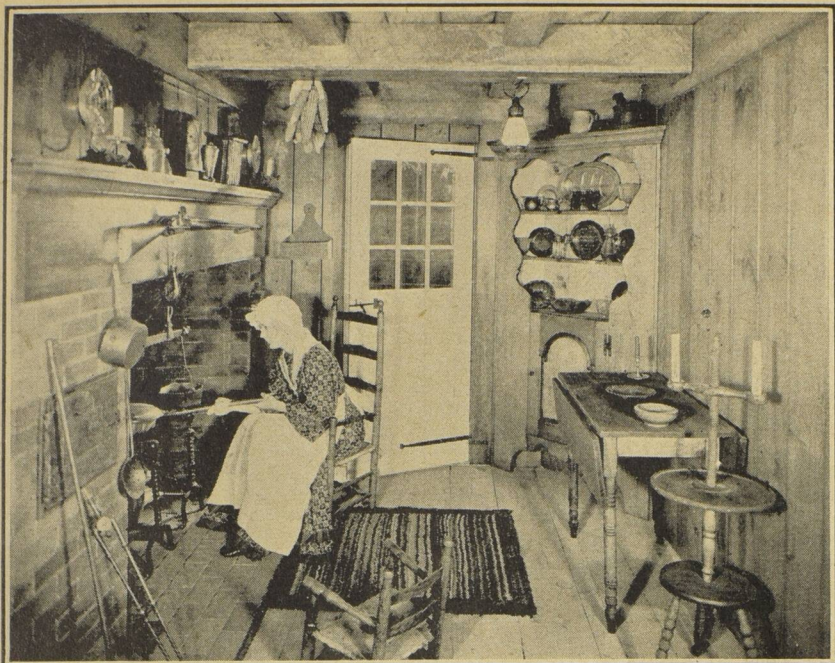




Une des huit reconstructions de cuisines d'autrefois exposées par la compagnie H. J. Heinz à l'Exposition de Chicago.

Le Pavillon Heinz à l'Exposition de Chicago

L'économie domestique pratiquée par certaines industries est particulièrement en évidence à l'Exposition centenaire du Progrès, à Chicago. Bien que les spécialistes en la matière ne soient pas devant le public, du moins comme groupe organisé, leur importance n'en est pas moins considérable.

En comparant l'exposition mondiale actuelle avec celle de 1892-93, l'on aperçoit tout de suite les progrès énormes accomplis par l'économie domestique appliquée et l'intérêt de cette science pour ceux qui s'y intéressent. Par exemple, à l'exposition de 1892, les produits alimentaires étaient présentés par des personnes ne possédant aucune connaissance spéciale de leur industrie. Mais les temps ont changé, depuis 40 ans. On emploie aujourd'hui de préférence des représentants ayant un diplôme d'économie domestique. Ces personnes — des femmes le plus souvent — ont les connaissances voulues pour conseiller et instruire un groupe de clients ou une ménagère seule. Cette science de l'alimentation est maintenant reconnue et acceptée au foyer domestique; les méthodes surannées disparaissent de plus en plus pour le plus grand bien de l'hygiène et de la santé.

La compagnie H. J. Heinz avait présenté un vaste exhibit à l'exposition co-

lombienne de 1892. Ses représentants n'étaient que des distributeurs de boniments, sans grade collégial ou universitaire en économie domestique. Mais un nouveau siècle est venu. Aujourd'hui, la même compagnie maintient un important laboratoire d'économie domestique sous la direction de Miss Josephine Gibson; elle a aussi une succursale à son quai de Atlantic City; de plus des conférenciers circulent dans tout le pays. L'exhibit de l'exposition mondiale de Chicago est confié à des jeunes filles très versées en économie domestique.

Le caractère de cet exhibit est d'être essentiellement pratique. Grâce à une expérience de 64 années, la compagnie a établi des cuisines modèles où sont appliqués les derniers enseignements de la science culinaire. Des recherches ont été effectuées dans toutes les parties du monde afin de présenter toutes les sortes d'ameublements et d'ustensiles de cuisine. On peut donc voir, entre autres, l'Évangeline, Acadienne de 1869, et la Moderne. Parmi les cuisines des vieux pays, mentionnons l'espagnole du temps de don Quichotte; la provinciale française, l'anglaise de l'époque de Shakespeare; la fraîche et simple hollandaise.

A l'entrée de l'exhibit on voit une fontaine électrique et un appareil spécial pour la présentation des produits.



L'immense pavillon Heinz au "Siècle du Progrès".

C U I S I N E

Par Germaine Taillefer

MOUSSE AUX FRAISES

aussi employer des framboises à la place des fraises.

- 1 pinte crème claire
- 1 boîte fraises
- 1 tasse sucre
- $\frac{1}{4}$ boîte gélatine (à peine) ou
- $1\frac{1}{4}$ c. à soupe gélatine granulée
- 2 c. à soupe eau froide
- 3 c. à soupe eau chaude.

Laver les baies, les saupoudrer de sucre et laisser reposer pendant

GATEAU DES ANGES

- 11 blancs d'oeufs
- $1\frac{1}{2}$ grand verre de sucre fin
- 1 grand verre de farine sassée
- 1 cuillerée à thé de vanille
- 1 cuillerée à thé de crème de tartre Gillett
- Pincée de sel fin.



Photo des fabricants de Post Toasties

Bananes tranchées et Post Toasties

une heure; les piler et les forcer à travers une fine passoire; ajouter la gélatine ayant été détrempée dans l'eau froide et dissoute dans l'eau bouillante. Placer dans un plat rempli d'eau glacée et remuer jusqu'à épaississement; incorporer ensuite la crème fouettée et mettre en moule; recouvrir, entourer de glace et de sel et laisser reposer pendant 4 heures. On peut

Sassez 5 fois, farine, sel et crème de tartre. Battez les oeufs sur un grand plateau, ajoutez le sucre, puis la farine et la crème de tarte; la vanille ensuite. Cuisez à feu lent durant 45 minutes; tournez sans dessus dessous pour refroidir, retournez pour glacer. Faites la glace avec 3 jaunes, du sucre à glacer et de la vanille. Cuisez le gâteau dans casserole non beurrée.