



LEVURE "ROYAL"
INSTRUCTIONS
ET
RECETTES

PUBLIÉ PAR
E. W. GILLET COMPANY LIMITED
TORONTO, ONT.

WINNIPEG

MONTREAL

CANADA

NATIONAL LIBRARY
BIBLIOTHÈQUE NATIONALE

TX 715 C3465 no. 4 Reserve

Le Pain comme Article d'Alimentation.

LE PAIN est reconnu comme le plus stable des articles propres à l'alimentation, et cependant combien peu de gens apprécient réellement son importance! Aucun repas, durant les trois cent soixante-cinq jours de l'année, n'est complet s'il n'y a pas de pain sur la table. Ses qualités nutritives sont connues depuis les temps les plus reculés. On parle du pain dans le premier livre de la Bible. Vers l'année 1662, Matthew Henry dit dans ses commentaires du Psaume 104: "Voici le pain qui fortifie le cœur de l'homme, et qui est appelé pour cela le Pilier de la Vie." Le Dr. Harvey W. Wiley, ancien Chef du Bureau de Chimie des États-Unis, soutient qu'il y a plus de force énergétique dans une livre de pain de ménage que dans une livre de viande. Rien n'est plus appétissant en effet que du bon pain de ménage.

Un aliment d'une telle importance capitale devrait donc recevoir toute la considération et tout le soin qu'il mérite, pour qu'il puisse être fait convenablement, et avec des ingrédients qui assureront sa valeur nutritive et sa qualité saine.

LEVURE "ROYAL"

L'Expérience n'est pas Indispensable.

Suivez tout simplement les instructions. Quelques femmes ont l'idée préconçue que de faire le pain est un travail long et pénible, mais c'est une erreur, car l'on peut aujourd'hui classer le pain dans la catégorie des aliments qui peuvent être préparés rapidement, puisqu'avec les Pains de Levure "Royal" on peut, en quelques heures et sans beaucoup de peine, faire un pain léger et agréable au goût. A dire vrai on peut, sans exagérer, affirmer que le bon pain peut se faire beaucoup plus vite, et avec moins de mal, avec la Levure "Royal" qu'avec toute autre sorte de levure. Tout ce qu'il faut, c'est de se procurer une bonne farine et de suivre les instructions soigneusement, et le résultat ne manquera pas que d'être satisfaisant.

Le pain fait chez soi avec la Levure "Royal" possède un plus haut degré de nutrition, et gardera sa fraîcheur et sa consistance plus longtemps que celui fait avec une autre. On peut faire en une fois assez de pain pour huit jours, et le dernier pain sera tout aussi bon que le premier.

Economie.

Outre que le pain de ménage est préféré par la plupart des gens, il ne faut pas perdre de vue non plus sa considération au point de vue économique. Le pain de ménage aide à réduire la cherté des vivres en diminuant la quantité de viande d'un prix élevé, nécessaire à la nourriture du corps.

LEVURE "ROYAL"

A propos de Farine.

Bien qu'en général il soit bon de suivre les instructions données, il y a cependant des fois où les instructions pourraient être quelque peu changées à cause de l'action variable de différentes sortes de farine. Il arrive souvent que c'est le levain qui est blâmé lorsque le pain n'est pas tout à fait réussi, alors qu'en réalité l'insuccès provient de ce que l'on n'est pas familiarisé avec la sorte de farine employée. Il y a des farines qui montent plus vite que d'autres, de sorte qu'au lieu de laisser lever la pâte pendant un temps déterminé sans tenir compte de la quantité, il est préférable de la laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de grosseur sans tenir compte du temps qu'il a fallu pour cela. En agissant ainsi on surmontera les difficultés qui proviennent de la farine.

Un des points les plus importants en faisant le pain est de veiller à ce que la pâte soit maintenue à une température continuellement égale, et de ne jamais la laisser exposée dans un courant d'air. Faites chauffer la farine et le vase dans lequel elle sera pétrie jusqu'à une température d'environ 80 degrés Fahrenheit. Servez-vous d'eau tiède pour cela, car l'excès de chaleur est aussi nuisible au levain que le refroidissement. Ne pétrissez jamais la pâte dans une chambre froide, et ne l'y laissez jamais toute une nuit. Quand la pâte est reposée, enveloppez-la

LEVURE "ROYAL"

soigneusement dans un linge chaud et mettez-la dans un endroit passablement chaud pour la nuit. Si l'on éprouve quelque difficulté à cause des courants d'air, procurez-vous une grande boîte en carton ondulé avec un couvercle et mettez le pain dedans pour la nuit.

