

# LIVRE CULINAIRE MAGIC

ET  
GUIDE DES MÉNAGÈRES.



PUBLIÉ PAR  
**LA CIE. E. W. GILLETT LTEE.**  
TORONTO, CANADA  
VANCOUVER - WINNIPEG - OTTAWA - MONTREAL - QUEBEC

TX 715 C3465 no. 3 Res.

# Le Livre Culinaire Magic

Un rassemblement de recettes pour la cuisine domestique, ainsi que différentes suggestions utiles pour les ménagères.

Si vous avez déjà un **LIVRE CULINAIRE MAGIC**, veuillez remettre celui-ci à une amie.

Ce petit Livre Culinaire est respectueusement dédié aux ménagères du Canada. Les recettes en ont été soigneusement choisies et sont toutes convenables pour la cuisine journalière.

Employez la **POUDRE A PATE MAGIC** et toutes les autres lignes Gillett. **ELLES NE RATENT JAMAIS.**

152

# Toutes les Mesures sont à Niveau



Toutes les mesures spécifiées dans ce livre de cuisine sont à niveau. Une cuillerée à thé ou une cuillerée à table veut dire, remplie jusqu'au bord seulement.

Une tassée veut dire 8 oz. qui est la grandeur moyenne. L'attention portée à ces mesures assure le succès.

Sur demande, nous nous ferons un plaisir de vous expédier une série de cuillères—mesures en aluminium Poudre à Pâte Magique, gratis.

## POIDS ET MESURES

- 3 cuillerées à thé = 1 cuillerée à table.
- 16 cuillerées à table = 1 tassée.
- 2 tassées = 1 chopine.
- 2 tassées de sucre = 1 lb.
- 4 tassées de farine = 1 lb.
- 2 tassées de shortening = 1 lb.

## TEMPS ET TEMPERATURES

- Biscuits, très chaud, 475°—12 à 15 minutes.
- Pain, modéré, 325°—50 à 60 minutes.
- Pain Sucré, modérément chaud, 350°—45 à 60 min.
- Gateau Etage, chaud, 375°—20 à 35 minutes.
- Gateau Eponge, modéré, 325°—60 minutes.
- Biscuits (cookies), chaud, 375°—8 à 15 minutes.
- Muffins, chaud, 400°—25 minutes.

---

LA CIE. E. W. GILLETT LTEE.  
Toronto 2, Canada

c 1918 ?

## Méfiez-Vous Des Epreuves Frauduleuses de Poudre à Pâte

Ne vous laissez pas prendre au piège. Dites à l'agent qui cherche à vous tromper que vous savez à quoi vous en tenir.

### AVERTISSEMENT.

Il arrive que certains solliciteurs (homme ou femme) représentant un produit de marque inférieure s'efforcent de donner à croire au public qu'ils travaillent dans l'intérêt de quelque organisation d'Alimentation Saine, et ils font des réclamations qu'ils n'ont pas le droit de faire. Leur dessin frauduleux est connu sous le nom de "L'épreuve du verre."

Dans le Bulletin No. 360, publié par le Département du Revenu de l'Intérieur, Ottawa, l'Analyste en Chef, M.A. McGill dit ce qui suit en parlant de l'Emploi de L'Albumine dans la Poudre à Pâte: **DE L'ALBUMINE DANS LA POUDRE A PATE.**

L'albumine ajoutée à la Poudre à Pâte en augmente évidemment la valeur, **pourvu** que la quantité ajoutée soit tant soit peu considérable. De fait, on a découvert que certaines poudres à pâte contenaient en albumine environ 15/100 de 1 pour cent. du poids de la poudre. Il est difficile de concevoir qu'une si minime quantité d'albumine puisse avoir une valeur appréciable au point de rendre le produit supérieur comme poudre à pâte. Il est admis que la véritable raison de cette addition d'albumine s'explique par le fait, que, en ajoutant de l'eau à une telle poudre, l'augmentation de matière glutineuse produit une écume persistante et donne au vendeur un moyen de démontrer une supériorité apparente comparée à d'autres poudres qui ne contiennent pas d'albumine. Naturellement, un tel emploi du produit ne peut servir qu'à des fins frauduleuses et plusieurs Etats de l'Union Américaine ont défendu

d'ajouter de l'albumine aux poudres à pâte tant à cause des abus frauduleux résultant de ce qu'on appelle l'Épreuve de l'eau froide" ou l'Épreuve du verre d'eau qu'à cause de la quantité d'albumine ajoutée en si petite quantité qu'elle ne possède aucune valeur tangible.

**Aucun acheteur intelligent ne se laissera tromper par l'épreuve du verre d'eau: si on usait de supercherie envers quiconque, la personne exploitée a droit de recours sous la loi commune.**

### **("LE MOULIN A EPICES," N. Y.)**

Pour vendre leurs produits, certains manufacturiers de poudre à pâte peu scrupuleux, ont quelquefois recours à l'expédient connu sous le nom "d'épreuve du verre." Cette épreuve n'en est pas une en réalité, mais dans le cas où l'acheteur prévoyant, ne comprend pas que "l'épreuve" ainsi dénommée est une fraude purement et simplement, l'agent peut parfois le convaincre que la poudre à pâte qu'il vend, laquelle contient, bien entendu, de l'albumine d'oeuf, est supérieure à d'autres marques ne contenant pas cet ingrédient.

La Poudre à Pâte Magique se vend sans détours ni ruse. Elle est pure, substantielle et économique. Elle ne contient ni alun, ni aucun ingrédient préjudiciable. Pas d'albumine non plus. Lisez l'étiquette.

### **UN RENSEIGNEMENT UTILE.**

Une règle pratique à observer consiste à employer plus de poudre à pâte et moins d'oeufs. En général une cuillerée à thé supplémentaire de Poudre à Pâte Magique remplacera un oeuf et l'économie ainsi réalisée sera considérable.

**IMPORTANT.**

Quand il entre de la poudre à pâte dans une recette, le liquide (eau ou lait) employé dans le mélange doit être aussi **FROID** que possible et la pâte doit être mise au frais si le fourneau n'est pas prêt à la recevoir.

**GATEAUX.****GALETTES DE SARRASIN.**

1 chopine de farine de sarrasin,  $\frac{1}{2}$  tasse de farine de maïs,  $\frac{1}{2}$  galette de Levure Royale, (ou  $\frac{1}{2}$  tasse de levain), 1 chopine d'eau chaude, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée de mélasse. Battrer le mélange entièrement et le placer pour la nuit dans un endroit où il lèvera (il devrait lever puis diminuer avant le matin) alors qu'une cuillerée à thé de Soda Magique doit être ajoutée, brasser bien et faire frire.

Si l'on désire faire de ces galettes plusieurs fois sur semaine, on peut se dispenser de faire un levain nouveau en ayant soin de réserver, chaque fois, un peu plus d'une chopine du mélange que l'on conserve dans un endroit frais pour s'en servir à la place du levain. Mettre toujours de la mélasse dans les galettes de sarrasin. Elles auront une belle couleur.

**CREPES.**

Dans plusieurs foyers de la Nouvelle-Angleterre, les crêpes se servent toujours de la manière suivante: Faire cuire dans une poêle graisée de grandes crêpes, presque aussi grandes qu'une assiette ordinaire. A mesure qu'on les retire de la poêle, les beurrer et les mettre dans le fourneau en ajoutant un peu de sel et saupoudrant de sucre et de muscade. En empiler une dizaine et servir après avoir découpé, comme vous découperiez un gâteau à couches surperposées ou une tarte. Ne servez pas de sirop. Cette méthode ne s'applique pas aux galettes de sarrasin, mais les crêpes ainsi servies sont délicieuses.

**PETITS FOURS.**

2 oeufs, 2 tasses de lait, 2 tasses de farine, un peu de sel. Mettre le tout dans un bol et battre vivement. Mettre au four dans de minuscules moules en fonte.

**GALETTE AU MAIS.**

1 tasse de lait, 1 tasse de farine, 1 tasse de farine de maïs, 1 oeuf,  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, un peu de sel, un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf.

**GATEAU HOVE**

Verser de l'eau bouillante sur  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine de maïs, un peu de sel et une cuillerée de saindoux ou de beurre. Couvrir et laisser reposer pendant 2 heures, puis ajouter les jaunes de 3 oeufs battus avec  $\frac{1}{2}$  tasse de lait; 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique et en dernier lieu, les blancs de 3 oeufs battus en neige. Mettre au four pour  $\frac{1}{2}$  heure.

**PAIN D'EPICES MOU.**

Battre en crème  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre et de saindoux mélangés, 1 tasse de sucre, 1 tasse de mélasse, - tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé de Soda Magique dissous dans un peu d'eau bouillante, 2 cuillerées à thé de cannelle et de gingembre, 1 cuillerée à thé de clou de girofle et de muscade, 3 tasses de farine. Four modérément chaud.

**PAIN D'EPICES.**

3 tasses de farine tamisée, 1 tasse de lait sûr, 1 tasse de cassonade roulée, 1 tasse de mélasse,  $\frac{2}{3}$  tasse beurre, 2 oeufs pas battus, 1 cuillerée à thé de Soda Magique, 2 cuillerées à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de cannelle, 1 cuillerée à thé de clou,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de muscade râpée.

Mettre le sucre, la mélasse, le beurre et les épices dans le bol et mettre à la chaleur tandis qu'on tamise la farine (puis mesurer). Graisser la lèchefrite avec du beurre. Battre le tout vivement et faire cuire pendant 40 minutes dans un fourneau modérément chaud.

Le secret de réussir un pain d'épices consiste à se rappeler que le beurre doit être bouillant quand il est versé sur la mélasse et que le mélange doit être battu le moins possible. Quelques coups de cuiller doivent suffire à incorporer la farine aux autres ingrédients.

**BISCUITS AU GINGEMBRE.**

1 tasse de sucre, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de beurre ou de saindoux, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé de Soda Magique,  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau chaude, un peu de sel,  $5\frac{1}{2}$  tasses de farine. Faire une pâte très molle.

2 tasses de beurre font 1 livre.

**GATEAU AIGLE**

1 tasse de cassonade,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 1 tasse de lait sûr, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé de Soda Magique, autant de canelle,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de clou,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de muscade, 1 tasse de raisins, 2 tasses de farine.

**PETIT GATEAU.**

1 tasse de sucre, 1-3 tasse de beurre, 2 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse lait,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique dans  $1\frac{1}{2}$  tasse farine.

**BISCUITS "ERMITES."**

$1\frac{1}{2}$  tasse sucre, 1 tasse beurre, 3 oeufs, une grande tasse de raisins, noyaux ôtés et hachés, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, 2 tasses de farine pour faire une pâte molle.

**GATEAU DES ANGES.**

Les blancs de 11 oeufs,  $1\frac{1}{2}$  verre à boire de sucre tamisé, 1 verre à boire de farine tamisée, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 cuillerée à thé de Crème de tartre de Gillett.

Passer trois fois la farine et le sucre au tamis. Battre les oeufs dans un grand plat. Ajouter le sucre, puis la farine et la crème de Tartre de Gillett, enfin la vanille. Faire cuire 45 minutes dans un fourneau modérément chaud, tourner sans dessus dessous pour faire refroidir, puis glacer avec du sucre pulvérisé et le jaune de trois oeufs. Se servir d'une casserole qui n'a pas été graissée.

**BRIOCHEs ESPAGNOLES**

$1\frac{1}{2}$  tasse cassonade, 3-4 tasse beurre, 3 oeufs, 1 tasse lait, 2 tasses farine, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 cuillerée de canelle, 1 cuillerée à thé de gingembre,  $\frac{1}{2}$  noix de muscade. Glacé.

**GATEAU de NOEL.**

2 livres beurre, 2 livres sucre, 2 livres amandes, 5 livres raisins de Corinthe, 6 livres raisins, 2 livres pelure mélangée, 3 livres farine, 24 oeufs, 1 once de cassis, 3 noix de muscade, 1 cuillerée de clou, 1 cuillerée à thé de Soda Magique, 1 verre de jus d'orange. Mettre le beurre et le sucre en crème. Ajouter les oeufs, un à un, battre avec la main. Ajouter les épices puis la farine avec le soda mélangé à la dernière poignée, enfin le jus avec un grande cuiller. Ajouter les amandes et l'écorce, les raisins de Corinthe et autres.



**GATEAU au CAMEL**

1 cuillerée de beurre, 1 tasse de sucre, 3 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait,  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique.

**REPLISSAGE**

2 tasses de cassonnade,  $\frac{2}{3}$  tasse de lait, faire bouillir 13 minutes, ajouter du beurre de la grosseur d'un petit d'un oeuf, 1 cuillerée à thé de vanille. Laisser cuire, puis brasser jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour être étendu.

**GATEAU de MARIEE.**

Réduire en crème très légère, 1 livre beurre. Ajouter graduellement une livre de sucre et battre vivement. Séparer les jaunes et les blancs de 12 oeufs. (Si l'on peut avoir deux aides, le travail se fera plus rapidement.) L'une battra les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur citron, tandis que l'autre battra les blancs en écume. On pourrait bien continuer en même temps à crémér simultanément le beurre et le sucre. Ajouter à 1 livre de farine, réserver le  $\frac{1}{3}$  d'une tasse pour ceci les jaunes d'oeufs, puis les blancs. Ajouter saupoudrer les fruits. Maintenant, mettre 2 cuillerées à thé de cannelle, 3-4 cuillerées à thé de chacune des épices suivantes; muscade, piment et macis,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de clou,  $\frac{1}{4}$  tasse cognac et 2 cuillerées de jus de citron, 3 livres de raisins sans noyaux et coupés en deux, 1 livre raisin de Corinthe, 1 livre citron et 1 livre de figes hachés fin. Saupoudrer de farine les raisins, les figes et les raisins de Corinthe et ajouter au mélange. Beurrer et saupoudrer de farine un grand plat rond. Y mettre une couche du mélange. Saupoudrer de farine le citron et en recouvrir soigneusement la pâte. Ajouter le reste du mélange et en dernier lieu le reste du citron. Couvrir avec un papier beurré attaché au rebord du plat. Cuire à la vapeur pendant 3 heures puis au four à petit feu pendant  $1\frac{1}{2}$  heures. Ce gâteau doit être fait un mois ou six semaines d'avance. Le conserver dans une jarre ou un pot en grès fermé hermétiquement.

**GATEAU de MARIEE BLANC**

1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait, 3 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, les blancs de 8 oeufs, 1 livre de citron tranché mince, 1 livre d'amandes blanches et hachées, 1 noix de coco, grosseur moyenne, râpée, 1 verre à vin de vin blanc.

Crémer parfaitement le beurre et les oeufs ensemble. Ajouter le lait, la poudre à Pâte Magique et la farine, passées trois fois au tamis. Bien mélanger. Ajouter les fruits et les noix et remuer le mélange le moins possible. En dernier lieu, ajouter les blancs d'oeufs bien battus et le vin.

Replier légèrement et faire cuire dans un four modérément chaud. Laisser refroidir, puis recouvrir d'une glace épaisse préparée avec du sucre de confiseur et du blanc d'oeuf.

### GATEAU BLANC.

1 tasse de beurre, 2 tasses de de sucre, 1 tasse de lait, 3 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique les blancs de 5 oeufs.

### GATEAU au CORNSTARCH

1 tasse de sucre, 1-3 tasse de beurre,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait,  $\frac{1}{2}$  tasse de cornstarch, 1 tasse de farine,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique. Passer la farine et le cornstarch au tamis, 2 ou 3 fois, Les blancs de trois oeufs bien battus. Essence la rose est exquise.

### GATEAU MARBRE.

#### Partie Claire.

1 tasse de sucre blanc,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 2 tasses de farine avec 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Les blancs de 3 oeufs.

#### Partie foncée.

$\frac{1}{2}$  tasse de cassonade,  $\frac{1}{4}$  tasse de beurre,  $\frac{1}{2}$  tasse de mélasse,  $\frac{1}{4}$  tasse de lait,  $\frac{1}{2}$  noix de muscade, 1 cuillerée à thé de canelle,  $\frac{1}{2}$  piment.

### GATEAU DELICIEUX

2 tasses de cassonade, 1 tasse de beurre, 2 oeufs, 1 tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé de chaque ingrédient. Soda Magique, macis, clou, cannelle, gingembre, un peu de sel dans 4 tasses farine, 1 tasse de raisins, 1 tasse de raisins de Corinthe et une de citron.

### MACARONS à la FARINE D'AVOINE.

1 cuillerée de beurre, 1 tasse de sucre blanc, 2 oeufs, 2 tasses de farine d'avoine roulée,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte Magique, 1 cuillerée à thé de vanille.

Mélanger ensemble le beurre, le sucre, la farine d'avoine, le sel et la Poudre à Pâte Magique, ensuite y mettre les oeufs sans les battre. Ajouter de la vanille. Jeter le mélange par petites quantités (de la grosseur d'une noisette) dans des lèchefrites beurrées et mettre au four.

### BISCUITS de BOSTON.

1 tasse de beurre,  $1\frac{1}{2}$  tasse de sucre, 3 oeufs, 1 cuillerée à thé de Soda Magique dissout dans  $1\frac{1}{2}$  cuillerée d'eau chaude,  $3\frac{1}{4}$  tasses de farine,  $\frac{1}{2}$  cuillerée de sel, 1 cuillerée à thé de cannelle, 1 tasse de noix hachées, ou une tasse de noix longue hachée,  $\frac{1}{2}$  tasse de raisins de Corinthe,  $\frac{1}{2}$  tasse de raisins sans noyaux et hachés.

Crémer le beurre et le sucre et ajouter graduellement un oeuf bien battu. Ajouter du Soda Magique dissous dans de l'eau, puis la moitié de la quantité de farine tamisée avec le sel et la cannelle. Puis ajouter les noix, les fruits et le reste de la farine. Mettre la pâte par cuillerées, à 1 pouce d'intervalle dans une lèchefrite sur papier beurré et faire cuire dans un four modérément chaud.

### BEIGNES.

1 tasse de sucre, 2 oeufs, 1 tasse de lait, 2 cuillerées de saindoux fondu, 1 cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique avec assez de farine pour faire une pâte molle. Faites frire dans du saindoux bouillant.

