

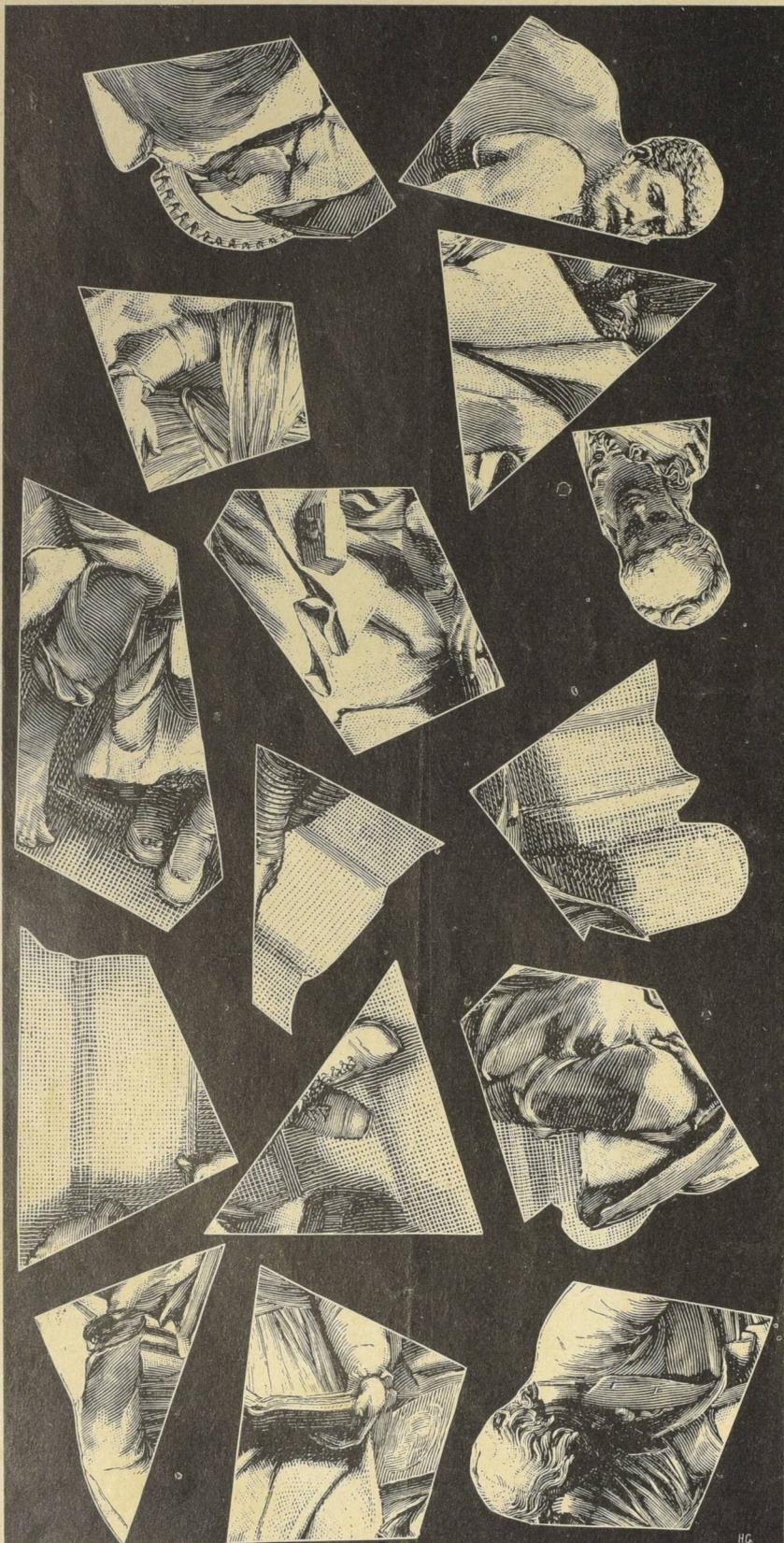
## Le Casse-Tête de "La Revue Populaire"

**\$5.00 DE PRIX EN ARGENT**

Toutes les bonnes solutions reçues, d'ici le 15 mai, seront tirées au sort et les CINQ premières sortantes gagneront chacune un prix de \$1.00. Toutes les solutions doivent être accompagnées du bulletin ci-dessous et adressé exactement comme suit: LE CASSE-TETE DE LA REVUE POPULAIRE, 975, rue de Bullion, Montréal, P.Q.

## LES 5 GANANTS DU CONCOURS D'AVRIL

Mlle Flore LeBlanc, 100, Bedford Street, Manchester, N. H. — Mlle Georgette Villeneuve, 1700, rue St-Christophe, Montréal. — Mlle Géraldine Bélanger, 440, rue du Roy, Québec. — Mme J. A. J. Roberge, C. P. 381, Mégantic, P. G. — Mlle Berthe de Launière, Lac Bouchette, Lac Saint-Jean, P. Q.



