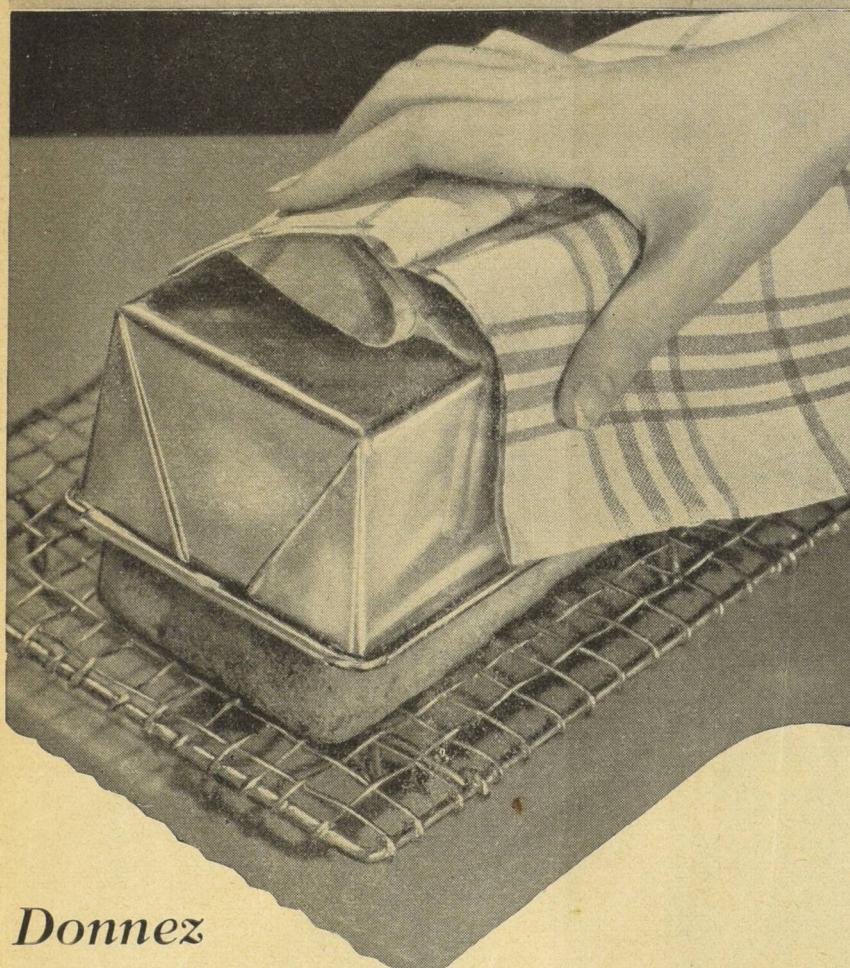


Encore des prix \$1000^{oo} ce mois-ci

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



Donnez

un nom à ce nouveau

GATEAU MYSTERE "MAGIC"

Créé par Miss Lillian Loughton...

Ne manquez pas votre chance de gagner un prix dans ces Concours de Gateaux Mystère "Magic"

VOUS voudrez sûrement essayer de décrocher un prix en imaginant un nom pour ce Gâteau Mystère "Magic." Pensez donc, si vous gagniez le grand prix de \$250!

La recette du gâteau que nous vous soumettons ce mois-ci est la création de Miss Lillian Loughton. C'est une recette qui donne un gâteau délicieusement différent, et elle est d'exécution si facile que même une cuisinière novice peut la réussir à la perfection.

Lisez cette recette. N'est-ce pas qu'elle est intéressante. Faites le gâteau et trouvez-lui un nom approprié. Mais n'oubliez pas de vous servir de Poudre à Pâte "Magic," tel que le recommande Miss Loughton.

La "Magic" est toujours uniforme, et de la première à la dernière cuillerée dans la boîte, elle donne invariablement de bons résultats. Il n'est pas étonnant que la plupart des experts en art culinaire du Dominion l'emploient exclusivement.

Prenez part à ce concours "Magic." Peut-être serez-vous l'une des gagnantes des 63 prix ?

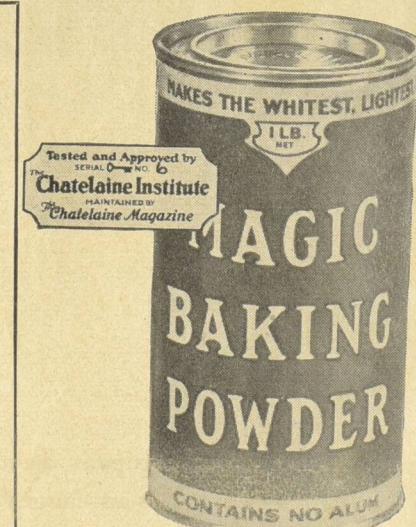
Voici la recette de Miss Loughton Pouvez-vous lui donner un nom?

1 tasse beurre
2 tasses sucre granulé fin
3 tasses farine à pâtisserie ou
2 3/4 tasses farine à pain
3 c. à thé Poudre à Pâte "Magic"
1/2 c. à thé sel
1 tasse lait
1 tasse écorce citron hachée fin
2 tasses amandes blanchies et hachées
1/2 tasse noix de coco déchiquetée
5 blancs d'oeufs
La texture et la fine saveur de ce gâteau anglais typique dépendent beaucoup du soin apporté au mélange des ingrédients. Défaitez beurre et sucre en crème légère

et mousseuse. Tamisez la farine une fois. Mélangez l'écorce, les amandes et le coco avec une demi-tasse de farine; ajoutez Poudre à Pâte "Magic" et sel au reste de la farine, tamisez deux fois ensemble, puis ajoutez graduellement en alternant avec le lait au mélange crémeux de beurre et sucre; après mélange parfait, ajoutez écorce, amandes et coco. Incorporez en dernier les blancs d'oeufs battus ferme. Mettez dans un moule à gâteau bien graissé. Cuisez durant 1 1/2 heure, chauffant le fourneau à 400° F. durant les 20 premières minutes et diminuant ensuite graduellement la chaleur.



"Quand je crée une recette," dit Miss Lillian Loughton, experte en art culinaire attachée au "Canadian Magazine," "je le fais pour la jeune femme inexpérimentée comme pour la ménagère d'expérience. C'est pourquoi j'emploie la 'Magic' et la recommande pour toutes les recettes exigeant de la poudre à pâte. Même les débutantes peuvent y avoir toute confiance."



FABRIQUEE AU CANADA

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

GRATIS—LE LIVRE DE CUISINE "MAGIC," pour usage à la maison, contient des douzaines de recettes éprouvées. Vous l'obtiendrez en envoyant ce coupon.

GILLETT PRODUCTS
Fraser Ave., Toronto, 2.

Veuillez m'envoyer gratuitement une copie du Livre de Cuisine "Magic."

LP.3

Nom.....

Adresse.....

Ville ou village..... Prov.....

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