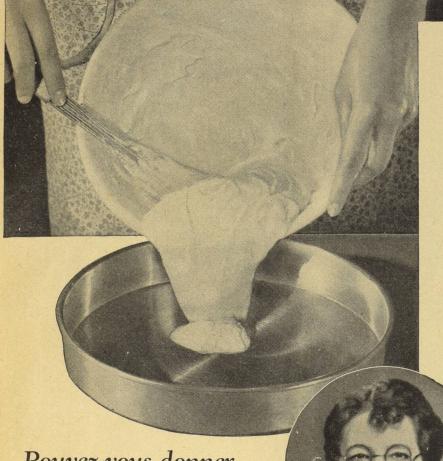
Gagnez un prix \$1000 POUR DES NOMS

Premier prix, \$250 - Deuxième prix, \$100 - Troisième prix, \$50 - 60 prix de \$10 chacun...



Voici la recette de Mme Hunt... Pouvez-vous lui donner un nom?

Mesurez 3 tasses farine à pâtisserie tamisée (ou 2½ tasses farine à pain), ajoutez 3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic" et ¼ c. à thé sel, puis tamisez 3 fois ensemble. Défaites en crème 2/3 tasse beurre. Ajoutez graduellement 1½ tasse sucre en poudre et battez léger; ajoutez 2 jaunes d'oeufs, un à la fois et battez, puis ajoutez les ingrédients secs tamisés en alternant avec une tasse de lait. Ajoutez 1/2 c. à thé vanille et 1 c. à thé d'essence d'amandes. Mélangez bien. Incorporez 4 blancs d'oeufs battus ferme. Cuisez dans des moules à gâteau-étage de 9" bien graissés, durant 20 à 25 min., dans un four chauffé modérément (350° F.)

GARNITURE ET GLAÇAGE

Defaites en crème 4 c. à soupe beurre. Ajoutez graduellement 2 tasses sucre en poudre tamisé. Quand le mélange est bien lié, mettez-en 4 c. à soupe dans un autre bol, puis ajoutez-y 2 jaunes d'oeufs légèrement battus et 1 c. à soupe crème, alternativement avec 1 1/4 tasse sucre en poudre et ½ c. à thé vanille. Battez léger et lisse

Au premier mélange ajoutez 13/4 tasse sucre en poudre avec 3 c. à soupe crème, e battez léger et lisse. Ajoutez 1/2 c. à thé vanille et 1 c. à thé d'essence d'amandes. A la moitié de ce mélange, ajoutez une goutte ou deux de colorant aux fruits rose ou de cochenille.

Ceci donne du blanc, du rose et du jaune pâle, trois teintes qui ajoutent à l'attrait de ce gâteau délicieux. Mettez du mélange jaune entre les couches du gâteau. Couvrez les côtés avec le mélange jaune, recouvrant celui-ci d'une couche de noix de coco déchiquetée. Couvrez le dessus du gâteau abondamment avec les mélanges des 3 couleurs, faisant dedans avec une fourchette des cercles qui mêlent bien ces couleurs.

Pouvez-vous donner un nom approprié au GATEAU

MYSTERE "MAGIC" de Mme Clarry Hunt?

Les Gâteaux Mystère "Magic" intéressent tout le monde. Prenez part à ces concours

OMMENT aimeriez-vous trouver un chèque de \$250 dans votre courrier? Créez un nom approprié pour ce Gâteau Mystère "Magic" et vous aurez autant de chance que quiconque de gagner le premier prix. Mme Clarry Hunt a créé la recette de ce gâteau ex-

pressément pour le Concours "Magic." C'est une recette à la fois attrayante et pratique, qui devra vous inspirer des douzaines de noms parfaitement convenables.

Lisez d'abord cette recette, choisissez vos noms, puis soumettez-les à votre famille afin de décider ainsi en commun lequel vous enverrez au concours. Il n'en coûte rien pour prendre part au concours et vous avez 63 chances de décrocher un prix en argent.

Si vous cuisez à la maison, suivez le conseil de Mme Hunt . . . employez la "Magic", qui vous assure toujours des résultats parfaits. C'est pour cela que la plupart des autorités en art culinaire au Canada emploient et recommandent exclusivement la Poudre à Pâte "Magic", qui se vend plus que toutes les autres marques réunies et que la majorité des ménagères canadiennes préfèrent.

N'oubliez pas que 63 prix en argent sont offerts pour trouver un nom convenant au Gâteau Mystère de Mme Hunt. Vous pouvez sûrement en gagner un en participant à ce concours.

MME CLARRY HUNT, diététiste en chef de Gillett Products, Toronto, est l'une des plus grandes autorités en art culinaire au Canada. Ses recettes du "Livre de Cuisine Magic" sont employées chaque jour dans des milliers de familles canadiennes. Mme Hunt dit: "L'emploi quoti-dien du produit pendant plusieurs années m'a convaincue que la "Magic" est la meilleure poudre à pâte pour usage à la maison"

REGLES du CONCOURS Lisez-les attentivement

Seuls les résidents du Canada et de Terre-Neuve peuvent prendre part à ce concours.
 Vous n'avez qu'à donner un nom

au gâteau mystère. Un nom seule-ment par personne.

3 Ecrivez en caractères détachés, au haut de votre feuille, et à l'encre (ou au clavigraphe) les mots "Gâteau Mystère de Mme Hunt". Ecrivez au dessous le nom suggéré pour le gâteau. Dans le coin inférieur droit écrivez lisiblement vos nom et adresse, mais pas au crayon.

4 N'envoyez pas le gâteau, seulement le nom, ainsi que vos nom et adresse. Il n'est pas même nécessaire de cuire le gâteau pour con-

5 Les membres de notre organisation et leurs parents ne peuvent concourir.
 6 Le concours se terminera le 30 JUIN 1933. Aucune entrée oblitérée à la poste après minuit, le 30 Juin, ou insuffisamment affranchie, ne sera prise en considération.
 7 Les jugest, Les nome primés seront choisis par

Les juges: Les noms primés seront choisis par un comité de trois juges impartiaux dont les décisions seront finales.

Les noms des gagnants seront annoncés à tous les concurrents dans le mois qui suivra la fin

9 Dans le cas où deux personnes ou plus suggé-reraient le même nom gagnant, le plein mon-tant du prix sera payé à chacun des concurrents ex-aequo.

10 Où envoyer les entrées: Adressez-les au Rédacteur du Concours, Gillett Products, Fraser Avenue, Toronto 2.

NOTE: Il y aura encore d'autres Concours de Gâteaux Mystère "Magic." Surveillez l'annonce du prochain dans le numéro de septembre de ce magazine.



Fabrication canadienne

NE CONTIENT PAS d'ALUN. Cette déclaration sur chaque boîte est votre garantie que la Poudre à Pâte "Magic" ne contient pas d'alun ni aucun ingrédient nuisi-ble.



GRATIS - LE LIVRE DE CUISINE "MAGIC", pour usage à la maison. Contient des recettes éprouvé pour une foule de mets appétissants. Postez le coupon aujourd'hui même.

| GILLETT PRODUCTS Fraser Ave., Toronto 2. | LP-6 |
|---|---------------------|
| Veuillez m'envoyer un exemplai de Cuisine "Magic". | re gratuit du Livre |
| Nom | |

Ville ou village...