

DANS la compilation de ce recueil de recettes pratiques et éprouvées, nous avons surtout été animés par le désir d'aider toutes les personnes qui savent apprécier les mets appétissants, savoureux et vraiment nourrissants.

Nous avons pour devise de tirer le meilleur parti de toutes choses, de manière à pouvoir, avec un minimum d'ingrédients, obtenir un maximum d'excellence.

Rien n'a été éliminé de ce qui a fait la popularité du Livre de Cuisine "Magic" depuis un si grand nombre d'années, mais, par contre, quantité de bonnes recettes ayant été ajoutées à cette nouvelle édition, revue et augmentée, le recueil est appelé à être d'autant plus utile et commode dans la cuisine de la ménagère moderne. Nous avons fait en sorte d'y inclure tous les renseignements nécessaires pour que ce petit manuel de la bonne cuisinière rende à celle-ci, chaque jour de l'année, tous les services qu'elle est en droit d'en attendre.

Toutes les recettes exigeant l'usage de poudre à pâte ont été éprouvées avec la "Magic", et les divers ingrédients ont été proportionnés en conséquence.

TABLE DES MESURES

(TOUTES CELLES D'INGRÉDIENTS SECS S'ENTENDENT RASES)

3 cuillerées à thé	1 cuillerée à soupe
2 cuillerées à soupe	1 once liquide
4 cuillerées à soupe	$\frac{1}{4}$ de tasse
8 cuillerées à soupe	$\frac{1}{2}$ tasse
16 cuillerées à soupe	1 tasse (8 onces)
2 cuillerées à soupe de sucre	1 once
2 tasses de sucre granulé	1 livre
$2\frac{3}{4}$ tasses de cassonade	1 livre
$2\frac{3}{4}$ tasses de sucre en poudre	1 livre
4 cuillerées à soupe de farine	1 once
4 tasses de farine	1 livre
3 tasses de cornstarch	1 livre
3 tasses de farine de blé d'Inde	1 livre
4 tasses de raisins secs	1 livre
2 tasses de raisins épépinés	1 livre
2 cuillerées à soupe de beurre	1 once
4 cuillerées à soupe de beurre	$\frac{1}{4}$ de tasse
2 tasses de beurre ou de graisse	1 livre
10 oeufs de grosseur moyenne	1 livre
2 tasses de lait	1 chopine (16 onces)

STANDARD BRANDS LIMITED

GILLETT PRODUCTS

FRASER AVENUE AND LIBERTY STREET

TORONTO