### BEIGNES.

1 tasse de sucre, 2 cuillerées de beurre fondu, 3 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de crème douce,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 4 petites cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique,  $4\frac{1}{2}$  tasses de farine ou assez pour rouler.

### GATEAU aux FRUITS.

2 tasses de cassonade, 1 tasse de beurre, 2 oeufs, 1 tasse de lait sûr, passer au tamis avec 4 tasses de farine, une cuillerée à thé de chacun des ingrédients suivants: Soda Magique, macis, clou, cannelle, gingembre et un peu de sel. 1 tasse de raisins, 1 tasse de raisins de Corinthe et 1 tasse de cédrat.

### PAIN SUCRE ORDINAIRE.

1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 2 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait ou d'eau, 2 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique et un peu de muscade.

---

**4 Tasses de Farine à Pain ou à Pâtisserie Font  
1 Livre**

**GATEAU au FRUIT, Bon Marché.**

2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 oeufs, 1 tasse de crème sûre, 1 cuillerée de Soda Magique, 1 cuillerée de clou moulu, 1 cuillerée de cannelle, la moitié d'une noix de muscade, 2 tasses de raisins et du cédrat. Assez de farine pour faire une pâte ferme.

**GATEAU au FRUIT.**

$\frac{1}{2}$  livre de raisins,  $\frac{3}{4}$  livre de raisins de Corinthe, 2 tasses de sucre et 1 tasse de beurre crévés ensemble, 4 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait doux, 3 tasses de farine,  $\frac{1}{2}$  livre de cédrat, 1 cuillerée à thé de cannelle, autant de macis et de muscade, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Faire cuire à petit feu pendant 2 heures.

**GATEAU EPONGE.**

2 oeufs bien battus,  $\frac{1}{2}$  verre à boire de sucre, 1 verre de farine,  $\frac{1}{2}$  verre d'eau froide, 1 cuillerée à thé de Crème de Tartre de Gillett,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Soda Magique. Essence de citron.

**GATEAU EPONGE.**

Séparer 4 oeufs, battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais, ajouter 1 tasse de sucre, continuer à battre le mélange. Battre les blancs; ajouter au premier mélange 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique et  $\frac{1}{2}$  tasse de farine de pommes de terre. Mettre au four modérément chaud, pendant  $\frac{1}{2}$  heure.

**GATEAU EPONGE.**

4 oeufs battus séparément, 1 tasse de farine, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte et ajouter les essences.

**BISCUITS.**

1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 1 oeuf,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Assez de farine pour rouler.

**GATEAU à la LIVRE.**

(de Suzanne)

1 livre de beurre, 1 livre de sucre, 1 livre de farine, 10 oeufs battus séparément,  $\frac{1}{2}$  livre de CGues, de raisins ou d'amandes. Faire cuire pendant  $1\frac{1}{4}$  heure ou à peu près.

**GATEAU (de Suzanne).**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 3 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 2 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique.

**GATEAU fait à la hâte.**

2 tasses de farine, 1 oeuf, 1 tasse de sucre raffiné, 1 tasse de lait ou d'eau, 2 cuillerées à thé de Crème de Tartre de Gillett, 1 cuillerée à thé de soda Magique, 2 cuillerées de beurre fondu. Mettre le tout dans un bol et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger.

**IMPORTANT.**

Lorsque vous vous servez de recetts ou entre de la poudre à pâte, avez soin que le liquide (eau ou lait) soit aussi *froid* que possible, et tenez la pâte dans un endroit frais en attendant de la mettre au four.

**BISCUITS au GINGEMBRE.**

1 tasse de sucre, 1 tasse de mélasse et 1 tasse de beurre (ou saindoux) 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé de Soda Magique,  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau chaude, du sel,  $5\frac{1}{2}$  tasses de farine. Rouler la pâte aussi molle que possible.

**GATEAU A LA FARINE D'AVOINE.**

$1\frac{1}{2}$  tasse de farine d'avoine,  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Soda Magique,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre ou de saindoux,  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre. Assez d'eau pour mélanger. Rouler bien mince. Découper avec un coupe-biscuit et faire cuire.

**GATEAU AU CHOCOLAT.**

1 tasse de sucre,  $\frac{1}{3}$  tasse de beurre, 2 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé de Soda Magique, 1 section de chocolat, 1 grande tasse de farine.

**GATEAU AU CHOCOLAT.**

1 tasse de chocolat râpé,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait doux,  $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade, le jaune d'un oeuf, 1 cuillerée à thé de vanille. Faire cuire à petit feu comme une crème, faire refroidir puis ajouter ce qui suit:  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 1 tasse de cassonade, 2 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 2 tasses de farine et 1 cuillerée à thé de Soda Magique. Passer au tamis farine et soda. Faire cuire dans un four chaleur modérée.

---

4 Cuillerées Egalent 1 Verre à Vin ou une Demi-roquille

**BISCUITS 'ROC'.**

4 tasses farine mesurée et tamisée, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique, une pincée de sel,  $\frac{3}{4}$  tasse de saindoux et de beurre mélangés, 1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de raisins de Corinthe, assez de lait pour délayer. Mettre cuire par cuillerées dans des lèchefrites beurrées.

**MUFFINS AVEC UN OEUF.**

$1\frac{1}{4}$  tasse de farine, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sucre. Battre un oeuf, ajouter graduellement avec les  $\frac{3}{4}$  d'une tasse de lait aux ingrédients secs et battre vigoureusement. A la dernière minute ajouter  $1\frac{1}{2}$  cuillerée de beurre fondu. Jeter le mélange dans de minuscules moules en fonte, chauds et beurrés et mettre cuire 25 minutes dans un fourneau bien chaud.

**GATEAU à la graine d'ânis.**

4 oeufs battus séparément, 1 grande tasse de beurre, 2 petites tasses de sucre. Battre ensemble le beurre et le sucre et ajouter les jaunes bien battus. Ajouter 1 tasse de lait, 3 tasses de farine, 3 cuillerées à thé de graine d'ânis, 3 cuillerées à thé de poudre à Pâte Magique mélangées ensemble, ajouter en dernier lieu les blancs d'oeufs bien battus. Ceci fera deux gâteaux.

**GATEAU aux NOIX.**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre en crème,  $1\frac{1}{2}$  tasse sucre ajouté graduellement,  $\frac{3}{4}$  tasse de lait, 2 tasses farine, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 tasse de noix hachées, les blancs de 4 oeufs bien battus. Faire cuire une heure dans un four modérément chaud.

**GATEAU au CHOCOLAT (Pain).**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 2 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, un peu de sel, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique dans  $1\frac{1}{2}$  tasse farine. Ajouter en dernier lieu deux carrés de chocolat fondu (dans un petit bol à la vapeur de la bouilloire); mettre une glace épaisse au caramel. Essence de vanille dans le gâteau et la glace.

**GATEAU au THE.**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 3 tasses de farine, 3 oeufs, 1 tasse de raisin de Corinthe,  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique,  $\frac{3}{4}$  tasse de lait. Faire cuire dans une longue lèchefrite. Fendre et beurre (couper en carrés).

**1 Cuillerée de Beurre Mou, Bien Arrondi, Egale  
1 Once**

**GATEAU à la crème.**

1 tasse de sucre, 3 cuillerées à dessert de beurre fondu, 3 oeufs bien battus, 4 cuillerées à dessert d'eau bouillante (en dernier lieu), 1 tasse de farine tamisée deux fois, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique.

**REPLISSAGE.**

1 chopine de lait, 1 oeuf, un morceau de beurre de la grosseur d'une noix longue, 1 cuillerée à dessert de cornstarch, 1 cuillerée à thé de vanille,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sucre. Faites bien cuire au bain-marie. Laisser refroidir et remplir.

**BISCUITS aux DATTES.**

2 tasses de farine d'avoine roulée,  $2\frac{1}{2}$  tasses de farine, 1 tasse de cassonnade,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre,  $\frac{1}{2}$  tasse de saindoux,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique. Rouler, faire cuire et mettre le mélange dans les biscuits.

**MELANGE.**

1 livre de dattes, 1 tasse de cassonnade, 1 tasse d'eau chaude, faire cuire et mettre entre les biscuits.

**GATEAU aux DATTES.**

Crémer ensemble 1 tasse de cassonnade,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 2 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau chaude,  $1\frac{1}{2}$  tasse farine, avec 1 cuillerée à thé de Soda Magique dans la farine, 1 livre de dattes hachées,  $\frac{1}{2}$  tasse de noix longues (hachées), 1 cuillerée à thé de vanille.

**GATEAU 1-2-3-4.**

1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 tasses de farine, 4 oeufs, 1 tasse de lait, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Cette recette est des plus pratiques car elle peut être variée au goût, en y ajoutant soit de la graine d'anis, soit du raisin de Corinthe, du raisin, de l'écorce de cédrat, ou du chocolat fondu.

**GATEAU MOCHA.**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 3 oeufs,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 1 cuillerée à thé de vanille, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Faire cuire dans un plat peu profond. Le lendemain, couper en morceau plus longs que larges et glacer sur tous les côtés. Glace:  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre crème avec 2 tasses de sucre pulvérisé, 1 cuillerée de lait, de la vanille. Ajouter des amandes blanchies, puis brunies et hachées.

**CREPES.**

1 tasse de farine, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 oeuf, 1 tasse de lait. Une crêpe ne doit pas être épaisse, mais on pourrait ajouter un peu de farine. Faire cuire dans le beurre, la poêle bien chaude.

**MACARONS.**

Blanchir et broyer 1 livre d'amandes douces. Fouetter les blancs de 7 oeufs. Ajouter 1 livre de sucre. Mélanger bien. Jeter par petites cuillerées sur papier beurré. Saupoudrer de sucre et faire cuire dans fourneau bien chaud.

**FOUILLIS.**

1½ tasse de cassonade, ½ tasse de beurre, 3 oeufs bien battus, 1 cuillerée à thé de vanille, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à thé de Soda Magique dissous dans un peu d'eau chaude, 1 tasse de noix cassées, 1 livre de dattes coupées; assez de farine pour faire une pâte molle.

**BEIGNETS AU MAIS.**

1 boîte de maïs égoutté, 2 oeufs, du sel et du poivre, ½ cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, ½ tasse de farine et assez de lait pour faire une pâte épaisse. Ajouter les blancs d'oeufs bien battus et faire cuire par cuillerées dans du sain-doux bouillant ou frire dans une poêle.

**GLACE au CAMEL.**

1 tasse de sucre et ⅓ de tasse de lait bouillis ensemble jusqu'à ce que le mélange file. Ajouter 1 cuillerée à thé de beurre. Mettre de l'essence au goût et remuer le mélange jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour être étendu sur le gâteau.

**REPLISSAGE AU RAISIN.**

1 tasse à thé de sucre et un peu d'eau bouillis ensemble jusqu'à ce qu'il devienne cassant dans l'eau froide. Retirer du poêle et incorporer vivement le mélange dans le blanc d'un oeuf bien battu. Ajouter 1 tasse de raisins sans noyaux, des dattes, des figues ou des noix hachées fin.

**REPLISSAGE AUX BANANES.**

Couper 2 bananes; ajouter un peu de sucre pulvérisé et du jus de citron.



**REEMPLISSAGE AU CITRON.**

$\frac{1}{2}$  tasse de sucre,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée de farine, l'écorce râpée d'un citron, 1 cuillerée de jus de citron, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé de beurre. Mêler le sucre et la farine. Ajouter l'écorce râpée le jus de citron et l'oeuf légèrement battu. Mettre du beurre dans une casserole quand il sera fondu, ajouter le mélange et agiter continuellement jusqu'à ce qu'il bout. Veiller à ce que le mélange n'adhère pas au fond de la casserole; faire refroidir avant d'étendre.

**GLACAGE A L'ORANGE.**

1 livre de sucre à glacer, le jus d'un citron, le jus et l'écorce râpée d'une orange.

**MERINGUES A LA CREME D'ERABLE.**

Pattez jusqu'à ce qu'il soient épais les blancs de 4 oeufs; ajouter 1 tasse de sucre en poudre et battre vivement. Prendre une cuiller et mêler  $\frac{1}{2}$  tasse d'amandes coupées et blanchies. Fixer légèrement des lisières de papier ciré sur une planche d'environ 1 pouce d'épaisseur. Jeter le mélange, par cuillerées, sur le papier, donnant à chaque quantité, une forme ovale. Saupoudrer de sucre granulé: Mettre au four, à flamme très basse, afin que les meringues sèchent au lieu de cuire. Quand elles seront prêtes, les enlever du papier avec une spatule et les laisser refroidir. Presser le dessous de chaque meringue de manière à former un creux, les mettre deux à deux avec une cuillerée de crème d'érable fouettée au centre de chacune.

**GAUFRES A LA VANILLE.**

2 oeufs, 1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre ou de saindoux, 2 cuillerées à thé de vanille,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel, assez de farine pour rouler, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique. Mélanger le sucre, les jaunes d'oeufs bien battus et le beurre ou le saindoux fondu. Ajouter une partie de la farine passée au tamis avec la poudre à pâte et le sel, les blancs des oeufs bien battus, de la vanille et assez de farine pour rouler. Rouler bien mince, tailler avec coupeur et faire cuire.

**GATEAU D'EPICES.**

1 tasse de beurre, 1 tasse de cassonnade, 1 chopine de farine, 2 cuillerées de Poudre à Pâte Magique, 1 cuillerée à thé de graine d'anis et

autant de graine de coriandre, 1 cuillerée à thé d'essence de muscade, autant de cannelle et de gingembre, 1 tasse de lait. Passer au tamis la farine, le sucre et la Poudre à Pâte Magique, ajouter le beurre puis le lait, les graines et les essences. Faire une pâte molle et faire cuire 10 à 12 minutes dans de petits moules.

### GATEAU IMPERIAL.

$\frac{3}{4}$  tasse de beurre,  $1\frac{1}{2}$  tasse de sucre, 3 jaunes d'oeufs,  $2\frac{1}{2}$  tasses de farine, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique,  $\frac{1}{4}$  tasse de lait, 2 tasses de raisins sans noyaux,  $1\frac{1}{2}$  tasse de raisin de Corinthe, 1 tasse de cédrat,  $\frac{1}{2}$  tasse d'écorce d'orange sucrée,  $\frac{1}{4}$  tasse de cognac, 3 blancs d'oeuf,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel. Délayer comme pour gâteau ordinaire, ajoutant les fruits en dernier lieu, faire cuire une heure dans des moules beurrés et tapissés. Fourneau, chaleur modérée.

### GATEAU EPONGE A L'EAU CHAUDE.

3 jaunes d'oeuf, 1 tasse de sucre, 1 tasse de farine, 1 cuillerée de jus de citron, 1 cuillerée de Poudre à Pâte Magique, 2 cuillerées à thé d'eau chaude, 3 blancs d'oeuf,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel. Battre les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais et couleur citron; ajouter le sucre et continuer de battre. Ajouter la farine passée au tamis avec la poudre à pâte et le sel, puis l'eau chaude, les blancs d'oeufs bien battus et le jus de citron. Faire cuire 40 minutes.

### GATEAU D'ARGENT.

Les blancs de 6 oeufs, 1 tasse de lait, 2 tasses de sucre,  $\frac{2}{3}$  tasse de beurre, 4 tasses de farine,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 cuillerée à thé d'essence d'amandes. Crémer le beurre et le sucre et ajouter alternativement le lait et la farine mêlés au sel et à la Poudre à Pâte Magique, puis l'essence et les oeufs bien battus. Battre bien et faire cuire dans une lèche-frite à pain, chaleur modérée.

### GATEAU SHREWSBURY.

1 tasse de beurre, 3 tasses de sucre,  $1\frac{1}{2}$  chopine de farine, 3 oeufs, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 tasse de lait, 1 cuillerée à thé d'essence de rose.

Crémer le beurre et le sucre, ajouter les oeufs, un à la fois, battant le mélange cinq minutes après chacun, ajouter la farine passée au tamis avec la Poudre à Pâte Magique. Faire cuire 40 minutes.

### LADY BALTIMORE.

Pour les gateaux Lady Baltimore, crémer ensemble une tasse de beurre et deux tasses de sucre en poudre puis ajouter une tasse de lait frais. Battre en neige les blancs de six oeufs puis les fouetter graduellement dans le mélange et quand ces ingrédients sont bien mélangés, ajouter 3 grandes tasses de farine passée au tamis deux fois avec 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Remuer le tout pour que les ingrédients se mêlent bien, ajouter une cuillerée à thé d'eau de rose et verser dans des moules graissés. Faire cuire dans un fourneau à chaleur uniforme puis laisser refroidir et mettre ensemble avec un remplissage obtenu en faisant bouillir 3 tasses de sucre granulé dans une coquille d'eau jusqu'à ce que le mélange file. Retirer du feu et battre continuellement tout en versant sur les noix 6 figues et les blancs de 3 oeufs bien battus. Battre vigoureusement jusqu'à ce que le mélange soit épais et ajouter en même temps 1 tasse de raisins sans noyaux et hachés, 1 tasse de noix coupées en menus morceaux ou en dés. Battre vigoureusement pour mélanger entièrement avant de mettre entre les gateaux.

Battre jusqu'à ce que la pâte s'épaississe, y ajouter en le faisant, une tasse de raisins épépinés, une tasse de noix hachées, couper, en fines tranches au en dés. Battre bien fort pour bien mélanger avant d'étendre la pâte dans les moules à gateaux.

---

### IMPORTANT.

Quand il entre de la poudre à pâte dans une recette, le liquide (eau ou lait) employé dans le mélange doit être aussi **FROID** que possible et la pâte doit être mise au frais si le fourneau n'est pas prêt à la recevoir.

## PAIN ET ROULEAUX

### QUE LA FARINE SOIT TOUJOURS CHAUDE.

Si les directions sont suivies, la Levure Royale ne manquera jamais de faire le pain le plus léger, le plus blanc et le plus succulent.

