

GÂTEAU AU CHOCOLAT DIT "FONDANT"

- 1 $\frac{1}{4}$ carré de chocolat
- 1 $\frac{1}{4}$ tasse beurre fondu
- 1 tasse sucre
- 2 œufs
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse farine
- 1 $\frac{1}{2}$ tasse lait doux
- 1 $\frac{1}{2}$ c-à-thé soude
- 1 c-à-thé crème de tartre
- 1 c-à-thé vanille

Battre en crème sucre et jaunes d'œufs. Ajouter chocolat et beurre. Ajouter ensuite lait et farine, puis soude et crème de tartre mélangés. Battre et ajouter le blanc des œufs. Parfumer à la vanille. Faire cuir dans un plat de 8 x 8 pouces.



GÂTEAU ECLAIR

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| 1 tasse farine | 1 œuf |
| 1 tasse sucre | Gros comme œuf beurre |
| 1 c-à-thé poudre à pâte | à peu près 1 $\frac{1}{2}$ tasse lait |

Tamiser deux fois ingrédients secs. Faire fondre beurre. Casser l'œuf dans une tasse, y ajouter beurre fondu et remplir de lait. Mélanger ceci aux ingrédients tamisés. Parfumer à la vanille.

"A DEUX PETITES FILLES"

"J'ai deux jolies petites filles, l'ainée à presque trois ans, l'autre neuf mois. J'ai pris du **Composé Végétal Lydia E. Pinkham** avant leur naissance et je le conseille fortement aux femmes enceintes. Il facilite l'accouchement. Je suis moi-même en parfaite santé et je me sens bien. Servez-vous de ma lettre pour venir en aide à d'autres malheureuses. J'ai d'abord commencé à prendre du **Composé Végétal** parce que j'ai lu une de vos brochures. Je ferai mon possible pour répondre aux lettres que je recevrai. Il est assez difficile d'écrire avec un enfant dans les bras mais je ferai de mon mieux.

MME. LINDEN H. SCULLY,
Casier 151, Semans, Saskatchewan.