

au fond de la boîte. Il faut par conséquent les agiter avant de les mesurer.

Le sel se rassemble facilement en morceaux qu'il faut écraser avant de mesurer.

Les matières sèches, telles que la farine doivent être légèrement mesurées avec une poche ou une cuiller et non pressées par force dans la mesure.

Dans chaque ménage il doit y avoir des tasses, des cuillers à soupe et des cuillers à café exprès pour mesurer.

Dans toutes les recettes mentionnées dans ce livre les mesures (tasses ou cuillerées) ne sont pas comblées mais plates.

Pour mesurer le beurre, le saindoux ou tout autre genre de graisse, pressez-les solidement dans la tasse ou la cuiller qu'il faut ensuite aplanir avec un couteau. Si la graisse est très dure, on peut l'amollir en la laissant pour un instant dans un lieu chaud, ou bien on peut la couper en petits morceaux avant de mesurer.

Pour mesurer une cuillerée de n'importe quelle matière sèche, plongez la cuiller dans la masse, remplissez-la, levez-la et aplanissez-la avec un couteau.

Pour prendre une demi-cuillerée, divisez la cuillerée en longueur. Pour prendre un quart d'une cuillerée, divisez la moitié en travers. Pour un huitième d'une cuillerée, divisez le quart diagonalement. Moins d'un huitième d'une cuillerée est considéré quelques grains. Une tasse d'un liquide veut dire la tasse tout à fait remplie. Une cuillerée à café ou une cuillerée à soupe est tout ce que la cuiller peut contenir.

NOTE.—On trouvera qu'une cuillerée à café comblée de matières sèches, telles que poudre à pâte, correspond à 4 ou 5 cuillerées plates. Les ménagères qui ne sont pas habituées à se servir de mesures plates pourraient être inclinées à penser que les recettes parlant de mesures plates demandent de plus grandes quantités que celles qu'elles employaient avant.

EQUIVALENTS

3 cuillerées à café correspondent à une cuillerée à soupe.	2 2/3 tasses de sucre brut correspondent à 1 livre.
4 cuillerées à soupe correspondent à 1/4 d'une tasse.	2 1/4 tasses de sucre pulvérisé correspondent à 1 livre.
2 tasses correspondent à une chopine (demi-litre).	3 1/4 tasses de sucre de pâtisserie correspondent à 1 livre.
2 chopines correspondent à une pinte (litre).	2 tasses de lait correspondent à 1 livre.
4 pintes correspondent à un gallon.	2 tasses de beurre correspondent à 1 livre.
4 tasses de farine correspondent à 1 livre.	2 tasses de suif bien hachée correspondent à 1 livre.
4 tasses de farine de blé complet correspondent à 1 livre.	2 tasses de viande hachée correspondent à 1 livre.
3 tasses (pas tout à fait pleines) de farine de maïs correspondent à 1 livre.	3 tasses de raisins secs correspondent à 1 livre.
2 2/3 tasses de farine d'avoine correspondent à 1 livre.	4 1/3 tasses de café correspondent à 1 livre.
6 tasses d'avoine roulée correspondent à 1 livre.	2 1/7 tasses de tapioca perlé correspondent à 1 livre.
4 1/3 tasses de farine de seigle correspondent à 1 livre.	1 1/2 tasse de tapioca instantané correspondent à 10 onces.
2 tasses de riz correspondent à 1 livre.	40 petits pruneaux correspondent à 1 livre.
2 tasses de sucre granulé correspondent à 1 livre.	28 grands pruneaux correspondent à 1 livre.
	75 morceaux d'abricots corresp. à 1 livre.
	3 grandes bananes correspondent à 1 livre.