La Levure Royale peut être employée comme toute autre levure ou en suivant les DIRECTIONS: Faire tremper une Galette de Levure Royale pendant une demi heure dans une chopine d'eau tiède. Ajouter assez de farine pour faire une pâte. Couvrir et mettre dans un endroit chaud pour lever; quand le mélange sera léger, ajouter du sel, trois chopines d'eau chaude (ou du lait ébouillanté et de l'eau),  $1\frac{1}{2}$  cuillerée de sucre, autant de saindoux et assez de farine pour faire une pâte. Batre vigoureusement le mélange pendant 15 minutes. **BATTRE** et non pas agiter, remettre dans un endroit chaud pour lever (ordinairement toute la nuit). Quand il est bien levé, ajouter de la farine jusqu'à ce que le mélange n'adhère pas à la planche; pétrir bien, mettre dans un endroit chaud; quand il est léger, faire les pains et les laisser lever de nouveau. Faire cuire dans un fourneau modérément chaud pendant trois-quarts d'heure à une heure.

Mettre le liquide dans les proportions de 1 chopine pour un pain. Faire usage de plus de farine et plus de liquide si l'on désire plus de pain. Quand la température est froide, faire chauffer la farine et mettre le levain à la chaleur pour le faire lever. Une chaleur douce et uniforme est nécessaire pour faire un bon pain. **NE PAS LE LAISSER REFROIDIR.** Deux ou trois patates écrasées et ajoutées au levain amélioreront la qualité du pain et un peu de soda peut toujours être employé avantageusement.

### LEVURE DOMESTIQUE.

Employer 1 chopine de farine ébouillantée avec l'eau des patates,  $\frac{1}{2}$  chopine de patates écrasées,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de sucre. Agiter le mélange et quand il sera refroidi, ajouter 1 galette de Levure Royale, laquelle doit d'abord être dissoute dans une demi tasse d'eau chaude. Laisser reposer une journée pour la fermentation, puis retarder encore vingt-quatre heures avant de s'en servir.

**Pour faire du pain avec la Levure liquide ci-haut.**

---

$3\frac{1}{2}$  Tasses de Sucre de Confiseur Font 1 Livre

Pour faire six à dix pains succulents et substantiels, employer la levure ci-haut avec une pinte d'eau et assez de farine pour faire une pâte molle qui n'adhérera ni aux mains ni à la planche.

En commençant à faire du pain le matin il est important que la farine soit chaude. Ajouter assez de farine à l'eau pour faire une pâte à crêpes, du sel au goût, puis ajouter la Levure liquide et mélanger entièrement, ajouter de la farine jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante. Laisser reposer pendant deux heures, puis pétrir légèrement et retarder de une heure à une heure et demie avant de mettre la pâte dans les lèchefrites, puis une heure plus tard, mettre au four et laisser cuire une heure à une heure et quart. Que la pâte dans les lèchefrites soit bien levée avant d'être mise au four.

Avis:—Pour doubler la quantité de pain, employer deux galettes de Levure Royale et les autres ingrédients en proportion.

Directions pour obtenir les meilleurs résultats de la Levure Royale.

Faire bouillir 8 grosses patates, les écraser dans l'eau qui a servi à l'ébullition et les verser bouillantes sur 4 cuillerées de farine; ajouter 4 cuillerées de sel et autant de sucre. Ajouter à cela 1 pinte d'eau bouillante et 4 pintes d'eau froide. Faire dissoudre 2 galettes de Levure Royale dans de l'eau tiède et mélanger avec les ingrédients énumérés plus haut, puis mettre ce mélange dans un endroit chaud pendant 18 heures et conserver ensuite au frais pour s'en servir au besoin.

Pour faire du pain en trois heures employer 1 pinte du liquide préparé d'après la recette précédente pour faire 2 pains de poids ordinaire. Mettre sur le feu et remuer avec la main jusqu'à ce que le mélange soit à la chaleur du sang (98 degrés Fahrenheit). Ajouter 1 cuillerée de sel, autant de cassonnade et de beurre, faire une pâte (ayant eu soin de faire chauffer la farine) et laisser lever pendant une demi heure. Pétrir et quand la pâte sera bien légère, faire les pains, les mettre dans la lèchefrite et les laisser lever avant de faire cuire dans un four modérément chaud.

### PAIN.

Mêler 2 cuillerées de sucre et 2 cuillerées de farine dans une tasse d'eau (pas glacée). Emietter une Galette de Levure Royale et mettre le mélange dans un endroit chaud. Verser 1 chopine d'eau bouillante dans 1 chopine de lait, ajouter

---

2½ Tasses de Cassonnade Font 1 Livre

du beurre de la grosseur d'une noix et laisser refroidir. Puis mettre 16 tasses de farine à laquelle il faut ajouter 1 cuillerée de sel après avoir mêlé 3 tasses de farine. Pétrir, puis laisser lever.

### **PAIN DE MAIS, à la VAPEUR.**

1 tasse de farine de maïs, autant de farine de ses de farine, 1 cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de Soda Magique. Cure à la vapeur pendant 2 heures.

### **PAIN BRUN.**

1 tasse de farine de maïs, autant de farine de blé et de farine Graham, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de lait doux,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait sûr, 1 cuillerée à thé de sel. Verser dans une chaudière, placer dans un chaudron d'eau froide et faire cuire pendant 2 heures après que l'eau a commencé à bouillir.

### **MUFFINS.**

1 cuillerée de beurre, 2 cuillerées de sucre, 2 oeufs, remuer le tout ensemble, ajouter 1 tasse de lait doux, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique, assez de farine pour faire une pâte molle. Faire cuire vingt minutes dans un fourneau bien chaud.

### **BISCUITS.**

1 pinte de farine, un peu de sel, 2 cuillerées à thé (combles) de Poudre à Pâte Magique, du beurre, un peu moins que la grosseur d'un oeuf. Mêler ensemble et ajouter assez de lait doux pour faire des biscuits. Ne pas rouler, mais jeter par cuillerées dans des lèchefrites chaudes et beurrées et faire cuire dans un four bien chaud.

### **ROULEAUX. MONTAGNE BLANCHE.**

1 pinte de farine passée au tamis. Ajouter 1 cuillerée à thé de sel et 2 petites cuillerées de sucre. Passer le tout au tamis. Faire bouillir  $1\frac{1}{2}$  tasse de lait et y jeter  $\frac{1}{4}$  de tasse de beurre. Laisser refroidir et ajouter le blanc d'un oeuf battu. Faire dissoudre  $\frac{1}{4}$  d'une Galette de Levure Royale dans  $\frac{1}{3}$  de tasse d'eau froide et ajouter au lait et à l'oeuf y mettre de la farine et pétrir. Laisser lever toute la nuit. Le matin faire les rouleaux et les mettre une demi heure dans un endroit chaud.

### **PETITS PAINS GRAHAM.**

2 tasses de farine graham, 1 tasse de farine, 1 tasse de lait doux, 1 tasse de lait sûr, 2 cuillerées (combles) de Poudre x Pâte Magique, 2 oeufs, une pincée de sel, du beurre ou du saindoux.

**PETITS PAINS GRAHAM.**

1 chopine de lait sûr ou de lait de beurre, 2 cuillerées de crème sûre ou un peu de beurre, 1 cuillerée à thé de Soda Magique, 1 cuillerée de sucre et un peu de sel. Affermir avec de la farine Graham et faire cuire dans des moules. Ou bien, 1 oeuf, 1 tasse de lait doux, 1½ cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique un peu de beurre fondu, un peu de sucre et de sel. Affermir avec de la farine Graham et faire cuire dans des moules.

**PETITS PAINS DE SON.**

2 tasses de son, 1 tasse de farine Graham, 1 oeuf, 1 cuillerée de cassonnade, 1 cuillerée de beurre, 1 cuillerée à thé de sel, 1 tasse de lait de beurre ou de lait sûr, 1 cuillerée à thé de Soda.

**PAIN AUX NOIX.**

2 tasses de farine, 2 tasses de farine Graham, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 tasse de mélasse ou de sucre, 1 tasse de noix. Passer les deux farines au tamis, ajouter le sel, les noix, la poudre à pâte, l'oeuf bien battu, la malle et le lait. Mêler bien et verser dans un plat beurré, laisser lever pendant 20 minutes.

**PAIN AUX NOIX.**

Mélange sec.

1 tasse de sucre, 4 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de sel, 4 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 tasse de noix (cassées et non hachées).

**MELANGE LIQUIDE.**

2 tasses de lait, 1 oeuf. Mêler ensemble les ingrédients secs et ajouter le lait et l'oeuf. Mettre lever pendant une demi heure à la chaleur, puis faire cuire une heure dans un four modérément chaud.

**PAIN BRUN AUX NOIX.**

2 tasses de farine Graham, 1 tasse de farine de blé. ½ tasse de sucre, ½ tasse de mélasse noire, 2 tasses de lait, 1 tasse de noix hachées, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de Soda Magique mêlé à la mélasse jusqu'à ce qu'elle écume. Faire cuire une heure dans un four modérément chaud.

**PAIN DE SON.**

3 tasses de son, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique dans 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de Soda Magique dans 2 tasses de lait de

beurre,  $\frac{1}{2}$  d'une tasse de cassonnade, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée de mélasse noire. Faire cuire  $1\frac{1}{2}$  heure dans un four flamme basse.

### **PAIN DE SON.**

3 tasses de son (de cuisine), 2 tasses de farine, 1 cuillerée de Poudre à Pâte Magique, 2 tasses de lait de beurre et 1 cuillerée à thé de Soda Magique,  $\frac{1}{2}$  tasse de cassonnade, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée de mélasse: Faire cuire  $1\frac{1}{2}$  heure dans un four, flamme basse.

## **PUDDING**

### **PUDDING DE MEUNIER.**

Le poids de 2 oeufs en beurre, en sucre et en farine. Crémer ensemble le beurre et le sucre, ajouter les oeufs battus, la farine,  $\frac{1}{4}$  de cuillerée à thé de Soda Magique, dissous dans 2 cuillerées à thé de lait. Ajouter 2 cuillerées de marmelade de framboises. Cuire 2 heures à la vapeur. Graisser le moule, retourner pour servir. Saupoudrer de sucre en poudre. Servir avec une sauce caramel.

### **LA REINE DES PUDDINGS**

1 tasse de miettes de pain, 1 chopine de lait,  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre, les jaunes de 2 oeufs, un petit morceau de beurre, l'écorce d'une moitié de citron et le jus. Quand le pudding sera cuit, étendez dessus une couche de marmelade ou de gelée, puis les blancs d'oeuf battus avec deux cuillerées de sucre. Faire brunir légèrement au fourneau.

### **PUDDING AUX BLUETS (Bouilli).**

Batte 2 oeufs, ajouter 1 tasse de lait et assez de farine tamisée pour faire une pâte de la consistance de la pâte à crêpes. Mettre dans la farine 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Beurrer un moule et mettre une couche de pâte dans le fond du moule puis une couche de bluets et continuer ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli aux trois quarts. Couvrir bien et faire bouillir pendant 1 heure.

### **PUDDING AUX MURES (A la vapeur).**

Faire tremper 2 tasses de miettes de pain rassis dans 2 tasses de lait. Ajouter un peu de sel et 3 oeufs bien battus,  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine tamisée,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique,  $1\frac{1}{2}$  chopine de mûres. Mettre dans un plat à pudding beurré et faire cuire à la vapeur pendant 2 heures. Servir avec sauce riche.



**PUDDING COTTAGE.**

1 tasse de sucre, 1 cuillerée de beurre, 1 oeuf,  $\frac{1}{4}$  tasse de lait, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique dans une tasse de farine. Battre bien, faire cuire au fourneau et servir avec une sauce au caramel.

**PUDDING AUX POMMES AVEC RIZ.**

6 pommes sûres, 1 tasse de riz bouilli et froid, 1 chopine de lait, 1 tasse de sucre, le jus et l'écorce d'un citron, les jaunes de 4 oeufs. Enlever le coeur des pommes, hachez les, ajouter le riz et le lait, battre puis ajouter les autres ingrédients et faire cuire. Battre les blancs des oeufs avec un peu de sucre. Étendre sur le pudding et faire brunir.

**PUDDING DELMONICO.**

1 pinte de lait, 4 oeufs, (réserver 3 des blancs), 3 cuillerées de sucre, 4 cuillerées de cornstarch et un peu de sel.

Mettre le lait dans un bain-marie, laisser bouillir; délayer le cornstarch dans du lait froid, battre les oeufs et le sucre, brasser le tout dans le lait chaud. Laisser refroidir puis verser dans un plat, battre les 3 blancs d'oeuf avec 3 cuillerées de sucre, essence de citron ou de vanille au goût et étendre sur le pudding.

**PUDDING A LA NEIGE.**

1 boîte de gélatine, le jus de 4 citrons, 1 tasse de sucre, 2 tasses d'eau bouillante et 1 tasse d'eau froide,  $\frac{1}{2}$  tasse de vin de Xérès (sherry). Laisser refroidir et épaissir, puis battre et ajouter les blancs de 3 oeufs. Servir avec flan (bouilli).

**PUDDING A LA NEIGE.**

1 cuillerée de gélatine,  $\frac{1}{4}$  tasse d'eau froide, 1 tasse d'eau bouillante, 1 tasse de sucre, le jus de 3 citrons, les blancs de 3 oeufs. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide, ajouter de l'eau bouillante puis le sucre et le jus de citron. Fouetter pendant quelques minutes; ajouter les blancs bien battus.

**PUDDING A LA CREME DE RIZ.**

1 tasse de riz, 1 tasse d'eau froide. Laisser bouillir jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau: Environ 7 minutes, puis ajouter 1 pinte de lait, 1 pincée de sel, de l'écorce de citron râpée et laisser bouillir lentement pendant environ 30 minutes.

---

2 Verres à Vin Egalent 1 Roquille ou Une Demi Tasse

**PUDDING AU CHOCOLAT (à la vapeur).**

Aux jaunes de 3 oeufs bien battus, ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre et battre ensemble. Ajouter 3 cuillerées de lait doux et 1 once de chocolat râpé et fondu. Mêler entièrement et ajouter 1 tasse farine. Battre jusqu'à ce que le mélange soit uni. Ajouter les blancs bien battus, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique dans la farine. Mettre par grandes cuillerées dans des tasses beurrées et cuire à vapeur pendant 30 minutes.

**PUDDING AU CHOCOLAT (de Sarah).**

1 chopine de lait, 1 chopine de miettes de pain, les jaunes de 3 oeufs, 5 cuillerées de chocolat râpé. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition, ajouter les miettes de pain et le chocolat. Retirer du feu et ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre et les jaunes battus. Faire cuire dans un plat à pudding pendant 15 minutes. Faire meringue avec les blancs des oeufs et 3 cuillerées de sucre. Etendre sur pudding et faire brunir. Servir froid avec de la crème.

**PUDDING AU CHOCOLAT.**

1 pint de lait, 1 tasse de sucre,  $\frac{1}{3}$  tasse de chocolat, 1 oeuf entier et les jaunes de 3, 2 cuillerées de cornstarch. Réserver 1 tasse de lait pour mêler les ingrédients. Faire bouillir jusqu'à ce que le lait commence à épaissir, puis verser dans un plat à pudding. Faire une glace avec les blancs, ajoutant assez de sucre pour durcir: Essence de vanille au goût. Verser sur le pudding refroidi et mettre au fourneau 3 minutes pour brunir.

**PUDDING AU RIZ.**

Mettre une tasse de riz dans une casserole d'eau bouillante laisser bouillir 10 minutes, puis verser l'eau et retirer la casserole du feu pour un instant. Mettre un morceau de beurre de la grosseur d'une noix dans le riz et mêler à l'aide d'une fourchette; puis ajouter une tasse de lait frais et laisser mijoter sur le feu pendant  $\frac{1}{2}$  heure jusqu'à ce que le riz soit amolli. Battre 4 oeufs avec 2 cuillerées à thé de sucre, verser le riz dans un bol et y râper la moitié d'une noix de muscade. Mêler bien avant de mettre les oeufs. Que le plat à pudding soit bien beurré, y verser le mélange et faire cuire dans un fourneau bien chaud.

---

2 Roquilles Egalent 1 Tasse à Café ou 16 Cuillerées

**PUDDING AU CARAMEL.**

$\frac{3}{4}$  tasse de sucre blanc mettre dans une casserole, laisser brunir et fondre. Mettre dans un moule, y verser 1 chopine de lait avec 3 oeufs battus et du sucre au goût. Mettre le moule dans un bassin d'eau chaude dans le fourneau jusqu'à ce que le mélange soit pris. Manger froid.

**PUDDING AU CARAMEL No. 2.**

3 cuillerées de cornstarch, 1 chopine de lait chauffé jusqu'à ébullition. Faire brunir 1 cuillerée de beurre et  $1\frac{1}{2}$  tasse de cassonnade. Quand le tout sera fondu, ajouter au lait avec cornstarch et vanille des amandes au goût et faire cuire dans un moule en faïence.

**CREME BAVAROISE.**

1 boîte d'ananas (coupées) 1 tasse de sucre, 1 chopine de crème,  $\frac{1}{2}$  boîte de gélatine. Verser la moitié du jus de l'ananas sur la gélatine et l'autre moitié sur le sucre. Mettre bouillir le sucre jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'un sirop épais. Faire dissoudre la gélatine dans le jus et mettre refroidir. Fouetter la crème et la battre dans le sirop avec la gélatine et l'ananas. Mettre refroidir dans un moule.

**PUDDING "BROWN BETTY."**

1 tasse de miettes de pain, 2 tasses de pommes sûres hachées,  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre, 1 cuillerée à thé de cannelle. Beurrer un plat profond et y mettre une couche de pommes hachées. Saupoudrer de sucre, de cannelle et de menus morceaux de beurre. Couvrir bien et faire cuire à la vapeur pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure dans un fourneau à chaleur modérée, puis découvrir et faire brunir rapidement. Servir avec du sucre et de la crème ou du flan.

**PUDDING AUX FIGES.**

1 tasse de suif,  $\frac{1}{2}$  tasse de figes hachées fin, 2 tasses de miettes de pain, 1 tasse de farine, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait. Faire cuire à la vapeur pendant 3 heures.

