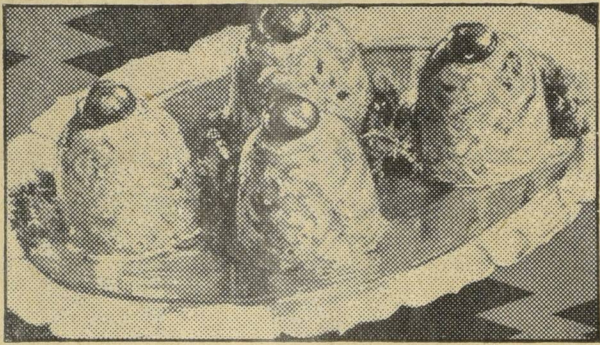


La Bonne Cuisinière

TIMBALES DE FROMAGE ET DE MACARONI

1 tasse de fromage américain ou Velveeta Kraft.
 $1\frac{1}{2}$ tasse de lait.
 2 Oeufs.
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sauce Worcestershire.
 Sel, poivre.

assaisonnements. Divisez également le macaroni dans 6 tasses à crème renversée beurrées et remplissez ces tasses avec le mélange au fromage. Déposez dans un moule d'eau chaude et faites cuire à four modéré, 350° F., jusqu'à



$1\frac{1}{2}$ tasse de macaroni cuit (brisé)
 6 têtes de champignon.
 * *

1 paquet de Velveeta Kraft.
 $\frac{1}{4}$ de tasse de lait.
 Sel, poivre.

Mélangez bien le fromage râpé, le lait, les oeufs bien battus et les

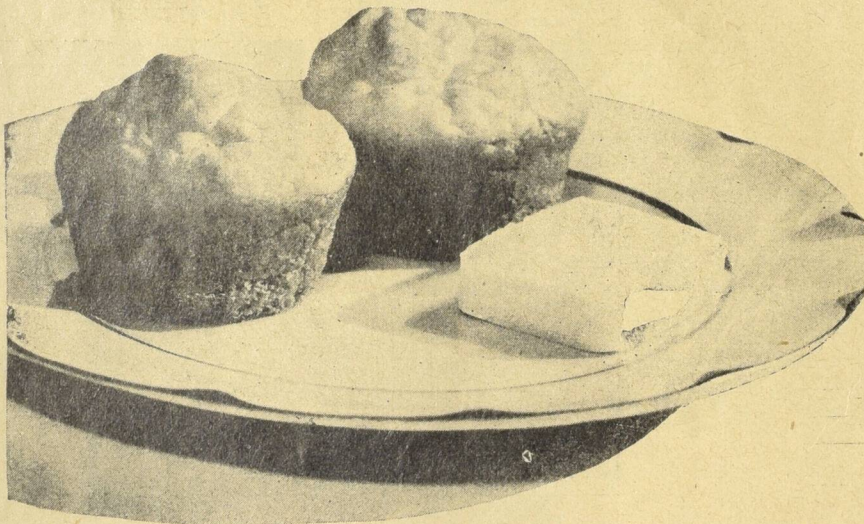
consistance ferme. Démoulez sur un plat, garnissez chaque timbale d'une tête de champignon et servez avec une sauce faite de Velveeta, lait et assaisonnements cuits au bain-marie jusqu'à ce que le Velveeta soit fondu.

MUFFINS AU SON

Mélangez en passant au tamis: 2 tasses farine, 1 cuillerée à thé de Soda "Cow Brand" et 1 cuillerée à thé de sel. Ajoutez 2 tasses

graissées. Cette recette suffira pour une douzaine de muffins.

Trois quarts d'une tasse de raisins, de dattes ou de prunes trem-



de son, $1\frac{1}{4}$ tasse lait et $\frac{1}{2}$ tasse mélasse.

Cuisez dans formes à muffin

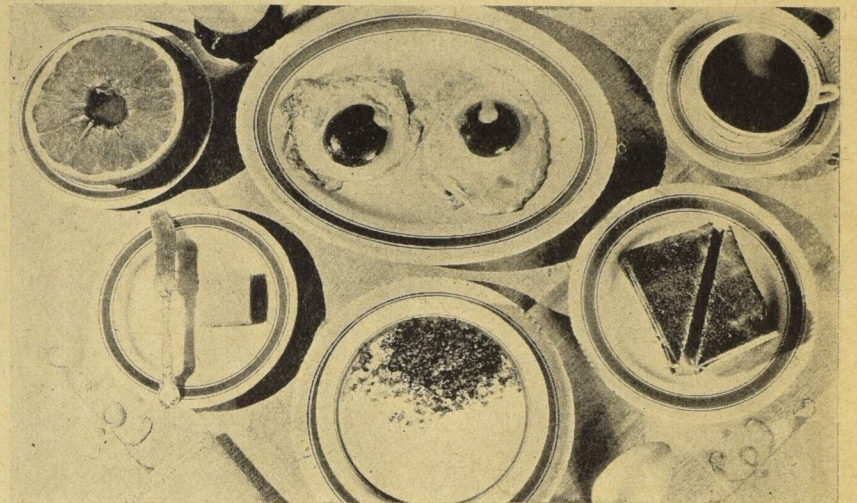
pées, dont le noyau est enlevé et coupées en morceaux, peuvent être ajoutées.

UN DEJEUNER AUX OEUFS ET GRAPE-NUTS

Pamplemousse
Grape-Nuts avec lait ou crème
Rôties — Oeufs — Café

Pour ce déjeuner, particulièrement recommandé, le bacon est

phosphore et chaux, sans parler de deux des plus importantes vitamines, trouvent leur place dans ce déjeuner. C'est dire qu'ainsi constitué ce menu est à la fois excel-



remplacé par une assiette de Grape-Nuts avec lait ou crème. Fer,

lent au goût et excellent pour la santé.

"HERMITES MAGIQUES"

$\frac{3}{4}$ tasse beurre.
 $1\frac{1}{2}$ tasse cassonade.
 2 oeufs.
 1 tasse raisins hachés, sans noyaux.
 1 tasse noix hachées.

$\frac{1}{2}$ c. à thé soda Magic.

Tamiser et mêler tous les ingrédients secs; battre le beurre en crème et ajouter le sucre, les blancs d'oeufs bien battus et la vanille. Ajouter ensuite un tiers



1 tasse dattes hachées.
 1 c. à thé vanille.
 $\frac{1}{2}$ c. à thé noix muscade.
 1 c. à thé cannelle.
 2 tasses farine à pâtisserie.
 $\frac{1}{2}$ c. à thé poudre à pâte Magic.
 2 c. à soupe lait ou eau.

du mélange de farine, les fruits et les noix. Ajouter de nouveau de la farine, en alternant avec le liquide. Bien mélanger. Etendre avec une cuiller sur une plaque graissée et cuire à four modéré de 15 à 20 minutes.