Pour faire le Pain.

Il y a bien des manières différentes de faire le pain, mais nous croyons que si l'on observe scrupuleusement les instructions suivantes, les résultats que l'on obtiendra seront des plus satisfaisants, et les efforts de la ménagère seront récompensés, car elle obtiendra le plus beau pain appétissant qu'il soit possible de faire. Le pain fait avec la Levure "Royal" possède toujours une saveur, un goût de noisette, que l'on ne saurait obtenir avec tout autre levain.

Comment faire la Levure liquide avec les Pains de Levure "Royal."

Prenez deux tasses de farine et délayez avec un peu d'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse versez alors dessus quatre pintes d'eau bouillante, et délayez comme il faut la farine et l'eau ensemble. Ajoutez une pinte de pommes de terre en purée, c'est-à-dire bien écrasées, puis une demi-tasse de sel et une demi-tasse de sucre. Laissez refroidir ce liquide jusqu'à ce qu'il soit tiède, et ajoutez-y deux Pains de Levure "Royal" que vous aurez préalablement laissé tremper pendant quelques

LEVURE "ROYAL"

minutes dans de l'eau tiède. Mettez ensuite tout ce mélange dans un endroit chaud (mais pas trop), après l'avoir bien couvert, et laissez-le ainsi pendant quelques heures. Servez-vous d'un vase assez grand pour que le liquide puisse bien lever.

On peut employer le liquide ci-dessus quatre ou cinq heures après l'avoir préparé, mais pour obtenir les meilleurs résultats il devrait reposer toute une nuit, ou une douzaine d'heures, avant de s'en servir. Il se conservera pendant quinze jours si on le garde dans un endroit modérément frais.

La quantité de levure liquide ci-dessus est suffisante pour faire dix à douze gros pains de ménage délicieux.

Pour faire deux Pains.

Faites tiédir deux pintes de farine, et pétrissez-la avec deux chopines de levure liquide. Mélangez bien comme il faut, puis mettez sur la planche à pâtisserie et pétrissez de nouveau pendant une minute ou deux, c'est-à-dire jusqu'à ce que la pâte soit bien unie et égale. Couvrez et placez dans un endroit modérément chaud (à l'abri des courants d'air) jusqu'à ce que la quantité de pâte soit à peu près doublée. Si la levure liquide a reposé toute une nuit, la pâte du pain devrait être suffisamment levée au bout d'une heure et demie, ou très peu de plus. Pétrissez alors de nouveau et partagez en deux pains. Mettez les pains dans des moules (léchefrites) graissés, couvrez et

LEVURE "ROYAL"

laissez-les lever de nouveau jusqu'à ce qu'ils doublent de grosseur, ce qui demandera une heure environ. Si la levure liquide est préparée, disons, à midi, et si l'on désire que la pâte pour le pain soit finie le soir, pour reposer toute la nuit, suivez les mêmes instructions, sauf que la pâte ne devrait pas être divisée en pains avant le matin suivant, pour bien lui donner le temps de lever comme il faut.

Si la levure liquide est préparée la veille, la pâte peut être mise au repos le matin et cuite avant midi. Une pinte de farine et une chopine de levure liquide feront un pain de bonne grosseur. Si la pâte est trop sèche, ajoutez-y un peu plus de levure liquide, ou si elle est trop molle ajoutez-y un peu plus de farine, pour qu'elle ne s'attache pas au moule ou sur la planche.

Pour la Cuisson au four.

Faites chauffer d'abord le four pendant quinze à vingt minutes, très chaud, puis laissez-le refroidir un peu. Laissez cuire le pain pendant une heure ou un peu plus longtemps. Retirez-le des léchefrites aussitôt qu'il est cuit, et recouvrez-le d'une serviette. Si l'on veut que la croûte soit tendre, frottez-la avec du lait ou du beurre fondu, ou si l'on veut qu'elle soit dure, laissez refroidir le pain sans le couvrir. Le pain pourra devenir mou si on le met en place étant encore chaud. Pour que la cuisson soit bien égale il est bon de retourner le moule dans le four au bout d'une demi-heure qu'il y est.