**PUDDING AUX FIGES.**

Battre 2 oeufs, ajouter 1 tasse de lait et 2 tasses de farine passée au tamis avec le  $\frac{1}{4}$  d'une cuillerée à thé de sel et une bonne cuillerée de

---

1 Verre à Boire Ordinaire Equivant à Une Tasse de Café ou  $\frac{1}{2}$  Chopine

**Poudre à Pâte Magique.** Batta jusqu'à ce que le mélange soit uni, ajouter 3 cuillerées de beurre fondu et  $\frac{1}{2}$  livre de figues séchées. Les figues doivent être lavées dans l'eau chaude et tremper toute une nuit dans de l'eau froide, puis elles doivent être essuyées et hachées. Mélanger bien, verser dans un plat à pudding beurré et faire cuire à la vapeur pendant 2 heures. Servir avec une sauce forte.

### PUDDING DE PAUVRES GENS.

$\frac{1}{2}$  chopine de mélasse,  $\frac{1}{2}$  chopine d'eau froide, 1 cuillerée de beurre fondu, 1 cuillerée à thé de Soda Magique, 1 cuillerée à thé de Crème de Tarte de Gillett, ajouter un peu de sel, des épices, 2 tasses de raisins de Corinthe, du raisin,  $1\frac{1}{2}$  tasse de farine. Mettre en pâte et faire cuire à la vapeur environ 2 heures.

### PUDDING CABINET.

3 onces de raisins (environ une pleine tasse) 3 gâteaux éponge (de petits pâtés ou 8 ou 9 doigts de dame) 5 macarons, 2 onces de ratafia, 2 onces de cédrat sucré, 4 oeufs,  $\frac{1}{2}$  chopine de lait,  $\frac{1}{2}$  chopine de crème, 2 onces de sucre. Beurrer un moule y coller les raisins au fond et sur les parois. Puis y mettre les gâteaux coupés en tranches minces, les macarons, enfin le cédrat y verser les oeufs, le lait et le sucre. Faire cuire pendant 1 heure à la vapeur.

### PUDDING AU CITRON.

1 tasse de sucre, 4 oeufs, 2 cuillerées de cornstarch, 2 citrons (le jus des deux et l'écorce d'un seul) 1 chopine de lait, 1 cuillerée de beurre. Faire chauffer le lait jusqu'à ébullition et y verser le cornstarch delayé dans un peu d'eau. Faire bouillir cinq minutes en brassant continuellement. Avant de retirer du feu, y mettre le beurre puis laisser refroidir. Batta les jaunes, ajouter le sucre mélangeant entièrement avant de mettre le jus de citron et l'écorce râpée. Batta ceci en une crème ;paise et ajouter graduellement au reste.

### SAUCE POUR PUDDING AU CITRON.

Crémer un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf avec une tasse et demie de sucre, ajouter le jus d'un citron et un oeuf bien battu. Brasser bien et ajouter six ou sept cuillerées d'eau fraîche. Mettre jusqu'à ce que le mélange ait la consistance d'une crème épaisse.

**PUDDING AU GINGEMBRE.**

$\frac{1}{2}$  tasse de beurre,  $\frac{1}{2}$  tasse de mélasse,  $\frac{1}{2}$  tasse de cassonnade, 4 oeufs, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de crème de Tartre de Gillett,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Soda Magique,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait,  $2\frac{1}{2}$  tasses de farine. Cuire à la vapeur pendant 1 heure.

**PUDDING AU SUIF.**

1 tasse de suif haché fin, 1 tasse de raisins hachés, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de lait doux, 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique dans 4 tasses de farine, des épices au goût. Faire cuire à la vapeur pendant 3 heures.

**PUDDING EPONGE.**

1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 2 oeufs, 1 tasse de lait, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique dans 2 tasses de farine, un peu d'essence. Faire cuire à la vapeur pendant  $1\frac{1}{2}$  heure.

**PUDDING AUX PRUNEAUX.**

Faire tremper toute une nuit 1 livre de pruneaux dans 3 tasses d'eau et un paquet de gélatine dans 1 tasse d'eau. Le matin enlever les noyaux des pruneaux et mettre ces pruneaux dans l'eau où ils ont trempé, ajouter  $1\frac{1}{2}$  tasse de sucre, ajouter 1 tasse d'eau bouillante à la gélatine et mettre avec les pruneaux. Faire bouillir un moment, puis ajouter 1 verre de vin de Xérès, le jus d'un citron. Mettre dans un moule, couper des amandes blanchies en menus morceaux et les mettre dessus. Servir avec de la crème fouettée.

**PUDDING AUX PRUNES.**

1 livre de raisins, 1 livre de raisins de Corinthe, 1 livre de suif,  $\frac{3}{4}$  livre de miettes de pain,  $\frac{1}{4}$  livre de cassonnade,  $\frac{1}{4}$  livre de farine,  $\frac{1}{2}$  livre d'écorce mélangée et sucrée,  $\frac{1}{2}$  chopine de cognac, 6 oeufs,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de macis et de cannelle, 1 cuillerée à thé de gingembre,  $\frac{1}{2}$  noix de muscade râpée. Faire bouillir 6 heures et faire cuire à la vapeur pendant 2 heures avant de servir.

**PUDDING AUX ORANGES.**

Prendre 4 oranges, les trancher, enlever les noyaux, puis verser dessus 1 tasse de sucre. Faire un flan avec  $2\frac{1}{2}$  tasses de lait, 2 cuillerées à thé de cornstarch et les jaunes de 2 oeufs et le verser sur les oranges. Battre les blancs d'oeuf avec un peu de sucre les étendre sur le pudding et faire

brunir dans le fourneau. Pour être servi froid. La crème fouettée sera encore plus délicieuse pour la garniture.

### PUDDING NOEL INGOLDSBY.

1 livre de miettes de pain, 1 livre de farine, 2 livres de suif, 2 livres de raisins de Corinthe, 2 livres de raisins, 1 livre de sucre,  $\frac{1}{2}$  livre d'écorce sucrée, 2 écorces de citron, 1 noix de muscade,  $\frac{1}{4}$  once d'épices mélangées,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de sel, 16 oeufs, 4 verres de cognac. Les miettes doivent être bien menues, le suif haché bien fin et les oeufs battus entièrement. Mêler parfaitement les ingrédients. Faire bouillir 6 heures dans un linge enduit de farine et faire cuire à la vapeur pendant 2 heures avant de servir.

Une pincée de Soda Magique ajouté aux tomates avant d'y mettre du lait ou de la crème empêche le lait de tourner.

Avec du lait sûr ou de la mélasse, faire usage de Soda Magique au lieu de Poudre à Pâte Magique. Le lait et le beurre doivent être conservés dans des récipients bien couverts, vu qu'ils absorbent la saveur et l'odeur d'autres objets. Pour écumer les sauces tirer la casserole au bord du feu, y jeter une cuillerée à thé d'eau froide et la graisse montera à la surface de sorte qu'elle pourra être enlevée facilement.

\* \* \*

Une cuillerée à thé de Lessive Parfumée de Gillett ajoutée à 1 gallon d'eau simplifie le lavage de la vaisselle.

## AUTRES DESSERTS ET SAUCES

### PAILLES AU FROMAGE.

1 chopine de fromage râpé,  $\frac{3}{4}$  chopine de farine, 2 cuillerées de beurre, un peu de sel. Délayer avec de l'eau, rouler et couper en lambeaux de 5 pouces environ. Faire cuire au fourneau laissant brunir légèrement. Bien râper le fromage.

### PAILLES AU FROMAGE.

Passer au tamis 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique avec 1 tasse de farine, ajouter une pincée de sel et mélanger, 1 cuillerée de beurre et 2 tasses de fromage râpé. Ajouter assez d'eau pour pouvoir rouler comme une pâte à tarte. Couper en lambeaux et faire brunir légèrement dans un fourneau chaud.

---

2 Cuillerées de Beurre Font 1 Once

**FROMAGE AU CITRON.**

Les jaunes de 4 oeufs battus,  $\frac{1}{4}$  livre de beurre, 6 onces de sucre de ricin, 2 citrons, le jus et l'écorce. Faire fondre le beurre (pas trop chaud) et verser sur les jaunes d'oeufs bien battus. Ajouter le sucre graduellement, puis l'écorce et le jus de citron. Faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit épaissi.

**FROMAGE AU CITRON.**

Les jaunes de 4 oeufs bien battus,  $\frac{1}{4}$  livre de beurre, 6 onces de sucre de ricin, 2 citrons le jus et l'écorce. Faire fondre le beurre (pas trop chaud) et verser sur les jaunes bien battus ajouter le sucre graduellement, puis l'écorce et le jus. Faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que le mélange soit épaissi. Ceci fait un excellent remplissage pour gâteaux, tartes, etc.

**FLAN AU CARAMEL.**

Faire dissoudre et brunir  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre, ajouter 1 chopine de lait bouillant, battre 3 oeufs légèrement, ajouter 1 petite cuillerée à thé de vanille dans une pincée de sel. Quand le sucre sera dissous dans le lait, verser lentement sur les oeufs battus. Couler et verser dans des tasses ou des moules beurrés, puis les mettre dans un plat d'eau chaude et faire cuire jusqu'à ce que, en y enfonçant un couteau, le mélange n'adhère pas à la lame. Servir avec sauce au caramel.

**SAUCE AU CARAMEL.**

Faire brunir  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre, ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau chaude. Faire cuire 10 minutes.

**FLAN.**

Pour faire cuire un flan, si le fourneau n'est pas assez chaud, ou s'il est employé pour d'autres mets, ce flan peut être cuit à la vapeur en plaçant le moule dans une casserole d'eau bouillante, recouverte. Essayer le flan en plongeant dans le milieu un couteau à lame large. Si la lame est sèche quand, vous la retirez, le flan est cuit. De petites tasses de ferblanc peuvent être beurrées, remplies avec le mélange, que l'on fera cuire de la même manière.

**SOUFFLE AU FLAN.**

2 cuillerées de beurre, 2 cuillerées de farine, 2 cuillerées de sucre, 1 tasse de lait, 4 oeufs. Laisser bouillir le lait. Battre ensemble la farine et

le beurre, ajouter le lait bouillant et couvrir les jaunes d'oeufs, ajouter l'autre mélange et laisser refroidir puis ajouter les blancs des oeufs bien battus. Verser dans un plat beurré. Faire cuire 30 minutes au fourneau et servir avec sauce immédiatement.

### **SOUFFLE AU CAFE.**

1½ tasse de café fort, ½ tasse de lait, 3-4 tasse de sucre, 3 oeufs, 1 cuillerée de gélatine en poudre, 1 cuillerée à thé de vanille. Faire chauffer le café, le lait, la gélatine et la moitié du sucre dans un bain-marie; puis ajouter les jaunes d'oeufs (battus) avec le reste du sucre; brasser pendant quelques minutes et retirer du feu; battre les blancs et y mettre de la vanille au goût, replier le tout ensemble et verser dans un moule mouillé. Servir avec de la crème fouettée.

### **FLAN AU TAPIOCA.**

Mettre dans un bain-marie 1 tasse de lait et 1 cuillerée de tapioca qui aura trempé toute une nuit, laisser cuire jusqu'à ce que le tapioca soit transparent; battre le jaune d'un oeuf, ¼ de tasse de sucre, un peu de sel, 1 cuillerée de noix de coco et 1 cuillerée d'eau et brasser dans du lait chaud. Faire cuire 4 minutes. Battre le blanc d'oeuf pour le dessus.

### **CREME AU TAPIOCA.**

Faire tremper, le soir, 2 cuillerées de tapioca dans ½ tasse de lait ou assez pour couvrir. Le lendemain, faire bouillir 1 pinte de lait. Bien battre les jaunes de 3 oeufs. Ajouter ½ tasse de sucre et 1 cuillerée à thé de vanille. Ajouter le tapioca et mélanger au lait bouillant. Laisser jeter un bouillon puis verser dans un plat et y étendre immédiatement les blancs de 3 oeufs. Servir froid.

### **CREME ESPAGNOLE.**

A 2 pintes de lait bouillant, ajouter 1 boîte gélatine détremée dans une demi tasse de lait froid. Battre les jaunes de 8 oeufs avec deux tasses de sucre et y verser du lait bouillant et de la gélatine. Laisser bouillir un moment. Battre les blancs en écume, ajouter l'essence au lait et verser le tout dans les blancs. Brasser et verser dans des moules.

---

6 Cuillerées de Poudre à Pâte Font ½ Once



**CREME AU CAFE.**

1½ tasse de crème claire, ½ tasse de café fort (froid) ½ boîte gélatine détremée dans un peu d'eau froide, ½ tasse de sucre. Mettre le sucre, le café et la gélatine au-dessus d'eau bouillante jusqu'à ce que le tout soit dissous, puis ajouter la crème dans un moule.

**CREME AU TAPIOCA.**

Prendre trois cuillerées de tapioca et faire tremper toute la nuit. Faire bouillir 1 pinte de lait, et quand il bout, y jeter le tapioca égoutté. Le laisser bouillir 20 minutes, puis ajouter les jaunes de 3 oeufs bien battus, ½ tasse de sucre et une pincée de sel, faire bouillir encore 2 minutes. Vanille au goût. Laisser refroidir, puis ajouter les blancs d'oeufs bien battus avec 2 cuillerées de sucre. Mettre brunir dans un plat au fourneau.

**CREME VELOURS.**

1 paquet de gélatine trempée toute une nuit dans 1 tasse de vin de Xérès (sherry). Mettre fondre avec ¾ de tasse de sucre, puis couler dans 1 pinte de lait frais. Brasser le mélange et le mettre dans un plat de cristal. Manger froid avec de la crème.

**BAGATELLE A L'ORANGE.**

3 cuillerées de gélatine, ¼ tasse d'eau froide, ½ tasse d'eau bouillante, 1¼ tasse de sucre, 1¼ tasse de jus d'orange, 1¼ tasse de jus de citron, l'écorce râpée d'une orange, ½ chopine de crème fouettée. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide puis la laisser dissoudre dans l'eau bouillante, ajouter le sucre, le jus de fruit et l'écorce et en dernier lieu la crème fouettée. Verser dans un moule et laisser refroidir. Servir avec de la crème fouettée ou du flan froid.

**DUMPLINGS AU POMMES.**

Mélanger ensemble 2 cuillerées de beurre et une pinte de farine passée au tamis avec un peu de sel et 2 petites cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique. Ajouter assez de lait pour faire une pâte molle et rouler bien mince sur la planche à pâtisserie; couper en carrés et mettre sur chaque carré une pomme dont on aura enlevé la pelure et le coeur et qu'on aura remplie de sucre avec un peu de beurre et une pincée de cannelle. Replier la pâte et mettre au fourneau dans une lèchefrite beurrée. Servir avec une sauce forte.

**BEIGNETS AUX BANANES.**

1½ tasse de farine, 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte Magique, 1 tasse de bananes tranchées, ½ tasse de sucre, ½ tasse de lait, une pincée de sel. Bien brasser le mélange, puis le mettre par cuillerées dans une poêle chaude avec beurre ou saindoux.

**GELEE AU TAPIOCA.**

Faire tremper ½ tasse de tapioca dans 2 tasses d'eau pendant 4 heures. Sucrer au goût. Faire cuire 1 heure au-dessus d'eau bouillante et brasser souvent. La gelée doit être claire. Ajouter le jus d'un citron et mettre dans un moule. Servir avec crème.

**GELEE AUX TOMATES.**

Le jus d'une boîte de tomates, 2 cuillerées de vinaigre, 1 boîte de gélatine, du poivre, du sel et du sucre au goût. Laisser jeter un bouillon, puis mettre dans un moule. Faire tremper la gélatine dans le jus de tomates. Proportionner la quantité de gélatine au jus dans la boîte.

**GELEE AU CITRON.**

1½ chopine de sucre, 1 boîte de gélatine Knox, 3 citrons, 1 pinte d'eau bouillante. Mettre un peu de gelée dans un moule et ajouter des cerises rouges. Laisser affermir puis mettre encore de la gelée et des fruits.

**NEIGE AUX POMMES.**

2 oeufs (les blancs seulement), 3 pommes bouillies, passées au tamis et refroidies, 1 tasse de sucre en poudre. Ajouter graduellement les pommes et battre vigoureusement. Mettre dans un plat et garnir avec de la gelée.

**UN DESSERT DELICIEUX.**

Francher des pommes, des bananes, des oranges ou tout autre fruit et quelques noix, ½ boîte de gélatine trempée dans ½ chopine d'eau froide pendant une demi heure. Puis ajouter ½ chopine d'eau bouillante. Presser le jus d'un citron, sucrer au goût, verser sur le fruit et servir avec de la crème ou du flan bouilli.

**SAUCE.**

1 tasse de sucre en poudre, ½ tasse de beurre en crème, ajouter 1 cuillerée de vanille et graduellement 1 tasse de lait doux. Mettre le bol

dans un bassin d'eau chaude et remuer le mélange jusqu'à ce que la sauce ait la consistance de la crème.

#### **SAUCE AU CARMEL.**

3 cuillerées à thé (combles) de sucre, 1 cuillerée à thé de farine, un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf. Faire brunir mais ne pas laisser brûler. Ajouter 1 tasse d'eau bouillante et quand le tout sera bien dissous, mettre de la vanille ou du cognac au goût. La farine peut être omise; en ce cas, après que le sucre et le beurre sont brunis et que l'eau a été ajoutée, épaissir avec un peu de cornstarch ou bien remplacer l'eau, la farine et le cornstarch par une tasse de crème douce.

#### **SAUCE ECUMANTE.**

1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, les blancs de 2 oeufs,  $\frac{1}{4}$  tasse d'eau bouillante et de l'essence au goût. Réduire le beurre et le sucre en crème, ajouter les blancs des oeufs sans les battre. Mêler bien puis ajouter l'eau. Mettre dans une casserole d'eau chaude et faire chauffer jusqu'à ce que le mélange soit uni.

#### **SAUCE AU CITRON.**

Mêler 1 cuillerée à thé de cornstarch avec  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre, ajouter 1 tasse d'eau bouillante, l'écorce râpée et le jus d'un citron. Faire cuire 8 minutes. Au moment de servir ajouter 1 cuillerée à thé de beurre.

#### **SAUCE POUR PUDDING.**

$\frac{1}{2}$  tasse de sucre, un peu de farine, une cuillerée à thé de beurre, faire brunir un peu de sucre, puis ajouter de reste du sucre mêlé à la farine puis le beurre.

