuiserie.  
 — Modèlerie. — Electricité.

*DIPLOME OFFICIEL*

Des bourses sont accordées aux élèves  
 méritants.

*Prospectus sur demande.*

## RECETTES POUR

*Mets délicieux*

Manière facile de les apprêter

### SIROP A L'ESSENCE D'ERABLE "SUPREME"

**Ingrédients**  
 2 tasses sucre granulé  
 1 tasse d'eau  
 ½ cuillerée à thé d'essence  
 d'érable "Suprême".  
**Manière de procéder**

Faire bouillir l'eau, ajouter le  
 sucre, retirer du feu et ajouter  
 l'essence quand le sirop  
 est à moitié refroidi.

### BLANC-MANGER A L'ERABLE OU A LA VANILLE

**Ingrédients**  
 2 tasses de lait  
 ½ tasse de sucre  
 3 cuillerées à soupe de fé-  
 cule de maïs (cornstach)  
 1 cuillerée à thé de vanille  
 1 oeuf  
 ½ cuillerée à thé de sel  
 Essence de vanille ou  
 d'érable "Suprême" au  
 goût.

**Manière de procéder**

Faire dissoudre le cornstarch,  
 le sucre et le sel dans un peu  
 d'eau froide, ajouter au lait  
 bouillant et remuer constam-  
 ment jusqu'à consistance  
 épaisse, ajouter l'oeuf légè-  
 rement battu et faire cuire en-  
 core quelques minutes. Reti-  
 rer du feu, ajouter l'essence  
 et verser dans un moule.

### FUDGE A L'ERABLE

**Ingrédients**  
 2 tasses de sucre  
 1 tasse de lait  
 4 cuillerées à soupe de  
 crème  
 1 pincée de sel  
 1 cuillerée à thé d'essence  
 d'érable "Suprême"

**Manière de procéder**

Mettre tous les ingrédients  
 dans une casserole, sauf l'es-  
 sence. Faire bouillir douce-  
 ment jusqu'à ce qu'une boule  
 molle se forme dans l'eau  
 froide. Ajouter l'essence.

### CREME POUR GATEAU A L'ESSENCE "SUPREME" D'ERABLE, FRAISE, FRAMBOISE

**Ingrédients**  
 1 tasse de sucre en poudre  
 ¼ tasse de lait  
 1 cuillerée à thé de beurre  
 1 cuillerée à thé d'essence

**Manière de procéder**

Délayer le sucre avec le lait,  
 ajouter le beurre et l'essence  
 et étendre sur le gâteau.

Bureau 2-7595 Développement, Impression  
 Téls.: Rés. 2-1011 et Agrandissement

**W. B. EDWARDS**

PHOTOGRAPHE COMMERCIAL  
 225, rue St-Jean et 9 rue Buade - QUÉBEC  
 Photographie panoramique Illustration de catalogue

Vos yeux sont en sûreté si vous m'en confiez le soin. - J.-A. McCLURE, O.D., 109 S.-Jean, Québec