LEVURE "ROYAL"

La Recette suivante est imprimée sur
chaque paquet de Pains de Levure
"Royal."

Faites tiédir la farine.

SI l'on se conforme aux instructions,
la Levure "Royal" ne manquera
jamais de faire le pain le plus léger,
le plus blanc et le plus nourrissant.

On peut l'employer de la même
manière que toute autre sorte de
Levure, ou bien de la façon suivante:

Faites tremper un Pain de Levure
"Royal" pendant une demi-heure dans
une chopine d'eau tiède. Ajoutez-y en
remuant assez de farine pour faire une
pâte d'une certaine consistance.
Couvrez et laissez reposer dans un en-
droit chaud pour que la pâte lève. Une
fois qu'elle est légère, ajoutez du sel,
3 chopines d'eau chaude (ou de lait et
d'eau au point d'ébullition) et assez de
farine pour faire une pâte d'une cer-
taine consistance. Battez vivement
pendant 15 minutes (battez, disons-
nous, et non simplement remuez);
laissez reposer de nouveau dans un en-
droit chaud pour qu'elle lève (générale-
ment toute la nuit). Lorsqu'elle est
légère, ajoutez de la farine jusqu'à ce
que la pâte ne colle plus à la planche;
pétrissez comme il faut; mettez dans
un endroit chaud; lorsqu'elle est re-

LEVURE "ROYAL"

devenue légère, divisez en pains de la forme des moules (léchefrites). Faites cuire dans un four modérément chaud pendant une durée de trois quarts d'heure à une heure.

Une chopine de liquide est employée pour un pain. Ajoutez davantage de liquide et de farine suivant la quantité de pains que vous désirez. Lorsque le temps est froid faites tiédir votre farine, et gardez la pâte dans un endroit chaud pour qu'elle lève. Une bonne chaleur égale est nécessaire pour faire du bon pain. Ne laissez pas refroidir la pâte. Deux ou trois pommes de terre bien écrasées et ajoutées à la pâte amélioreront la qualité du pain, et un peu de Soda "Magic" peut aussi être employé avantageusement.

LEVURE "ROYAL"

La méthode suivante, préconisée par Madame Jean Archibald, Conférencière dans les Sciences domestiques, est un nouveau procédé rapide et original pour faire le pain. Les quantités indiquées sont suffisantes pour faire quatre pains :

- 2 pintes d'eau de pommes de terre.
- 1 Pain de Levure "Royal," dissout dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de farine.

Préparation.

Coulez l'eau des pommes de terre à midi, laissez-la refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède, ajoutez le sucre, la farine et la levure. Laissez lever le tout dans un endroit chaud jusqu'au lendemain matin, et ajoutez alors 1 cuillerée à soupe de sel et assez de farine pour faire une pâte assez consistante pour ne pas coller aux mains et à la planche, pétrissez pendant quelques minutes sur la planche, laissez lever dans un moule graissé (léchefrite) jusqu'à ce la pâte ait atteint 2 fois $\frac{1}{2}$ sa grosseur primitive, puis mettez dans les moules et laissez lever de nouveau jusqu'à ce qu'elle ait grossi 2 fois et demi plus, et faites cuire dans un four à une chaleur modérée. Pétrissez bien une ou deux fois si vous le voulez avant de mettre dans les moules (léchefrites).

LEVURE "ROYAL"

Si l'on désire une quantité double ou triple, gardez l'eau des pommes de terre pendant deux jours, ajoutez le double de quantité de sucre et de levure. S'il n'y a pas assez d'eau de pommes de terre ajoutez de l'eau ordinaire pour faire la quantité désirée, mais il faut ajouter le tout à midi la veille du jour ou l'on fait cuire. Employez deux pommes de terre pour chaque pinte d'eau ordinaire.

Buns ou Rouleaux avec l'eau de pommes de terre.