#### **SAUCE POUR PUDDING.**

1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 1 oeuf,  $\frac{1}{2}$  tasse de vin.

#### **AMBROISIE.**

Des oranges tranchées, des raisins et des dattes, noyaux enlevés; saupoudrer de sucre en poudre et de noix de coco râpé.

#### **CHARLOTTE RUSSE.**

Mettre 1 chopine de crème douce sur la glace et fouetter jusqu'à ce qu'elle ait atteint presque trois fois son volume, ajouter  $\frac{1}{4}$  once de gélatine

qui aura trempé dans  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau. Ajouter au tiers d'une tasse de crème bouillante et battre avec le batteur aux oeufs, ajoutant le tiers d'une tasse de sucre en poudre et 1 cuillerée à thé de vanille. Garnir un moule de doigts de dames, remplir de crème et mettre sur la glace pour durcir.

### POMMES EPICEES.

Le quart d'une mesure de pommes, 1 tasse de vinaigre,  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau, 1 tasse de cassonnade, de la cannelle, 1 cuillerée à thé de clous et 1 cuillerée à thé de piment (ces épices non moulues). Faire bouillir ensemble pendant 10 minutes, l'eau, le vinaigre, le sucre et les épices; laver et peler des pommes; enlever les coeurs, les mettre dans une casserole et verser le vinaigre dessus; faire bouillir 5 minutes. Enlever le couvercle et faire bouillir doucement jusqu'à ce que les pommes soient tendres, laisser les épices avec les pommes.

### MOULE AUX DATES.

1 livre de dattes, recouvrir d'eau et faire bouillir 10 minutes. Verser dans une passoire et les arroser d'eau froide. Peler et enlever les noyaux. Faire un sirop en faisant bouillir une petite tasse de sucre dans 2 tasses d'eau et le quart d'une boîte de gélatine préalablement trempée dans l'eau. Ajouter des dattes, faire bouillir immédiatement et y verser la moitié d'une tasse de vin de Xérès (sherry). Garnir le moule avec des amandes blanchies, y verser les dattes et servir froid avec de la crème fouettée.

### RIZ CUIT A LA VAPEUR.

Bien laver une tasse de riz. Le mettre dans un bol contenant une pinte d'eau froide. Ajouter  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel et cuire à la vapeur pendant  $1\frac{1}{2}$  heure.

### AMANDES SALEES.

Casser les noix avec précaution afin de retirer les amandes entières, les blanchir en les jetant dans l'eau bouillante. Préparer un plat de sel fin et y mettre les amandes mouillées et encore chaudes, pour les y laisser jusqu'au lendemain, alors retirer les amandes du sel et les mettre dans un plat net. Les restes de sel s'en détacheront en peu de temps. Placer le plat d'amandes dans le fourneau pour brunir et surveiller constamment. Les remuer souvent et les faire brunir rapidement. Puis verser dans un plat froid et laisser refroidir. Servir dans un joli plat de fantaisie.

### SIROP AU CITRON.

5 livres de sucre, 2 onces d'acide tartrique, 2 cuillerées à thé d'essence de citron, 3 chopines d'eau bouillante. Verser l'eau sur le sucre, ajouter l'acide et le citron, mettant plus de citron si le sirop n'est pas assez fort. Couler dans une mousseline et embouteiller.

Quelques gouttes de jus d'oignon donnent de la saveur aux restes de viande employée pour faire un mets nouveau, sans toutefois leur donner un goût d'oignon trop prononcé.

Pour extraire le jus d'oignon, presser la surface d'un oignon cru sur une râpe en lui imprimant un léger mouvement et le jus coulera sur la pointe de la râpe.

Saupoudrer de farine les raisins, avant de les ajouter à un mélange quelconque afin de les empêcher de couler au fond.

Pour garder la vaisselle chaude jusqu'au moment de servir, la mettre dans une casserole placée dans un plat d'eau chaude.

Ne pas fermer vivement la porte du fourneau ni déranger ce qui doit lever dans le fourneau avant de cuire.

---

## CONFITURES ET GELEES

### CONFITURES AUX COINGS.

Peler les coings, les couper en quartiers, enlever les coeurs et les mettre dans une bouilloire pendant que le sirop se prépare. Mesurer 1 livre de sucre et 1 livre de coings. Ajouter 2½ tasses d'eau pour chaque livre de sucre. Laisser bouillir le sucre et l'eau y mettre les coings et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient rouges, puis embouteiller.

### POIRES EN CONSERVES.

Pour 1 pinte de fruits, mettre 1 chopine d'eau et ¼ livre de sucre. Pendant que le sucre chauffe, préparer et peler les poires (entières) les mettant au fur et à mesure dans un plat d'eau froide afin qu'elles conservent leur couleur. Quand le sirop sera en ébullition y mettre les poires avec précaution et faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Embouteiller les poires dans des jarres chaudes et les couvrir du sirop.

---

2 Chopines Font 1 Pinte

**POIRES TRANCHEES.**

8 livres de fruit, 8 livres de sucre, 3 citrons, les écorces coupées en menus morceaux et le jus extrait, 2 onces de racines de gingembre vertes, 1 chopine d'eau pour dissoudre le sucre. Peler et trancher les poires, faire cuire jusqu'à ce que le tout soit clair et semblable à des confitures. (Casser les racines de gingembre en petits morceaux et les ajouter).

**POIRES OU PECHEES AU COGNAC.**

4 livres de fruit, 4 livres de sucre, 1 chopine du meilleur cognac. Faire un sirop avec assez d'eau pour dissoudre le sucre. Laisser bouillir, y jeter les fruits et faire bouillir 5 minutes. Retirer les fruits avec précaution, laisser bouillir le sirop pendant un quart d'heure ou jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajouter le cognac, retirer immédiatement du feu, verser le sirop chaud sur le fruit, et fermer hermétiquement. Si dès que les premiers fruits ont été retirés du feu, il s'en écoulait une liqueur rougeâtre, l'égoutter avant d'ajouter le sirop clair. Les pêches et les poires doivent être pelées avant de bouillir.

**GELEE AUX COINGS.**

Peler et trancher les coings et ajouter une tasse d'eau à chaque 5 livres de fruit. Mettre les pelures, les coeurs et la chair dans un pot de grès, ajouter quelques pommes, puis procéder comme pour tout autre gelée.

**GELEE AUX POMMES SAUVAGES.**

Mettre les pommes sauvages dans un chaudron à confitures, faire bouillir avec presque assez d'eau pour les couvrir; quand elles seront tendres, les mettre dans un sac pour les couler. Laisser toute une nuit. A chaque chopine de jus, ajouter 1 livre de sucre. (Mettre le sucre sur des plats et faire chauffer au fourneau. Faire bouillir le jus pendant 20 minutes, puis ajouter le sucre. Remuer vivement et laisser jeter un bouillon puis retirer du feu et mettre dans des verres.

**MARMELADE.**

Pour 12 oranges amères, mettre 3 citrons et 1 chopine d'eau et 1 livre de sucre pour chaque orange. Laisser les oranges dans l'eau toute la nuit, puis faire bouillir 2 heures. Ajouter le sucre et les citrons et faire bouillir en gelée.

**MARMELADE AU ORANGES.**

7 oranges amères, 12 oranges sucrées, 6 citrons, 10 livres de sucre, 6½ chopines d'eau chaude. Trancher les fruits aussi minces que possible, mettre dans une jarre en grès, verser l'eau chaude dessus, laisser reposer 24 heures, puis faire bouillir. Laisser mijoter pendant 4 heures ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres, puis ajouter le sucre et faire cuire en gelée.

**MARMELADE A LA RHUBARBE.**

Prendre de la rhubarbe et des ananas en parties égales. Trancher l'ananas bien mince, couper en menus morceaux et enlever le coeur. Ajouter la moitié de la quantité du sucre et laisser mijoter jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Prendre la rhubarbe pelée et coupée en menus morceaux et du sucre en parties égales et laisser reposer toute la nuit. Puis faire bouillir les deux ensemble 20 minutes.

**MARMELADE AUX GADELLES ROUGES.**

5 livres gadelles bien nettes, 5 livres de sucre, 1½ livre raisins (sans noyaux et hachés) 3 grosses oranges ou 4 petites (tranchées comme pour la marmelade). Faire bouillir 20 minutes.

**MARMELADE AUX POMMES.**

(Très économique).

A chaque écorce d'orange hachée fin, ajouter 1 chopine d'eau, 1 livre de sucre blanc, 1 chopine de pommes hachées. Faire bouillir en gelée.

**CONSERVES AUX TOMATES.**

8 pintes de tomates mûres, 8 livres de sucre granulé, 6 citrons, ½ livre de raisins sans noyaux. Peler les tomates et couper en morceaux; couper les citrons en morceaux; mettre ensemble et laisser bouillir, ajouter sucre et raisins et faire cuire en gelée.

**TOMATES EN GELEES.**

2 tasses de tomates coulées, 1 cuillerée à thé d'oignon haché fin, ½ cuillerée à thé de sel, 2 cuillerées à thé de gélatine, 1 cuillerée à thé de sucre, une pincée de poivre blanc, autant de paprika. Mettre les oignons et les tomates dans la casserole, faire bouillir 10 minutes, ajouter l'assaisonnement et couler dans une passoire fine, faire tremper la gélatine dans 1 cuillerée d'eau

froide, remuer jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute; verser dans de petites tasses préalablement rincées à l'eau froide; laisser affermir, puis retourner sur de la laitue coupée en menus morceaux, répandre du persil haché; servir avec assaisonnement pour salades.

### MARMELADE A LA MOELLE.

6 livres de moëlle coupée en dés (pas trop petits) 5 livres de sucre, 3 citrons tranchés. Couvrir la moëlle avec le sucre et le citron et laisser reposer toute la nuit. Le lendemain, faire bouillir pendant 2 heures avec 2 onces de racines de gingembre bien broyées et attachées dans un sac de toile à fromage. Laisser cuire puis enlever le gingembre.

## MINCE MEAT (de tante Marie)

### POUR TARTES.

6 livres de bonnes pommes, 3 livres de raisins hachés, 3 livres de suif, 3 livres de sucre pulvérisé, 4 livres de raisins de Corinthe,  $\frac{1}{2}$  livre d'écorce sucrée,  $\frac{1}{2}$  livre d'amandes blanchies,  $\frac{1}{2}$  chopine de vin de Porto,  $\frac{1}{2}$  chopine de vin de Xérès (sherry) les écorces et le jus de 2 citrons.  $\frac{1}{2}$  once de macis, autant de cannelle 1 cuillerée à thé de clou, un peu de sel.

## BONBONS

### CARAMELS AU CHOCOLAT.

2 tasses de cassonnade, 1 tasse de mélasse, 1 tasse de chocolat râpé, 1 tasse de lait bouilli, 1 cuillerée de farine, du beurre de la grosseur d'un oeuf. Laisser bouillir lentement pendant plus d'une heure et verser sur des plats de fer blanc pour refroidir.

### PASTILLE DE MENTHE POIVREE.

1 tasse de sucre (en poudre) humecter avec de l'eau bouillante et faire bouillir 5 minutes. Retirer du feu et ajouter de la crème de Tartre de Gillett (gros comme un pois) mêler bien et ajouter de 4 à 5 gouttes d'huile de menthe poivrée.

---

1 Cuillerée de Sel Fait 1 Once



Battre vivement jusqu'à ce que le fondant blanchisse, puis mettre refroidir sur du papier. Mesurer la crème de tartre et l'huile de menthe poivrée pendant que le sucre bout. Le mélange ne doit pas tourner en sucre avant d'être mis sur le papier. Autrement, ajouter un peu d'eau.

### TIRE.

1 chopine de cassonnade, 1 tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée de vinaigre, 1 once de beurre, essence au goût. Faire bouillir 20 minutes ou jusqu'à ce que le mélange durcisse dans l'eau, puis verser sur des assiettes beurrées pour laisser refroidir.

### BONBONS AUX NOIX AVEC MELASSE.

Pour réussir ces bonbons, il faut se servir de la meilleure mélasse et des noix au goût. Incorporer les noix au sirop dès que celui-ci sera épais et prêt à être retiré du feu, puis verser dans des plats de ferblanc bien beurrés. Découper les bonbons en carés, ou si on le préfère, les travailler jusqu'à ce qu'ils soient d'une belle couleur dorée. Si l'on se sert de pistaches, il faut enlever la mince enveloppe intérieure rouge qui les recouvre, autrement les bonbons aura lent un goût amer.

### FRIANDISES AUX FIGUES.

1 tasse de sucre,  $\frac{1}{3}$  de tasse d'eau,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de crème de Tartre de Gillett. Ne pas agiter le mélange quand il bout. Laisser bouillir jusqu'à ce qu'il ait une belle nuance dorée, puis y mettre la Crème de Tartre au moment de retirer du feu. Laver les figues, les ouvrir, les déposer soigneusement dans un plat et verser les bonbons dessus, ou bien, si on le préfère, les figues peuvent être saucées dans le candi.

## CONSERVES AU VINAIGRE

### SAUCE CHILI.

Couper 12 grosses tomates mûres, 2 oignons, 2 petits piments, 4 cuillerées de sucre, 2 cuillerées de sel, 3 petites tasses de vinaigre, 3 pommes sèches, 1 cuillerée à thé de gingembre, de cannelle, de clou et de muscade. Faire bouillir 4 ou 5 heures. Egoutter une partie du jus de la liqueur des tomates avant de faire bouillir.

**OIGNONS MARINES.**

Prendre une demi mesure de petits oignons, les peler et les saler (1 tasse de sel). Verser assez d'eau bouillante pour couvrir les oignons. Laisser reposer toute une nuit, égoutter puis répéter la même opération le lendemain soir. Enfin couvrir avec du vinaigre bien acide, et assaisonner avec épices (des épices non moulues). Attendre une semaine avant d'en servir.

**MARINADE POUR POIRES ET PECHES.**

1 pinte de vinaigre, 3 livres de cassonnade, les  $\frac{3}{4}$  d'une once de cannelle et les  $\frac{3}{4}$  d'une once de clou non moulus. Faire cuire les fruits jusqu'à ce qu'ils soient tendres, quelques-uns à la fois, puis les mettre dans un pot en grès et y verser le liquide. Fermer hermétiquement.

**MARINADES AUX CONCOMBRES.****(SUCREES.)**

1 minot de concombres mûrs, peler, enlever les graines et couper en quartiers sur la longueur. Recouvrir d'eau d'alun dans la proportion d'une cuillerée à dessert d'alun pour chaque pinte d'eau. Faire chauffer doucement jusqu'à point d'ébullition, puis laisser refroidir graduellement. Retirer de l'eau d'alun et couvrir d'eau froide, eau de glace si possible. Faire un sirop comme suit: à chaque chopine de vinaigre, ajouter 2 livres de sucre, 2 cuillerées de clou, autant de cannelle. (Les épices dans un sac). Laisser bouillir le sirop 10 minutes, retirer les concombres de l'eau froide, les mettre dans un plat de grès et y verser le sirop. Faire réchauffer le sirop pendant 3 ou 4 matins, successivement et verser sur les concombres. Couvrir avec une flanelle, une assiette ou un couvercle.

**MARINADES AUX TOMATES (Vertes).**

$\frac{1}{2}$  mesure de tomates vertes, 6 oignons de gros-  
seur ordinaire, 3 piments verts. Les trancher et les déposer alternativement avec des tomates tranchées dans un plat profond. Saupoudrer abondamment de sel à chaque couche. Les laisser toute une nuit. Le lendemain matin, faire égoutter l'eau, puis ajouter 1 livre de sucre et des épices de toutes sortes. Mettre ces ingrédients avec les tomates dans la casserole et recouvrir de vinaigre. Faire bouillir jusqu'à ce que les tomates soient tendres.

**MARINADES AU CHOUX FLEURS.**

Prendre des coeurs fermes, coupés tout près de la tige. Les mettre dans un plat de terre et saupoudrer de sel. Laisser reposer pendant trois jours, puis cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'ils commencent à attendrir. Pour chaque chou-fleur (moyenne) mettre 1 chopine de vinaigre, 4 cuillerées de moutarde. Faire chauffer le vinaigre jusqu'à ébullition, délayer la moutarde, un peu de poivre de Cayenne et  $\frac{1}{4}$  d'once de safran d'Inde avec assez de vinaigre froid pour faire une pâte molle. Ajouter le vinaigre bouillant, laisser bouillir, puis verser sur le chou-fleur. (Pour cette quantité, il faut quatre choux-fleurs). Épaissir avec un peu de cornstarch.

**MARINADES AUX TOMATES MURES.**

1 minot de tomates coupées en menus morceaux et bouillies jusqu'à ce qu'elles soient tendres, passer dans un tamis et ajouter 2 pintes de vinaigre (de cidre) 1 chopine de sel,  $\frac{1}{4}$  livre de clou non-moulu,  $\frac{1}{4}$  de livre d'épices mélangées, 1 cuillerée de poivre, 1 piment (entier) et 5 caboches d'ail. Mélanger ensemble et faire bouillir jusqu'à ce que le mélange soit réduit de moitié. Laisser refroidir puis couler dans une passoire, embouteiller et fermer hermétiquement. Ces marinades se conserveront 2 ou 3 ans.

**MOUTARDE FRANÇAISE.**

Trancher un oignon dans un bol et recouvrir de bon vinaigre. Deux jours plus tard, ôter le vinaigre. Ajouter 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de sucre, 1 oeuf et assez de moutarde pour épaissir, Mettre sur le feu et remuer le tout jusqu'à ébullition. Laisser refroidir et la moutarde est prête à être servie.

**SAUCE DE GOUVERNEUR.**

Trancher une mesure de tomates vertes. Saupoudrer de sel (environ une tasse) et laisser reposer toute une nuit. Le matin, ôter le jus; mettre les tomates dans une casserole avec assez de vinaigre pour les couvrir. Ajouter 6 piments (verts ou rouges), 4 gros oignons, coupés fin, 1 tasse de cassonade,  $\frac{1}{4}$  de livre de sénévé (graine de moutarde), 1 cuillerée de clou, 1 cuillerée d'épices mélangées, 1 cuillerée de poivre blanc. Laisser mijoter jusqu'à ce que les tomates soient tendres puis mettre dans des jarres et fermer hermétiquement.

