

\$100000 EN PRIX

Donnez un nom au GÂTEAU MYSTÈRE "MAGIC" de Madame Lacroix

1er prix \$250.. 2ème prix \$100.. 3ème prix \$50.. 60 prix de \$10 chacun

Voici la recette de Madame Lacroix... Pouvez-vous lui donner un nom?

½ tasse beurre
1 tasse sucre
2 oeufs
1 pomme de terre (gros-
seur moyenne) bien
cuite et pilée
½ tasse lait

1 ½ tasse farine à pâtisserie
(ou 1 tasse farine à pain)
½ tasse cacao
3 c. à thé Poudre à Pâte
"Magic"
1 pincée sel
1 c. à thé vanille

Défaites le beurre en crème avec ½ de tasse de sucre. Battez les blancs d'oeufs ferme et ajoutez ½ de tasse de sucre. Mettez de côté. Battez les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre et ajoutez au beurre. Ajoutez la pomme de terre pilée avec le lait et battez bien. Tamisez ensemble les ingrédients secs et ajoutez au premier mélange en brassant à fond. Incorporez légèrement les blancs d'oeufs. Aromatisez de vanille. Versez dans les moules à gâteau bien graissés et cuisez durant 25 à 30 minutes dans un fourneau chauffé à 375°. Étendez de la guimauve entre les couches et recouvrez le gâteau avec la Glace Mousseuse.

GUIMAUVE

1 c. à soupe gélatine
1 tasse sucre

1 c. à soupe jus de citron
1 pincée sel

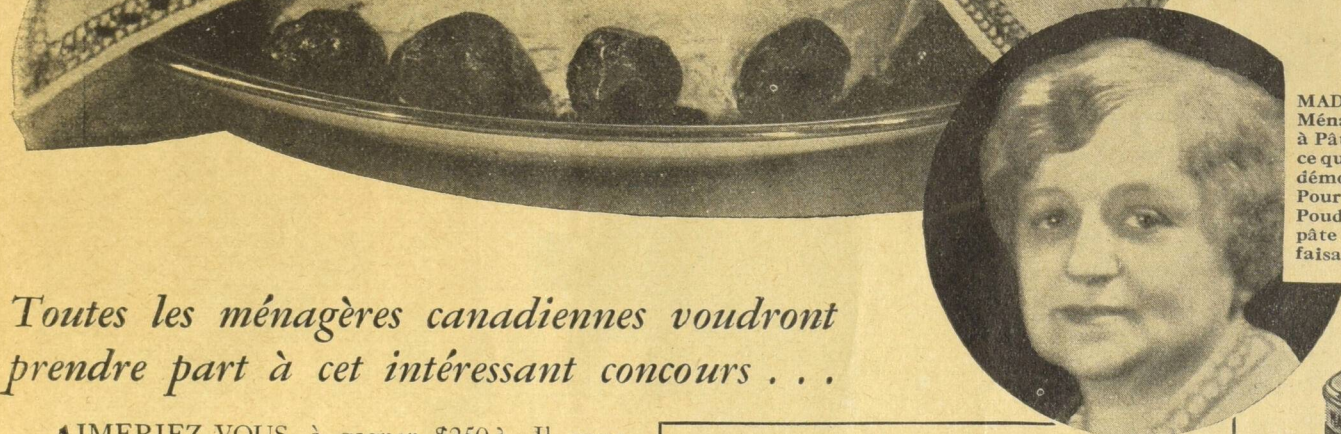
Faites tremper la gélatine dans 5 cuillerées à soupe d'eau froide. Faites un sirop avec le sucre et 5 cuillerées à soupe additionnelles d'eau. Cuisez jusqu'à ce que le sirop fasse des fils. Ajoutez la gélatine. Laissez refroidir jusqu'à ce que le mélange ait pris la consistance d'un sirop. Aromatisez avec le jus de citron et battez ferme. Étendez sur le gâteau.

GLACE MOUSSEUSE

1 tasse cassonade
2 c. à soupe sirop de maïs

4 c. à soupe d'eau
1 blanc d'oeuf

Mettez tous les ingrédients dans un bain-marie. Battez jusqu'à ce que le mélange soit devenu ferme. Étendez sur le gâteau avec le plat d'un couteau. Décorez à votre gré avec des cerises au marasquin.



