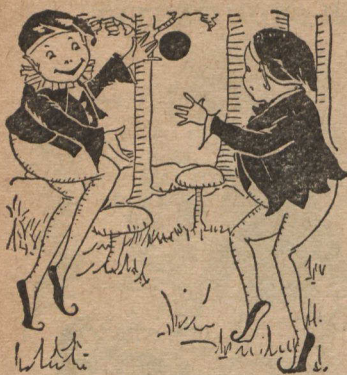




"BROWNIES"

- 1 tasse de sucre
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
- 2 carrés de chocolat
- 2 oeufs
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

Battre les jaunes d'oeufs. Ajouter le sucre, Ajouter le chocolat et le beurre fondus ensemble. Ajouter ensuite les blancs d'oeufs bien fouettés et enfin la farine et

les noix. Cuire au four jusqu'à ce qu'il se détache du bord du moule. Quand il est presque refroidi, couper en morceaux carrés.

"JUMBLES" au CHOCOLAT

- | | |
|---|---------------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, ou substitut | 1 cuillerée à café de vanille |
| 1 tasse de sucre | 2 tasses de farine sassée |
| 2 oeufs | $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel |
| 1 cuillerée à soupe de lait | 2 cuillerées à café de poudre à pâte |
| 2 tablettes de chocolat | |

Mêler le beurre au sucre. Ajouter un oeuf à la fois, non battu, puis ajouter le chocolat fondu et bien fouetté. Ajouter le lait, le sel et la poudre à pâte sassée avec la farine. On peut ajouter un peu plus de farine. Rouler finement et couper avec un coupe-pâte. Comme ces galettes brûlent facilement on doit les surveiller.

DEPUIS VINGT ANS

Voilà 20 ans que je prends le Composé Végétal Lydia E. Pinkham de temps en temps aussi bien ici que dans l'ancien pays et l'ai toujours trouvé tout ce qu'il prétend être. Je suis mère de onze enfants et je fais tout mon ménage et ma lessive, donc je crois que cela dit bien des choses pour mon état de santé. Pendant toutes ces années j'ai pris le Composé Végétal toutes les fois que j'avais besoin de remède et je le recommande.

MADAME KATHLEEN MOORE,
754 Canning St., Montreal, Quebec.