---

**1 Pinte de Farine Equivaut à 1 Livre**

**PIMENTS "DILIGENCE."**

1 grosse pomme de chou, 6 oignons, 9 piments verts, 9 piments rouges, le tout haché plutôt fin. Incorporer  $\frac{1}{2}$  tasse de sel et laisser reposer toute la nuit. Le matin, égoutter et ajouter  $\frac{3}{4}$  de tasse de graine de moutarde, 1 cuillerée de graine de céleri, 1 pinte de sucre, couvrir de vinaigre de vin blanc et laisser sur le poêle jusqu'à ce que le sucre soit fondu, mais ne pas laisser bouillir. Fermer hermétiquement et mettre dans un endroit frais. Quoique ces marinades ne soient pas cuites, elle se conserveront pendant des années.

**RAISINS EPICES.**

Trier, laver et enlever la queue de 5 livres de raisins acides. Séparer la pulpe de l'enveloppe. Mettre la pulpe dans une casserole émaillée, faire chauffer jusqu'à ébullition et puis faire cuire doucement jusqu'à ce que les graines se détachent de la pulpe, puis passer au tamis. Remettre la pulpe dans la casserole avec 4 livres de sucre, 2 cuillerées de clou, autant de cannelle et 1 chopine de vinaigre. Faire cuire doucement pendant  $\frac{1}{2}$  heure après ébullition, puis verser dans des verres à gelée.

**SALADES****SALADE WALDORF.**

Des pommes coupées en dés à jouer, des noix et du céleri avec assaisonnement français.

**SALADE AUX TOMATES.**

Disposer des tomates rouges et des tomates jaunes (tranchées) sur un plat de cristal et verser dessus un assaisonnement de salade à la crème. Saupoudrer un peu de poivre sur le plat.

**SALADE D'AUBERGINE.**

Mettre 1 aubergine dans le fourneau, 5 piments verts et 2 tomates. Faire cuire les tomates d'abord, puis les piments et en dernier lieu, l'aubergine. Peler, enlever les graines et égoutter les légumes, écraser, vous servant pour ces diverses opérations d'ustensiles (couteau et fourchette) en argent. Frire dans  $\frac{1}{2}$  tasse d'huile d'olive et 2 cuillerées d'oignon haché. Faire brunir légèrement et ajouter avec l'huile à la salade. Ajouter 2 cuillerées de bon vinaigre. Sel et poivre au goût. Pour être servi froid ou chaud.

**ASSAISONNEMENT DE SALADE A LA CREME.**

Battre les jaunes de 2 oeufs avec 1 cuillerée à thé de moutarde, autant de sel, le quart d'une cuillerée à thé de poivre, autant de sucre, 1 cuillerée de beurre fondu et 1 cuillerée de vinaigre. Ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de crème douce, battue entièrement avec le batteur aux oeufs.

**ASSAISONNEMENT DE SALADE BOUILLI.**

3 oeufs, 1 tasse de crème ou de lait, 1 grande cuillerée à thé de moutarde,  $\frac{1}{2}$  tasse de vinaigre, 3 cuillerées de sucre. Mettre sel et poivre. Faire cuire dans un bain-marie, jusqu'à ce que le mélange ait atteint la consistance de la crème.

**AUBERGINE GRILLEE.**

Couper l'aubergine en deux, sur le sens de la longueur. La laisser 1 heure ou plus dans une marinade composée de 2 cuillerées d'huile d'olive, 1 cuillerée à thé de sel,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de poivre et 1 cuillerée à thé d'échalotte hachée. Griller l'aubergine et la servir avec la marinade.

**AUBERGINE AU GRATIN.**

Quand on tranche une aubergine dans un but quelconque, il faut la saupoudrer de sel; laisser reposer 2 heures sous un poids lourd, puis égoutter et essuyer les morceaux. Pour faire cuire une aubergine au gratin, couvrir de sauce blanche ou de sauce aux tomates, saupoudrer de parmesan (fromage de Parme) et laisser au four 15 à 25 minutes, chaleur modérée.

**AUBERGINE—BEIGNETS.**

Trancher l'aubergine sur le sens de la largeur, laisser tremper 2 heures dans du lait et frire dans une pâte faite d'une tasse de farine,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de sel,  $\frac{1}{4}$  tasse d'eau, 2 oeufs et 2 cuillerées d'huile d'olive. Préparer la pâte 2 heures d'avance.

**ASSAISONNEMENT FRANCAIS.**

1 cuillerée à thé de sucre,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de paprika, une pointe de poivre de Cayenne, un peu de sel. Ajouter le jus de la moitié d'un citron, 1 cuillerée à dessert de vinaigre d'estragon; puis faire chauffer doucement dans deux fois autant d'huile d'olive que de liquide.

---

Faites usage de Poudre à Pâte Magique.

**SALADE RUSSE.**

A 1 tasse de mayonnaise, ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse d'huile d'olive et 1 tasse de sauce chili, 1 cuillerée de piment vert sucré (finement haché).

**ASSAISONNEMENT DE SALADE BOUILLI.**

$\frac{1}{4}$  cuillerée de sel, 1 cuillerée à thé de moutarde,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée de sucre, quelques grains de cayenne,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée de farine, les jaunes de 2 oeufs,  $1\frac{1}{2}$  cuillerée de beurre fondu,  $\frac{3}{4}$  tasse de lait,  $\frac{1}{4}$  tasse de vinaigre. Mêler les ingrédients secs, ajouter les jaunes battus légèrement, le lait, le beurre et le vinaigre—graduellement—cuire au-dessus d'eau bouillante jusqu'à ce que le mélange épaisse, couler et faire refroidir.

**POMMES DE TERRE****SOUFFLE AUX POMMES DE TERRE.**

Prendre 2 tasses de pommes de terre écrasées et froides, y incorporer 2 cuillerées de beurre fondu et battre en crème avant d'ajouter 2 oeufs battus très légèrement, une tasse de crème ou de lait et du sel au goût. Battre vivement, verser dans un plat profond et faire cuire dans un four bien chaud jusqu'à ce qu'il brunisse. Si ce mets est bien préparé il sortira du four soufflé et appétissant.

**PATATES AU GRATIN.**

Faire bouillir les patates à demi, peler et trancher chaudes. Beurrer un plat profond, y mettre une couche de patates, soupoudrer de sel, de poivre et de sucre, et du beurre en menus morceaux, puis une couche de miettes de pain, assaisonnée de la même manière tout en omettant le sucre. Alternier les couches. La couche supérieure doit être de miettes de pain et bien recouvertes de beurre. Y verser 4 cuillerées d'eau chaude pour produire de la vapeur, couvrir et faire cuire  $\frac{1}{2}$  heure. Découvrir et brunir. Ce mets est toujours apprécié au dîner de famille, les enfants en sont friands.

**SOUFFLE AUX PATATES.**

Dans 2 tasses de patates bouillies et écrasées, battre 3 oeufs fouettés, une tasse de lait, 2 cuillerées de beurre fondu et assaisonner au goût. Battre vivement et faire cuire dans un plat à pudding graissé.

---

La Crème de Tartre Gillett est la Meilleure.

**POMMES DE TERRE "AUX ESCALOPES".**

Faire bouillir et écraser des patates avec un peu de lait. Battre légèrement avec un peu de beurre, une cuillerée à dessert pour chaque demi chopine de patate, sel et poivre au goût. Remplir de petits moules beurrés ou des coquilles d'escalopes avec le mélange et faire brunir dans le fourneau, après avoir imprimé un dessin sur chacun. Glacer avec du beurre pendant que le mets est chaud et servir dans les coquilles. Si on le préfère, le beurre peut être remplacé par du fromage râpé.

**ENTREES, ETC.****SAUCE POUR OEUFS POCHEES.**

4 cuillerées de "Ketchup" aux tomates, 1 cuillerée de sauce Worcester, 1 cuillerée de sauce Harvey, 1 cuillerée de sauce aux champignons,  $\frac{1}{2}$  chopine de crème. Mêler entièrement les ingrédients et faire chauffer jusqu'à ébullition.

**CROQUETTES AU RIZ.**

$\frac{1}{4}$  livre de riz cuit dans 1 chopine de lait avec une cuillerée à thé de sel (Retrancher les  $\frac{3}{4}$  d'une tasse de riz pour faire des muffins le lendemain). Au reste ajouter 2 jaunes d'oeufs bien battus. Mouler en croquettes, plonger dans le blanc d'un oeuf battu, rouler dans des miettes de pain et faire frire dans du saindoux bouillant.

**MACARONI ET FROMAGE.**

Prendre 12 bâtons de macaroni,  $1\frac{1}{2}$  tasse de sauce blanche claire,  $\frac{1}{2}$  tasse de miettes de pain rassis, 1 tasse de fromage râpé, 1 cuillerée de beurre. Casser le macaroni en morceaux de 2 pouces et faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit tendre—environ 20 minutes. Verser dans une passoire et l'arroser d'eau froide. Mettre le macaroni dans un plat à pudding beurré et y incorporer 1 cuillerée à thé de moutarde délayée dans de l'eau. Ajouter la sauce avec la moitié de la quantité de fromage. Mettre les miettes dans le beurre fondu. Ajouter ce qui reste de fromage et étendre ce mélange sur celui qui est dans le plat. Faire brunir dans un fourneau très chaud.

**La Poudre à Pâte Magique opère des merveilles.**

**OMELETTE AU FROMAGE.**

2 jaunes d'oeufs, un peu de sel et de poivre. Ajouter 2 cuillerées de crème, 1 once de fromage râpé et les 2 blancs d'oeufs bien battus. Mettre 1 once de beurre dans un récipient à omelette, laisser chauffer, puis y verser le mélange et avec une cuiller, le repousser continuellement d'un côté; quand le mélange aura presque atteint la consistance voulue, mettre l'omelette au four et laisser brunir.

**SOUFFLE AU POULET.**

Une chopine de poulet cuit, haché fin, 1 chopine de sauce à la crème, 1 cuillerée à thé de persil haché, sel et poivre, 4 oeufs. Ajouter le poulet et l'assaisonnement à la sauce bouillante. Faire cuire 2 minutes. Ajouter les jaunes d'oeufs bien battus et laisser refroidir. Quand on est prêt à servir, ajouter les blancs d'oeufs bien battus et mettre au four 20 minutes.

**PAIN AU BOEUF.**

2 livres de boeuf haché, 3 biscuits au soda (roulés) 1 oeuf, le jus d'un citron, sel, poivre et beurre. Faire cuire au four environ 1 heure.

**METS GAULOIS (Rare).**

Faire fondre 1 cuillerée de beurre dans un bain-marie; ajouter quelques grains de sel, moutarde et vinaigre, ajouter 1 tasse de fromage, laisser fondre, puis ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de lait et 1 oeuf battu. Remuer continuellement le mélange jusqu'à ce qu'il soit épais et uni. Servir immédiatement sur des gaufres croquantes ou sur des rôties bien sèches.

**PUDDING YORKSHIRE.**

5 cuillerées (combles) de farine, un peu de sel, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique bien mélangée à la farine sèche, 2 oeufs bien battus, ajouter à ceci une chopine de lait. Verser la pâte dans une demi tasse de gras de boeuf bouillant et faire cuire au fourneau pendant une demi heure.

**PUDDING YORKSHIRE No. 2.**

$\frac{1}{2}$  chopine de lait, 2 oeufs, 1 tasse de farine,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de Poudre à Pâte Magique. Faire cuire au four une demi heure et arroser de sauce.

---

**La Poudre à Pâte Magique est Pure et Saine.**



## HORS D'OEUVRES

### ROTIES A L'ANCHOIS AVEC SAUCE BLANCHE

Faire bouillir la moitié d'une chopine de lait frais avec une feuille de groseillier et une feuille de laurier. Battre 6 oeufs laissant de côté 2 des blancs. Retirer les feuilles et mélanger ensemble le lait et les oeufs. Ajouter 1 demiard de crème douce et épaisse et agiter sur un feu doux jusqu'à ce qu'il commence à épaissir, laisser refroidir. Echauder 10 anchois, les gratter, ôter les arêtes, écraser les poissons pour les réduire en pâte. Couper 2 tranches de pain, sans croûte (du pain cuit la veille), faire rôtir des deux côtés, beurrer avec du beurre frais, recouvrir de pâte de poisson, chaque rôtie, les mettre l'une sur l'autre et les couper en 6 morceaux. Verser dessus une sauce blanche et servir. Les tranches de pain doivent avoir un demi pouce d'épaisseur.

### CAVIAR (oeufs d'esturgeon salés) SUR ROTIES.

Assaisonner des caviars avec du jus de citron et un peu de poivre et étendre sur des rôties croquantes, rondes ou en doigts de dames. Hacher des oignons bien fin et en faire un cercle autour du bord extérieur de la rôtie.

### CREVETTES A LA CREME.

1 boîte de crevettes,  $\frac{1}{2}$  tasse de céleri sec,  $1\frac{1}{2}$  tasse de lait,  $\frac{1}{2}$  tasse de jus de céleri, 3 cuillerées de farine,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de poivre,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel, 3 cuillerées de beurre. Cuire le céleri dans tout juste assez d'eau pour le couvrir; quand il sera tendre, égoutter et couper en cubes. Egoutter les crevettes et les rafraîchir dans de l'eau froide. Faire une sauce blanche avec le beurre, la farine, les assaisonnements, le lait et le jus de céleri. Ajouter les cubes de céleri et les crevettes et servir sur rôties beurrées et une garniture ou des coeurs de céleri.

### CHAMPIGNONS A LA CREME.

Peler 1 livre de gros champignons, et les mettre dans l'eau à laquelle on aura ajouté le jus d'un citron. Mettre un gros morceau de beurre dans un réchaud de 2 pintes. Faire fondre, ajouter les champignons (après les avoir égouttés) les disposant par couches, ajouter un oignon Espagnol tranché. Mettre le couvercle et laisser mijoter jusqu'à qu'ils tirent leur propre jus. Quand ils

peuvent être piqués facilement avec une fourchette, ajouter  $\frac{1}{2}$  tasse de crème sel, paprika au goût et au moment de servir, ajouter le jus de la moitié d'un citron. Ce jus fait sortir la saveur de l'assaisonnement et des champignons.

## POTAGES

### CONSOMME (1).

6 livres de jarret de boeuf ou 6 livres de jarret de veau, des os, restes de volaille troussée ou de viande fraîche,  $\frac{1}{4}$  livre de bacon ou de jambon maigre, 2 onces de beurre, 2 gros oignons piqués de clou de girofle, 1 navet, 3 carottes, 1 tête de céleri, 2 onces de sel,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de poivre, 1 écorce de macis, 1 paquet d'herbes aromatiques (excepté la sauge) 4 pintes et  $\frac{1}{2}$  chopine d'eau froide.

Couper en morceaux d'environ 3 pouces carrés, la viande et le bacon ou jambon, broyer les os en petits morceaux, mettre un peu de beurre au fond de la casserole,  $\frac{1}{2}$  chopine d'eau, les os broyés puis la viande et les autres ingrédients. Couvrir la casserole et la placer sur un feu vif, brassant le contenu de temps en temps. Quand le fond de la casserole sera couvert d'une substance claire gélatineuse, ajouter les 4 pintes d'eau froide et laisser mijoter très doucement pendant 5 à 6 heures. Ne pas laisser bouillir rapidement. Quand la cuisson s'achèvera, jeter dans la casserole une cuillerée de sel pour que l'écume se forme à la surface, enlever soigneusement cette écume pendant l'ébullition et couler dans un tamis très fin. Laisser refroidir et écumer tout le gras. Ce consommé se conservera plusieurs jours au froid.

Le Consommé est le fondement de plusieurs des soupes ou potages dont les recettes suivent et celui-ci répond parfaitement aux fins ordinaires. Le conserver dans de petites jarres, dans un endroit frais. Ce consommé fait une sauce excellente pour viande hachée. Une cuillerée suffit pour donner une saveur délicieuse à un plat de macaroni et à divers autres mets. Des potages variés peuvent être préparés en très peu de temps. Prendre, par exemple, une quantité de consommé gélatineux, ajouter de l'eau et des légumes ou autre liaison au goût. Il vaut mieux faire cuire les légumes à demi avant de les ajouter au consommé, vu que l'ébullition nuit à la saveur du potage. Assaisonner et faire bouillir quelques instants et servir chaud.

---

Faites usage de Produits Alimentaires Préparés dans des Fabriques "Propres."

**POUR CLARIFIER LE CONSOMME.**

Mettre le consommé dans une casserole bien propre, sur un feu vif. Quand il bouillera, ajouter un blanc d'oeuf à chaque pinte de consommé en procédant comme suit: Bien battre les blancs des oeufs dans un peu d'eau, puis ajouter le consommé chaud, battre le tout vivement et longuement, laisser jeter un bouillon et retirer immédiatement et couler dans une flanelle mince.

**CONSOMME BRUN.**

4 livres de jarret de boeuf, de viande quelconque ou d'os, 4 carottes, 4 oignons, 1 navet, 1 petite tête de céleri,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de grain de poivre, 6 clous, 5 chopines d'eau froide. Couper la viande et les os, les mettre dans la casserole, verser l'eau dessus et écumer pendant l'ébullition. Préparer et mijoter, 4 heures. Les épices doivent être mises en même temps que les légumes.

**CONSOMME BLANC.**

Le consommé blanc sert à préparer les soupes blanches et se fait comme suit: faire bouillir 6 livres de parret de veau coupé en menus morceaux, les restes de volaille troussée et 4 tranches de jambon maigre. Procéder suivant directions données dans "Consommé." (Page ).

**CREME AUX ASPERGES.**

Nettoyer une botte d'asperges, couper les pointes et faire bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres; faire bouillir les pointes 20 minutes dans 1 pinte de bon consommé. Mettre dans une casserole 2 onces de beurre et 2 onces de farine, mélanger et ajouter le consommé chaud, ayant au préalable passé les asperges au tamis, ajouter 1 chopine de lait, faire bouillir et écumer; mettre les pointes dans une terrine avec une roquille de crème, y verser le potage bouillant, assaisonner de sel et poivre au goût et servir.