LECTURE

BULLETIN DU CASSE-TETE DE LA REVUE POPULAIRE, No 2, MAI 1933

NOM .....

ADRESSE .....

**Chronique Culinaire**

Par Germaine Taillefer

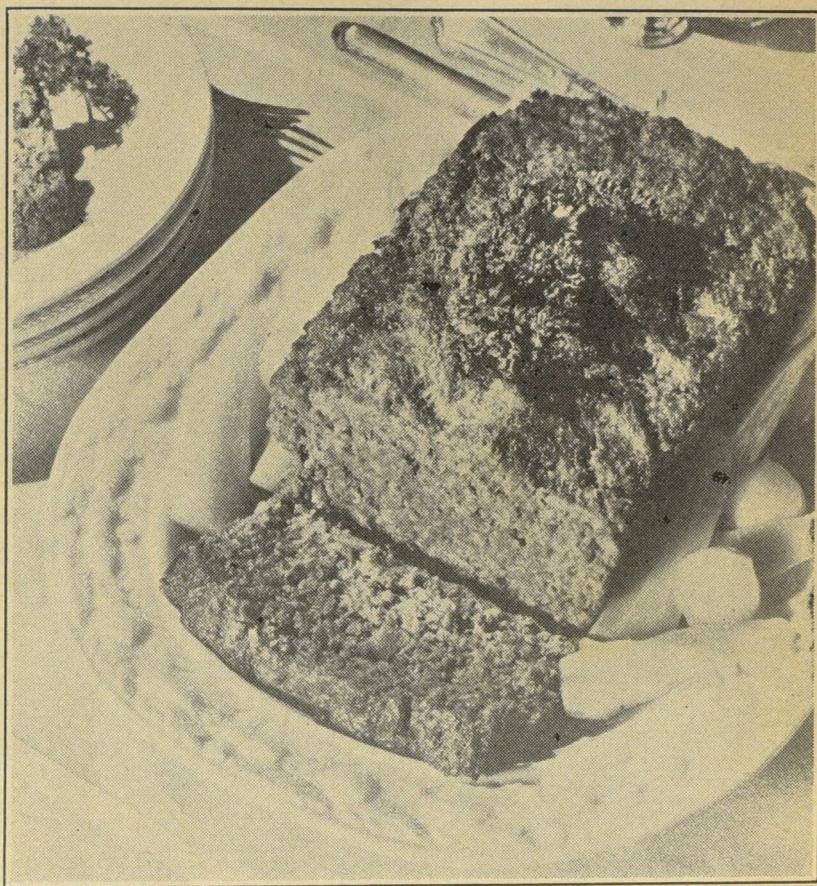
Directrice de la Chronique Culinaire de la Revue Populaire

**WELSH RAREBIT (Fondue)  
AUX TOMATES**

4 c. à soupe de beurre; 4 c. à soupe de farine; 2 tasses de lait chaud; 1/2 c. à thé de sel; une pincée de poivre; 1 1/2 tasse de fromage râpé; 1/3 tasse de ketchup aux Tomates Heinz.

Faites fondre le beurre, ajoutez la farine et brassez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Ajoutez le lait et les assaisonnements et cuisez jusqu'à épaissement en

de vin de Madère sec, si vous pouvez vous en procurer. Lorsqu'il sera cuit, vous enlèverez la couenne, et le glacerez, soit avec une réduction de veau, soit avec un peu de sucre en poudre, sur lequel vous passez la pelle rouge, si mieux vous n'aimez mettre votre jambon au four ou sous le four de campagne jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur. Vous pourrez le servir sur tel ragoût de légumes que vous jugerez à propos.



General Foods Limited

Pour économiser du temps aussi bien que de l'argent, régaliez votre famille, de temps à autre, d'un dîner cuit au fourneau. Ainsi, par exemple, faites ce pain à la viande Tapioca Minute garni de carottes et de petits oignons.

brassant constamment. Puis ajoutez le fromage que vous laissez fondre, en remuant constamment sur feu lent. Une fois fondu, ajoutez le ketchup aux Tomates. Servez sur rôties beurrées.

**JAMBON BRAISE  
PREMIUM SWIFT**

Parez votre jambon, préparez-le, faites-le dessaler, et emballez-le comme un jambon au naturel; mettez-le dans une braisière sur des parures de viande de boucherie avec des tranches d'oignons et de carottes, persil, ciboules, thym, laurier, girofle, etc; mouillez-le avec de l'eau, et, quand il sera à moitié cuit, avec une bouteille

**GATEAU D'EPICES**

- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de cassonade
- 1 chopine de farine
- 1 cuillerée à thé de chaque sorte: — graines de carvi et de coriandre.
- 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte "Magic"
- 1 cuillerée à thé de chaque extrait: muscade, cannelle et gingembre.
- 1 tasse de lait.

Sassez ensemble, farine, sucre et poudre à pâte; mélangez-y le beurre; ajoutez le lait, les extraits et les graines; pétrissez en une molle pâte; cuisez dans de petits moules durant 10 ou 12 minutes.