MADAME R. LACROIX, directrice adjointe de l'Ecole Ménagère Provinciale, à Montréal, emploie la Poudre à Pâte "Magic" exclusivement dans ses cours. Voici ce qu'elle dit: "Il est d'importance vitale que chaque démonstration de cuisson soit réussie à la perfection. Pour ma part, je me sers toujours et recommande la Poudre à Pâte "Magic". Elle fait toujours lever la pâte de façon uniforme et assure des résultats satisfaisants chaque fois que vous l'employez".

Toutes les ménagères canadiennes voudront prendre part à cet intéressant concours...

AIMERIEZ-VOUS à gagner \$250? Il vous suffira pour cela de trouver un nom pour ce Gâteau Mystère "Magic". Vous avez autant de chance de gagner un prix que n'importe qui. Il y a d'ailleurs 63 prix en argent à gagner dans ce concours!

Madame Lacroix a créé une merveilleuse nouvelle recette de gâteau. C'est une recette délicieuse, pratique et aussi économique—une recette très facile à exécuter.

On entendra beaucoup parler ce mois-ci, dans tout le Canada, du Gâteau Mystère de Madame Lacroix. Ce sera le gâteau du mois.

Mettez-vous donc à l'oeuvre sans tarder pour trouver un nom approprié. Examinez la recette—n'est-ce pas qu'elle paraît devoir donner un gâteau exquis? Mais n'oubliez pas de suivre l'exemple de Madame Lacroix—employez de la Poudre à Pâte "Magic".

Car la Poudre "Magic" est un produit sur lequel on peut toujours compter. C'est même pour cela que la plupart des diététistes et professeurs d'art culinaire du Dominion l'emploient exclusivement. Ils savent par expérience que la "Magic" donne invariablement les meilleurs résultats dans la cuisson des pâtisseries.

Décidez-vous immédiatement à participer à ce Concours "Magic". Lisez-en les conditions. Elles sont des plus simples. Les prix vont être gagnés par quelques-unes. Vous pouvez être de celles-là!

Règles du Concours — Lisez attentivement

- 1 Tout ce que vous avez à faire, c'est de donner un nom au gâteau mystère. Seulement un nom de chaque personne.
- 2 Ecrivez en caractères détachés, au haut de votre feuille de papier et à l'encre (ou au clavigraph) les mots "Gâteau Mystère de Madame Lacroix". Ecrivez au-dessous le nom que vous suggérez pour le gâteau. Puis, dans le coin inférieur écrivez clairement et distinctement votre nom et votre adresse. Ne vous servez pas d'un crayon.
- 3 N'envoyez pas le gâteau lui-même, mais seulement le nom, ainsi que vos nom et adresse. Il n'est pas même nécessaire de faire cuire le gâteau pour prendre part au concours.
- 4 Les membres de notre organisation ou leurs parents ne sont pas admis à participer à ce concours.
- 5 Le Concours se terminera le 31 janvier 1933. Aucune entrée portant une oblitération postale postérieure à minuit, le 31 janvier, ne sera prise en considération. Les entrées insuffisamment affranchies à la poste ne seront pas non plus considérées.
- 6 Les juges: Les noms gagnants seront choisis par un comité de trois juges impartiaux dont les décisions seront finales.
- 7 Les noms des gagnants seront annoncés à tous les concurrents dans le mois qui suivra la fin du concours.
- 8 Dans le cas où deux personnes ou plus donneraient le même nom gagnant, le montant entier de l'argent des prix sera payé à chacun des concurrents ex-aequo.
- 9 Où envoyer les entrées: adressez-les au Rédacteur du Concours, Gillett Products, Fraser Ave. et Liberty St., Toronto, Ont.

NOTE: Il y aura d'autres Gâteaux Mystère "Magic". Surveillez-en l'annonce dans les prochains numéros de ce magazine.



Tested and Approved by
SERIAL Q-NO. 6
Chatelaine Institute
MAINTAINED BY
The Chatelaine Magazine

Fabriquée au Canada

NE CONTIENT PAS d'ALUM. Cette déclaration sur chaque boîte est votre garantie que la Poudre à Pâte "Magic" ne contient pas d'alun ni d'ingrédients nuisibles.

GRATIS—Le Livre Culinaire "Magic" est précieux pour les ménagères qui cuisent à la maison. Contient des douzaines de recettes éprouvées pour la préparation de mets appétissants. Envoyez le coupon aujourd'hui.

GILLETT PRODUCTS
Fraser Ave. & Liberty St., Toronto, Ont.

L.R.1

Veillez m'envoyer gratis une copie du Livre Culinaire "Magic"

Nom.....

Adresse.....

Ville.....Prov.....