**SOUPE AU TOMATES.**

1 boîte de tomates, 1 pinte de consommé, 1 demi-gallon de lait ou de crème, 1 once de beurre, 1 once de farine, poivre et sel. Faire bouillir ensemble le consommé et les tomates pendant 15 minutes puis les passer au tamis. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine et le consommé coulé, faire bouillir 2 minutes retirer du feu, ajouter la crème et ne pas laisser bouillir de nouveau car la crème caillera.

**SOUPE AUX POMMES DE TERRE.**

1 carotte, 1 oignon, 2 grosses pommes de terre hachées fin. Faire bouillir et couler dans une passoire, puis ajouter poivre et sel au goût, un bon morceau de beurre et 1 pinte de lait; laisser jeter un bouillon et servir.

**CONSOMME (2).**

4 livres de jarret de bœuf, 4 livres de jarret de veau, 4 pintes d'eau froide, 2 onces de jambon maigre ou de bacon, 6 clous, 6 grains de poivre, 1 bouquet d'herbes fines, 1 cuillerée de sel, 3 oignons, 1 carotte, 1 navet, 2 tiges de céleri, 2 pieds de persil, 3 oeufs les blancs et coquilles; l'écorce et le jus d'un citron. Essuyer et couper la viande et les os en petits morceaux. Mettre la moelle, les os et une partie de la viande dans la casserole avec 4 pintes d'eau froide. Faire chauffer doucement, couper les oignons et les légumes en menus morceaux, les faire frire dans le gras du jambon, puis faire brunir le reste de la viande. Ajouter les oignons, la viande, les herbes, les épices et les légumes. Laisser mijoter environ 7 heures. Couler, laisser refroidir puis enlever le gras et ajouter les blancs et les coquilles d'œufs, le citron, sel et poivre au goût. Bien mélanger, faire chauffer et laisser bouillir 10 minutes. Couler dans un couloir très fin et faire chauffer de nouveau jusqu'à ébullition avant de servir. Servir avec vin ou citron si on le desire. Ce consommé doit être d'un brun pâle ou couleur paille.

**BOUILLON ECOSSAIS.**

2 livres dans la partie maigre du cou du mouton. Couper la viande en petits morceaux et la mettre dans la casserole avec 1 grande tranche de navet, 2 tranches de carottes, 1 oignon et une tige de céleri, le tout coupé fin,  $\frac{1}{2}$  tasse d'orge et 3 chopines d'eau froide. Laisser mijoter doucement pendant 2 heures puis couler dans la soupe. Faire cuire ensemble une mijoter 2 heures puis couler pendant 2 heures puis couler dans la soupe. Faire cuire ensemble une cuillerée de farine et 1 cuillerée de beurre, mêler à la soupe et ajouter une cuillerée à thé de persil haché. Assaisonner de sel et de poivre.

**SOUPE AUX HUITRES.**

Echauder 1 pinte ou 25 huitres dans leur propre jus. Aussitôt qu'elles sont gonflées ou que les ouïes s'enroulent, les retirer du feu (les huitres

---

**La Lessive de Gillett Absorbe Toutes les Saletés.**

durissent en bouillant). Ajouter une tasse d'eau au jus. Faire un roux avec 1 cuillerée de beurre et autant de farine le délayer avec le jus et quand le mélange sera bien uni, ajouter une tasse de lait échaudé ou de crème. Assaisonner de poivre, de sel au goût, un brin de cayenne ou de paprica, puis ajouter les huîtres, faire chauffer et servir immédiatement. Dans les salons des marchands d'huîtres, on sert la soupe aux assaisonnements français. Avant de faire cuire les huîtres, on doit les examiner soigneusement et passer le jus dans un tamis, afin d'enlever tout morceau d'écaille qui pourrait s'y trouver.

### **SOUPE AU RIZ ET AUX TOMATES.**

A 2 pintes de jus de casserole (eau dans laquelle la viande a bouilli), 1 chopine de tomates fraîches ou en conserves et 1 tasse de riz bouilli. Faire cuire  $\frac{1}{2}$  heure et assaisonner au goût.

### **SOUPE AUX POIS.**

$\frac{1}{2}$  livre de lard salé, 2 tasses de pois secs, trempés dans l'eau froide toute une nuit, 1 tige de céleri, la moitié d'un oignon, 3 pintes d'eau. Faire bouillir le lard pendant 1 heure avant d'ajouter les pois puis faire bouillir encore une heure avant d'ajouter les autres ingrédients.

### **SOUPE AUX POIS VERTS.**

Faire bouillir une chopine de pois et une grosse pomme de terre. Passer le tout dans une passoire en écrasant la pomme de terre et les pois et ajouter un petit morceau de beurre, du sel et du poivre au goût et assez de lait pour éclaircir.

---

## **POISSON**

### **POISSON GRILLE.**

La cuisson des aliments sur le gril est assurément la méthode la plus ancienne et elle ne peut être surpassée par aucune autre. La peau des poissons petits ou maigres sert à leur conserver leur forme. Les tranches de flétan ou de saumon peuvent être grillées entières ou coupées en bandelettes ayant soin d'enlever la peau et d'ôter les arêtes. Nettoyer le poisson et le fendre. Frotter ungril double avec du suif, y mettre le poisson, le

---

**La Crème de Tartre Gillett est Pure Chimiquement.**

côté de la chair en bas et tourner sur le feu jusqu'à ce que les deux côtés soient brunis. Quand il sera cuit, le déposer avec précaution sur un plat chauffé, saupoudrer de sel et de poivre, étendre de beurre et servir.

### POISSON CUIT AU FOUR.

Prendre un poisson de trois ou quatre livres, assaisonner avec une cuillerée comble de sel, une cuillerée à thé de poivre. Bien assaisonner aussi bien l'intérieur que l'extérieur du poisson. Mettre la poisson dans un grand plat, y trancher deux oignons et arroser avec le jus d'un gros citron. Couvrir et mettre de côté pendant 1 heure. Ensuite, déposer le poisson dans une rôtissoire avec 4 minces tranches de lard au fond et 3 tranches sur le poisson. Verser une cuillerée de beurre fondu dessus et laisser cuire 45 minutes. Servir dans un plat chaud avec des citrons coupés en quartiers et du persil. Ce poisson peut être cuit au four sans oignons ou citrons, mais ceux-ci lui donnent de la saveur. Si l'on n'a pas de lard salé sous la main, graisser la rôtissoire avec du saindoux et en couvrir le fond avec une feuille de papier brun. Cuit de cette manière, le poisson peut être retiré facilement de la rôtissoire sans le briser et le nettoyage de cette dernière est simplifié de beaucoup.

### POISSON BOUILLI.

Le poisson bouilli est le plus délicat de tous les poissons, mais vu sa peau lisse et sa consistance gélatineuse, il est difficile de le faire bouillir de manière à en faire un mets de belle apparence. Pour arriver au meilleur résultat, il y a plusieurs règles à observer; 1° le poisson doit être pesé, 2° Il doit être soigneusement ficellé dans une mousseline. La toile à fromage par exemple. 3° La casserole doit être suffisamment grande et l'eau bien salée avant d'y mettre le poisson, autrement les chairs auraient une tendance à se séparer. 4° L'eau doit être au point d'ébullition et non pas bouillante quand on y dépose le poisson. Elle doit être assez abondante pour le couvrir, sans excès toutefois, car la saveur du poisson serait détruite. Pour un gros poisson, ajouter à l'eau 3 cuillerées de vinaigre, 5° Que l'ébullition soit continue, allouer 6 minutes de cuisson par livre de chair et si le poisson est gros, 6 minutes supplémentaires. Par exemple pour un poisson de 6 livres, calculer 42 minutes au lieu de 36.

**Les Produits Gillett sont des Articles de Qualité Supérieure.**

Ne jamais piquer un poisson avec une fourchette pour vous assurer s'il est cuit, mais veillez à ce que l'eau bouille continuellement. Si l'eau bout à gros bouillon, la casserole doit être placée sur une autre partie du poêle où la chaleur sera moins ardente, autrement le poisson cuit sur un feu trop violent s'émietterait. Si possible faire usage d'une bouilloire à poisson. Servir avec du beurre fondu et des tranches bien bouillies. Garnir de persil et de tranches de citron. Certains préfèrent le "catsup" aux tomates avec le poisson. Dans ce cas on se dispense des oeufs et des citrons.

### HOMARDS AVEC KARI.

2 tasses de homard coupé en dés, 2 tasses de bouillon, 1 cuillerée à thé d'oignons hachés et 2 cuillerées de poudre de kari, 1 cuillerée de sel. Faire cuire l'oignon dans du beurre, ajouter le sel, le bouillon, le kari, et laisser cuire doucement pendant 5 minutes avant d'y mettre le homard. Servir aussitôt que le homard sera entièrement réchauffé. Servir du riz bouilli avec ce mets.

### MORUE A LA CREME.

Couper en menus morceaux et faire tremper toute la nuit une tasse de morue salée. Le matin égoutter, mettre dans une casserole et couvrir d'eau froide; laisser bouillir, égoutter de nouveau, recouvrir d'eau et laisser mijoter doucement pendant 15 minutes; ajouter une tasse de lait gras. Bien mêler une cuillerée de farine avec une cuillerée de beurre. Ajouter à la morue, émietter un oeuf bien bouilli, l'incorporer au mélange, ajouter une pincée de poivre et 1 cuillerée à thé de persil. Faire bouillir immédiatement.

### ASSAISONNEMENT POUR POISSON FRIT, HUITRES OU COTELETTES.

Des biscuits au soda, poivre, sel, oeufs. Rouler les biscuits (avec une bouteille, ils seront réduits en farine), ajouter sel et poivre pour le poisson et les huitres; du thym, de la marjolaine, de la sarriette pour les côtelettes; battre les oeufs, y plonger les huitres, etc.; les rouler dans les miettes de biscuits et faire frire dans du beurre et du saindoux.

### HUITRES FRITES.

Egoutter et essuyer de belles grosses huitres, les rouler d'abord dans des biscuits écrasés, puis les disposer sur un grand plat froid, mettre sur

---

Faites usage de Poudre à Pâte Magique.

la glace pendant une demi heure et faire frire dans du beurre qui aurait graduellement bouilli. Faire cuire quelques-unes à la fois, et s'il se détache des miettes dans la friture, les couler avant de mettre de nouvelles huitres.

### COTELETTES AUX HOMARDS.

Un met délicieux s'apprête comme suit;  $\frac{1}{2}$  boîte de homards égouttés, le jus d'une once de beurre réservé pour la panade, 1 once de farine,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel, un peu de poivre, de préférence du poivre de cayenne, 1 demiard de jus de homard; s'il manquait de jus, ajouter du lait. Faire bouillir, ajouter 2 cuillerées de crème et 1 cuillerée de jus de citron, mettre le homard haché fin; battre le tout ensemble et faire refroidir. Couper en morceaux, leur donnant l'apparence de cotelettes; pour l'os introduire un petit bout de macaroni, rouler les cotelettes dans des oeufs battus, puis dans du biscuit écrasé et faire frire dans le beurre. Servir en cercle autour d'un centre de persil frit.

### "COCKTAIL" AUX HUITRES.

Mettre trois ou quatre huitres dans un petit verre à limonade, un peu de cayenne, du jus de citron et de la sauce aux tomates. Aussi quelques gouttes de sauce "tobasco" (très peu). Mettre les verres sur de petites assiettes et les entourer de cresson.

### MORUE A LA CREME (Salée).

Taire tremper toute la nuit, changer l'eau plusieurs fois; la dernière eau doit être presque chaude. Faire bouillir dans de l'eau chaude avec une cuillerée de vinaigre. Oter les arêtes, laisser refroidir avant de mettre en charpie. Faire chauffer une tasse de lait, ajouter 1 cuillerée de beurre, mêlé à autant de farine, faire cuire jusqu'à ce que le mélange épaisse, retirer du feu et ajouter 2 oeufs bien battus. Mettre le poisson, faire cuire 2 minutes en agitant continuellement le mélange. Une cuillerée de persil haché ou un peu de jus de citron améliore la saveur de ce mets. Assaisonner de cayenne ou de paprica. Servir chaud.

### PAIN 'AU SAUMON.

1 livre de saumon bouilli, froid, (ou une boîte);  $\frac{1}{2}$  tasse de biscuits écrasés, 3 cuillerées de beurre fondu, 3 oeufs bien battus, sel et poivre

**La Crème de Tartre Magique opère des Merveilles.**



au goût. Mêler ces ingrédients, les mettre dans un moule, faire cuire à la vapeur pendant 1 heure. Servir chaud avec une sauce blanche ou une sauce aux tomates.

### **CROQUETTES DE POISSON.**

1 tasse de poisson bouilli,  $\frac{1}{2}$  tasse de riz bouilli, sel et poivre au goût. Mêler bien. Faire les croquettes les plonger dans de l'oeuf battu, puis les rouler dans des miettes de pain; faire frire jusqu'à ce qu'elles soient d'une belle couleur brune. Garnir de persil et de tranches d'oeufs bouillis.

## **COMMENT UTILISER DES RESTES FROIDS**

Des tranches de rôti de boeuf froid, saignant, peuvent être grillées vivement et servies avec beurre, sel, poivre, etc. Si ces tranches sont bien cuites, faire réchauffer dans une sauce brune. Que la sauce soit bien chaude avant d'y mettre les tranches de viande. Ne pas les laisser cuire dans la sauce, car la viande serait moins tendre. Quant aux autres restes de viande, faire un bouilli en ajoutant des légumes et des "pâtes". Les os feront un excellent bouilli pour des soupes variées. Le gras peut être fondu, clarifié, et utilisé pour friture, etc., les résidus iront au savon de sorte qu'aucune partie du rôti ne sera gaspillée.

### **CROQUETTES DE BOEUF.**

Hacher  $\frac{3}{4}$  livre de rôti de boeuf froid, humecter de bouillon,  $\frac{1}{4}$  livre de pain rassis, assaisonner de sel, poivre, quelques gouttes de jus d'oignon, arroser avec un peu de sauce brune, ajouter le jaune de 2 oeufs battus, laisser refroidir, rouler dans des oeufs battus et des miettes, frire dans du saindoux bouillant. Servir avec sauce aux tomates. Mêler ensemble le boeuf et les miettes de pain. Ajouter les condiments et assez de sauce brune pour arroser le tout.

### **SAUCE AUX TOMATES.**

Faire cuire ensemble 10 minutes:  $\frac{1}{2}$  boîte de tomates, 1 tranche d'oignon, 1 feuille de groseiller et 1 tige de persil. Couler; faire fondre 1 cuillerée de beurre, ajouter 1 cuillerée de fèves, verser doucement les tomates coulées, assaisonner de sel et poivre. Verser cette sauce sur les croquettes au moment de servir. Ceci fait un mets délicieux.

---

**La Poudre à Pâte Magique est Pure et Saine.**

**MOUTON AUX "ESCALOPES."**

Enlever le gras et la peau d'un rôti de mouton froid. Couper la viande en petits morceaux minces, assaisonner de sel et poivre. Beurrer un plat, y mettre une couche de viande, une couche de macaroni bouilli et froid, arroser de sauce aux tomates; continuer à alterner les couches tant qu'il restera de la viande. Recouvrir de miettes enduites de beurre et faire bouillir au four. Si on n'avait pas de macaroni froid sous la main, on en préparerait  $\frac{1}{4}$  livre jeté dans de l'eau chaude avec 1 cuillerée de sel. Laisser cuire pendant 20 minutes. Veiller à ce qu'il ne brûle pas. Quand il peut se couper facilement, il est cuit. Suivre la recette ci-dessus pour finir la préparation du mets et servir aussitôt la cuisson terminée.

**RIS DE VEAU.**

Laver avec de l'eau froide, ôter les conduits de les membranes. Faire cuire 20 minutes dans de l'eau bouillante salée, additionnée d'une cuillerée de jus de citron. Egoutter et mettre dans de l'eau froide.

**RIS DE VEAU LARDE.**

Larder et faire rôtir en arrosant avec du bouillon brun. Servir avec sauce aux champignons.

**RIS DE VEAU A LA CREME.**

Couper en petits morceaux, ajouter une sauce blanche et des champignons, coupés fin; faire cuire 10 minutes et servir.

Les ris de veau doivent être mis dans de l'eau froide dès qu'ils sont apportés du marché, car ils se gâtent rapidement. Le jus de citron ou le vinaigre ajouté au ris de veau pour la cuisson l'affermir car, comme le poisson, les ris de veau se composent en grande partie d'albumine. Le goût et l'apparence du poisson sont améliorés, si on ajoute du vinaigre ou du jus de citron à l'eau qui sert à la cuisson. 1 cuillerée de vinaigre pour 4 livres de poisson est une proportion convenable.

Les ris de veau doivent toujours être cuits de la manière décrite plus haut, quoi qu'on fasse. On peut ensuite les griller comme un steak, les beurrer et les assaisonner, ou encore les apprêter de diverses manières, mets simple ou de fantaisie. Les ris de veau lardés ou à la crème sont excellents.

---

Faites usage de Poudre à Pâte Magique.

## RECETTES POUR DES INVALIDES

### GRUAU DE FARINE D'AVOINE.

1 tasse de farine d'avoine roulée, 3 tasses d'eau bouillante,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de sel. Ajouter le sel à l'eau bouillante y jeter graduellement la farine d'avoine en brassant continuellement le mélange; faire cuire 2 heures ou plus, couler, diluer avec de la crème ou du lait.

### FLAN MOU.

8 jaunes d'oeufs ou 4 oeufs entiers,  $\frac{1}{4}$  tasse de sucre, 1 chopine de lait, 1 cuillerée à thé de vanille. Battre les oeufs et ajouter le sucre, échauffer le lait, ajouter du lait chaud aux oeufs et au sucre, verser ce mélange dans le reste du lait, faire cuire sur un feu doux, agitant continuellement jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une crème. Retirer du feu, laisser refroidir et mettre l'essence au goût.

### ALBUMINE D'ORANGE.

Le jus de 2 oranges coulé, le blanc d'un oeuf,  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau, 2 cuillerées à thé de sucre. Faire bouillir l'eau, ajouter le sucre, laisser refroidir puis ajouter le blanc d'oeuf au jus d'orange, ajouter à l'eau, couler et servir froid.

