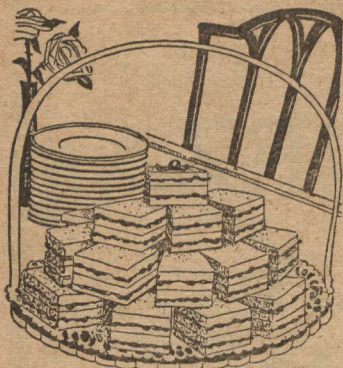


## LES SANDWICHES ASSORTIES.



On peut acheter une collection de machines pour couper les sandwiches en diverses formes. Elles sont utiles pour les petits gâteaux aussi bien que pour les sandwiches.

En faisant des sandwiches en formes bizarres trancher le pain en long au lieu d'en travers. Ces grosses tranch-

es se coupent avec moins de perte que les tranches ordinaires.

### PAIN A NOIX

2 tasses de farine Graham

1 tasse de farine blanche

$\frac{1}{2}$  tasse de mélasse

$\frac{1}{2}$  cuillerée à café de sel

$\frac{1}{2}$  tasse de lait (doux)

3 cuillerées à café de poudre à pâte

1 oeuf

$\frac{1}{2}$  tasse de noix coupées finement.

Mêler la farine, la poudre à pâte, le sel et les noix. Casser l'oeuf dans le lait et ajouter les ingrédients secs, avec la mélasse. Le mettre dans des moules à pain et le laisser lever vingt minutes. Faire cuire pendant 50 minutes.

Pour des sandwiches rondes cuire dans une boîte en fer blanc qui contenait de la poudre à pâte Graisser bien. Le fromage à la crème est délicieux comme pâte pour les sandwiches de pain à noix.

### PATE DE FROMAGE AVEC DES OEUFS POUR LES SANDWICHES

1 cuillerée à soupe de farine

1 cuillerée à soupe de sucre

2 cuillerées à soupe de vinaigre

$\frac{1}{2}$  tasse de lait

1 oeuf

1 fromage à la crème

3 piments

3 cuillerées à café d'oignon râpé

2 oeufs durs

$\frac{1}{2}$  cuillerée de sel

Faire cuire jusqu'à ce que ce soit épais dans un bain-marie, la farine, le sucre, le vinaigre, le sel, le lait et l'oeuf légèrement fouettés. Remuer incessamment. Oter du feu et quand c'est refroidi ajouter le fromage, l'oignon, l'oeuf et les piments hachés finement.

### PATE A SANDWICHES POPULAIRES

Fromage à la crème et la marmalade d'orange.

La laitue ordinaire recouverte de mayonnaise sur le pain.

Du poulet froid et haché, avec de la mayonnaise.