### BOUILLON DE BOEUF.

(Fait de jarret de boeuf, de jarret de veau, de boeuf du cou ou du quartier de devant). Couper toute la viande en petits morceaux, poser et ajouter une chopine d'eau pour chaque livre de viande. Laisser reposer  $\frac{1}{2}$  heure à une heure, puis faire mijoter pendant 6 heures ou plus; faire bouillir pendant  $\frac{1}{2}$  heure. Couler et faire refroidir. Enlever le gras avant de servir.

### CEREALES.

En préparant un plat de céréales quelconque pour un malade, il faut veiller particulièrement à ce que ces céréales soient bien cuites; autrement elles seraient nuisibles. Des articles laxatifs de diète, la farine d'avoine est l'un des plus importants. Au point de vue de la nutrition elle est au premier rang. Le riz est aussi un précieux aliment dans le cas de troubles digestifs.

### LAIT AU RIZ.

1 cuillerée de riz, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à thé de sucre, 1 tasse de lait. Faire mijoter le riz, le lait et le sel jusqu'à cuisson complète. Puis couler et sucrer. Servir chaud ou froid.

---

La Crème de Tartre Gillett est la Meilleure.

**BOISSON AU SIROP.**

1 tasse de lait, 1 tasse de sirop de blé d'Inde. Faire bouillir le lait et ajouter le sirop, laisser bouillir quand le lait caillera. Servir très chaud, un peu à la fois ou bien faire usage de moitié lait et moitié miel. Cette boisson est bonne dans le cas de maux de gorge ou d'extinction de voix.

**BREUVAGES POUR INVALIDES.**

Pour les breuvages qui doivent être sucrés, il vaut mieux faire usage de sirop que de sucre granulé. Faire bouillir ensemble pendant quelques minutes 1 tasse de sucre et 1 tasse d'eau. Mettre ce sirop dans une cruche afin de s'en servir au besoin.

**SIROP AU CITRON.**

1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse jus de citron, 1 chopine d'eau. Faire un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau 12 minutes; ajouter le jus de fruits, faire refroidir et diluer avec de l'eau chaude ou froide au goût. Le sirop de citron peut être embouteillé et mis à la main pour être utilisé au besoin.

**CACAO AU COGNAC.**

1 cuillerée de cacao, 1 cuillerée de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, quelques grains de sel,  $\frac{1}{4}$  tasse d'eau bouillante, 1 cuillerée à thé de cognac. Exchauffer le lait, mêler le cacao, le sucre et le sel, ajoutant assez d'eau bouillante pour faire une pâte lisse, ajouter le reste de l'eau et faire bouillir 1 minute; verser le mélange dans le lait, ajouter le cognac et battre pendant 2 minutes en vous servant d'un batteur aux oeufs "Dover."

**PETITE BIÈRE AU COGNAC.**

Battre le blanc d'un oeuf en écume; puis ajouter le jaune de l'oeuf battu et 1 cuillerée de cognac; ajouter  $\frac{3}{4}$  tasse de lait doux et assez de sirop (au sucre), pour sucrer; un peu de muscade si désiré. Verser dans un verre et servir immédiatement.

**LAIT CHAUD.**

Le lait chaud est un excellent stimulant. On doit le faire chauffer au bain-marie. Ne pas le laisser bouillir, cependant. Servir aussi chaud que possible dans une tasse qu'on aurait fait chauffer et que l'on aurait soin de recouvrir avec la soucoupe renversée, pour la porter à la chambre du malade. Le patient doit boire le lait à petits traits, et aussi chaud que possible.

---

**La Poudre à Pâte Magique opère des merveilles.**

**PUNCH AU LAIT.**

Mettre dans un bol  $1\frac{1}{2}$  tasse de lait doux, 2 cuillerées de cognac. Bien agiter le mélange et le transvider d'un bol à l'autre pour qu'il écume. Tenir le bol haut en versant le liquide. Quant il sera couvert d'une écume épaisse, verser le punch dans un verre à boire et servir immédiatement.

**PETIT LAIT.**

Ce breuvage est fait de lait doux et d'un acide quelconque. Il contient le sucre, le sel et autres principes salins requis par la digestion aussi bien que par la partie minérale du corps.

**PETIT LAIT AU VIN.**

1 tasse de lait frais,  $\frac{1}{2}$  tasse de vin de Xérès (sherry) sucrer mettre le lait dans une petite casserole placer dans l'eau bouillante. Quand le lait bout, ajouter le vin, bien brasser et laisser à une chaleur tempérée jusqu'à ce que le lait caillé et le petit lait se séparent. Couler, sucrer et servir.

**PETIT LAIT AUX CITRONS.**

1 tasse de lait, 2 cuillerées de jus de citron, du sucre. Procéder comme ci-dessus.

**PETIT LAIT AUX ORANGES.**

2 tasses de lait, le jus d'une orange, du sucre.

**EAU ALBUMINEE.**

Battre un blanc d'oeuf avec une cuillère d'argent et ajouter un verre d'eau dans lequel on aurait mis sucre et essence au goût. Bien mélanger.

**EAU DE GADELLES.**

Faire dissoudre 1 cuillerée de gelée dans un verre d'eau. Sucrer légèrement si désiré. Si l'on peut se procurer du jus de gadelles, mettre 3 cuillerées de jus dans tout juste assez d'eau pour que le breuvage soit suffisamment acide. Les breuvages acides sont très rafraichissants pour les patients fiévreux.

**LIMONADE A LA GRAINE DE LIN.**

Ce breuvage est un calmant pour les patients souffrant de rhumes. 1 pinte d'eau bouillante, 4 cuillerées de graine de lin (non moulu), 2 citrons, sucre. Faire bouillir la graine de lin dans l'eau pendant 3 heures, la laissant infuser doucement. Couler, sucrer au goût et ajouter le jus des citrons. Si le breuvage est trop épais, ajouter un peu d'eau.

**LIMONADE CHAUDE.**

Cette limonade ne doit être bue qu'à la veille de se mettre au lit. Elle est excellente en cas de rhume, mais il faut éviter de s'exposer au froid le lendemain. Un citron,  $\frac{3}{4}$  tasse d'eau bouillante; du sirop de sucre au goût. Presser le jus d'un citron dans de l'eau; ajouter le sirop servir chaud.

**BOUILLONS ET SOUPES****THE DE BOEUF.**

$\frac{1}{2}$  livre de boeuf maigre, 1 tasse d'eau froide. Enlever la peau et le gras de la viande et hacher bien fin. Laisser tremper dans l'eau 15 minutes, puis faire mijoter doucement pendant  $\frac{3}{4}$  d'heure. Couler et enlever le gras, ajouter du sel au goût.

**THE DE BOEUF No. 2.**

1 livre de boeuf maigre,  $\frac{1}{4}$  cuillerée à thé de sel,  $\frac{1}{2}$  chopine d'eau froide. Enlever le gras de la viande et le hacher fin, laisser tremper  $\frac{1}{2}$  heure dans l'eau, puis couvrir et laisser cuire trois heures, mettant la casserole et son contenu dans l'eau bouillante. Couler et retirer.

**THE DE MOUTON.**

2 livres de mouton (dans la partie la plus maigre du cou),  $2\frac{1}{2}$  chopines d'eau (3 tasses), 2 cuillerées d'orge perlée. Enlever le gras du mouton, couper en côtelettes, ajouter l'orge et l'eau et laisser mijoter doucement pendant 2 heures. Couler et laisser refroidir, enlever ce qui reste de gras, et assaisonner avec du sel. Un peu de céleri donne de la saveur à ce thé.

**BOUILLON DE MOUTON.**

Préparer comme le thé de mouton: ajouter 1 petite carotte, 1 navet, 1 oignon et 1 tige de persil.

**THE DE BOEUF No. 3.**

Mettre dans une jarre à fruits 1 livre de boeuf maigre, haché fin. Ajouter  $\frac{1}{2}$  chopine d'eau froide, laisser tremper 1 heure, puis placer la jarre sur un linge ou un trépied dans une casserole d'eau froide; mettre au feu et laisser chauffer l'eau doucement mais sans bouillir. Faire cuire ainsi pendant 2 heures puis couler et assaisonner de sel au goût.

Le dépôt qui se forme au fond du thé de boeuf dès que celui-ci a reposé pendant quelque temps est la partie la plus nutritive du breuvage, cependant nombreuses sont les personnes qui ne servent à leurs patients que la partie claire, et la moins substantielle.

### **SOUPE GELATINEUSE.**

Mettre un peu de gélatine dans un bouillon clair quelconque afin qu'il s'affermisse suffisamment en refroidissant. Servir 2 grandes cuillerées dans une tasse.

### **SOUPE CLAIRE GLACEE.**

Plusieurs soupes claires sont délicieuses si on y met un peu de vin de Xérès (sherry) pour les servir ensuite, glacées. Les soupes froides sont toujours servies dans des tasses, jamais dans des assiettes.

### **VIANDE POUR INVALIDES.**

De toutes les viandes, aucune n'est plus juteuse et plus appétissante que le bifteck bien taillé et cuit convenablement. Aux malades on ne doit jamais servir de porc frais ou de veau. Un invalide peut manger du boeuf quand toute autre sorte de viande lui est interdite.

### **SANDWICH AU BOEUF CRU.**

Gratter 2 ou 3 cuillerées de boeuf frais, juteux et cru, l'assaisonner de poivre et de sel, l'étendre entre deux minces tranches de pain beurré et taillé en pointes de diamants, 2½ pouces de long par 1 pouce de large. Disposer les sandwich sur de petites assiettes et garnir de persil.

### **COTELETTE GRILLEE.**

Prendre 1 cotelette d'environ 1 pouce d'épaisseur (dans le flanc). Enlever la plus grande partie du gras, faire chauffer le gril, le graisser avec un morceau du gras, y déposer la cotelette et la griller sur un feu clair ou sur le gaz, retourner à toutes les 2 minutes; faire cuire 8 minutes. Servir immédiatement sur une assiette chaude avec une sauce au pain ou des patates écrasées. Garnir de céleri.

### **COTELETTE BOUILLIE.**

Un côtelette (dans le flanc), 1 cuillerée de beurre, 4 cuillerées de consommé, ¼ cuillerée de farine. Enlever le gras. Faire chauffer le beurre

---

Faites usage de Produits Alimentaires Préparés  
dans des Fabriques "Propres."

dans la poêle; quand il commence à fumer, y mettre la côtelette et la faire cuire vivement des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit d'une belle couleur brune. Mettre la côtelette dans une casserole et la laisser mijoter doucement dans le consommé pendant 1 heure. Servir sur une assiette chaude. Délayer la farine avec un peu d'eau froide, ajouter au bouillon, assaisonner, laisser bouillir puis verser sur la côtelette. Il faut veiller à ce que la côtelette ne bouille pas pendant la cuisson, la viande serait moins tendre.

### COTELETTE CUIE A LA VAPEUR.

Enlever tout le gras de la côtelette, la mettre dans une jarre à fruits, couvrir et faire cuire 1 heure dans une casserole d'eau bouillante. Saupoudrer de sel et servir très chaud. La jarre doit reposer sur un linge ou sur un trépied.

### STEAK.

Pour les invalides, le steak doit être cuit au gril, ou simplement grillé dans la poêle. Pour faire cuire au gril, essuyer le steak avec un linge trempé dans de l'eau froide et tordu bien serré; enlever tout le gras superflu. Avec une partie de ce gras, graisser un gril en broche, y placer la viande de manière à ce que la partie grasse soit voisine du manche et faire griller au-dessus d'un feu vif, retournant de 10 secondes en 10 secondes pendant la première minute afin que les pores soient bien fermés pour empêcher le jus de s'échapper. Continuer à retourner de temps à autre jusqu'à ce que le steak soit bien cuit des deux côtés. Une tranche de steak d'un pouce d'épaisseur cuira dans 5 minutes si on aime ce morceau, saignant. Pour qu'il soit bien cuit il faut 6 minutes. Mettre sur un plateau chaud, saupoudrer de sel et parsemer de petits morceaux de beurre. Pour griller un steak dans la poêle faire chauffer la poêle, la graisser avec un morceau de gras et y déposer le steak. Tourner de 10 secondes en 10 secondes pendant la première minute, puis faire cuire chaque côté pendant 3 minutes. S'il s'accumulait du gras dans la poêle, il faudrait l'ôter.

### OEUFS POUR INVALIDES.

Les oeufs pour invalides ne doivent jamais bouillir. Ils doivent "mitonner". Faire bouillir l'eau, la pousser à l'arrière du poêle, y mettre l'oeuf, couvrir le récipient et laisser refroidir 5 minutes.

---

Le Soda Magique est le Meilleur.



# TABLE

<b>GATEAUX</b>	Page
Biscuits .....	10, 11
Biscuits de Boston.	9
Biscuits "Ermites".	6
Biscuits au Gingembre .....	5
Brioche Espagnoles	6
Crepes .....	4, 14
Fouillis .....	14
Gâteau Aigle .....	6
" Angés .....	6
" d'Argent ...	16
" Blanc .....	8
" Caramel .....	7
" Chocolat ..	11, 12
" a la Crème..	13
" Cornstarch .	8
" 1-2-3-4 .....	13
" Aux Dattes .	13
" Delicieux ..	8
" d'Epices ....	15
" Eponge ....	10
" à la Farine d'Avoine ..	11
" Fait à la Hâte	11
" Au Fruits 9,	10
" à la Graine d'Anis .....	12
" Hove .....	5
" Imperial ...	16
" a la Livre 10,	16
" Lady Baltimore .....	17
" Mocha .....	13
" aux Noix ...	12
" de Mariee ..	7
" Noël .....	6
" Beignes ....	9
" Beignets au Mais .....	14
Gateau de Suzanne.	11
Gateau Shrewsbury.	16
Gallettes de Sarrasen	4
Galette au Mais...	5
Gaufres a la Vanille	15
Glace au Caramel...	14
Glacage à l'Orange.	15

## **PAIN ET ROULEAUX**

	Page
Biscuits .....	20
Levure Domestique .....	18, 19
Muffins .....	20
Melange Liquide ...	21
Pain .....	19, 22
Pain de Mais .....	20
Petits Pains de Son	21
Pain Brun .....	20
Pain Brun aux Nois	21
Pain de Son .....	21, 22
Petits Pains, Graham .....	20, 21
Rouleaux, Montagne Blanche .....	20

## **PUDDINGS**

Creme Bavaroise ..	25
La Reine des Puddings .....	22
Pudding aux Bluets	22
" Brown Betty	25
" Caramel ...	25
" Chocolat ...	24
" Cottage ....	23
" Cabinet ....	26
" Citron .....	26
" Creme de Riz	23
" Delmonico .	23
" Eponge ....	27
" aux Figues.	25
" au Gingembre .....	27
" aux Mûres.	22
" de Meunier.	22
" a la Neige..	23
" Noël .....	28
" Orange .....	27
" Pruneaux ..	27
" Prunes ....	27
" Pommes avec Riz .....	23
" Riz .....	24
" Suif .....	27
" de Pauvres Gens .....	26

## TABLE—Suite

	Page
<b>AUTRES DESSERTS ET SAUCES</b> .....	28 to 35
<b>CONFITURES ET GELEES</b> .....	35, 36, 37, 38
<b>MINCE MEAT</b> .....	38
<b>BONBONS</b> .....	38, 39
<b>CONSERVES AU VINAIGRE</b> .....	39, 40, 41, 42
<b>SALADES</b> .....	42, 43, 44
<b>POMMES DE TERRE</b> .....	44, 45
<b>ENTREES, ETC.</b> .....	45, 46
<b>HORS d'OEUVRES</b> .....	47
<b>POTAGES</b> .....	48, 49, 50, 51
<b>POISSON</b> .....	51, 52, 53, 54, 55
<b>COMMENT UTILISER DES RESTES</b>	
<b>FROIDS</b> .....	55, 56
<b>RECETTES POUR DES INVALIDES</b>	57, 58, 59, 60
<b>BOUILLONS ET SOUPES</b> .....	60, 61, 62

---



---

## LA POUDRE A PATE MAGIQUE

### NE CONTIENT AUCUN ALUN

---



---

La seule Poudre à pâte bien connu de prix modéré, fabriquée au Canada  
**QUI NE CONTIENT AUCUN ALUN.**

Elle est en rapport avec les lois de la Grande Bretagne en ne  
**CONTENANT AUCUN ALUN.**

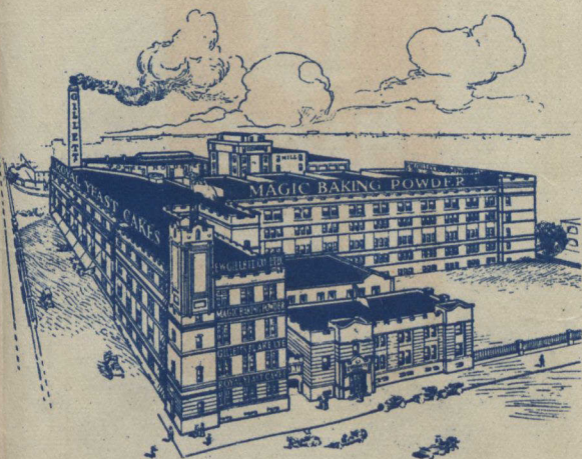
Elle anticipe la loi sur les aliments pure du Canada en ne  
**CONTENANT AUCUN ALUN.**

Sauve-garde de la sante de la famille en ne  
**CONTENANT AUCUN ALUN.**

Elle est honnête avec le consommateur en ne  
**CONTENANT AUCUN ALUN.**

**AUCUN AUTRE MANUFACTURIER DE  
 POUDRE A PATE DE PRIX MODERE NE  
 PEUT AVEC VERITE AVANCER CE FAIT.**

La manufacture la plus vaste, la plus propre  
et la mieux outillée de son genre dans  
l'Amérique Britannique.



Etablissement de  
**E. W. GILLETT COMPANY LIMITED**  
TORONTO, - CANADA

Fondé 1912

Les Produits Alimentaires manufacturés dans des usines PROPRES sont LES MEILLEURS.



La Poudre à Pâte Magique est fabriquée en Canada. Elle ne contient pas d'alun et tous les ingrédients sont indiqués clairement sur l'étiquette.

L'Alun est quelques fois designé comme "Sulphate d'Alumine" ou "Sulphate de Soude d'Alumine." Ne soyez pas leurrés par ces termes techniques.