Préparez l'eau de pommes de terre comme celle pour faire le pain. Le matin mettez dans un plat à mélange 1 cuillerée à soupe de sel, $\frac{1}{4}$ de tasse de graisse et de beurre, $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante. Versez l'eau de pommes de terre, puis faites comme pour le pain; lorsque la pâte est devenue légère, coupez en buns ou en rouleaux; laissez lever dans les moules jusqu'à ce que la pâte soit redevenue légère et faites cuire pendant 45 minutes dans un four modérément chaud.

LEVURE "ROYAL"

Rouleaux "Feuille de Trèfle."

1 Pain de Levure "Royal," dissout
dans une demi-tasse d'eau
tiède.

1 tasse et demie de lait bouillant.

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre.

1 cuillerée à thé de sel.

1 cuillerée à soupe de sucre.

1 tasse et demie de farine.

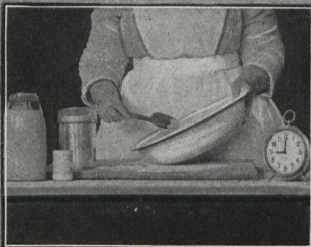
Versez le lait bouillant sur le sucre, le sel et le beurre. Lorsque c'est redevenu tiède ajoutez la levure dissoute et une tasse et demie de farine. Laissez reposer, bien couvert, dans un endroit modérément chaud pendant toute la nuit, ou, si la pâte est faite le matin, laissez la reposer jusqu'à ce qu'elle soit légère. Ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir. Laissez lever de nouveau jusqu'à ce que la pâte double de grosseur, puis couper et pétrissez légèrement. Graissez de beurre des moules à "muffin" et placez trois petites boules de pâte dans chaque moule. Laissez lever jusqu'à ce qu'elles doublent de grosseur, passez du beurre fondu dessus avec un pinceau et faites cuire dans un four bien chaud.



ROULEAUX "FEUILLE DE TRÈFLE"
(VOIR PAGE 14)

GÂTEAUX POUR LE DINER
(VOIR PAGE 28)

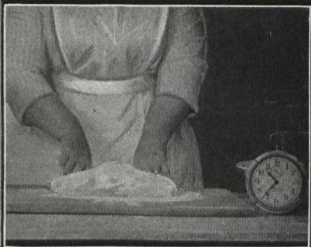




FAITES CHAUFFER DEUX PINTES
DE FARINE; ET PÉTRISSEZ AVEC
DEUX CHOPINES DE LIQUIDE DE
LEVURE "ROYAL"



METTEZ SUR LA PLANCHE À PAIN
ET PÉTRISSEZ PENDANT UNE
MINUTE OU DEUX



PUIS PÉTRISSEZ DE NOUVEAU



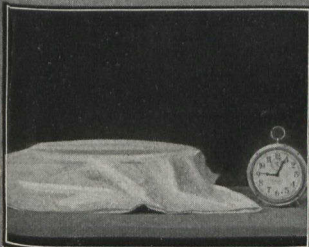
DIVISEZ EN DEUX PAINS, ET
METTEZ DANS DES MOULES
GRAISSÉS



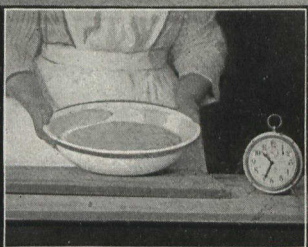
METTEZ AU FOUR ET FAITES
CUIRE PENDANT UNE HEURE
OU UN PEU PLUS



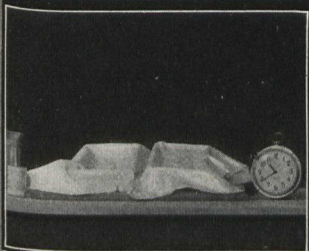
RETIREZ DU FOUR



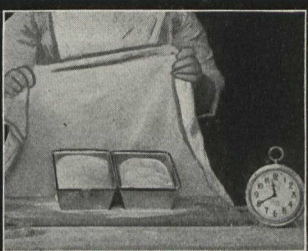
COUVREZ ET LAISSEZ REPOSER
DANS UN ENDROIT MODÉRÉ-
MENT CHAUD



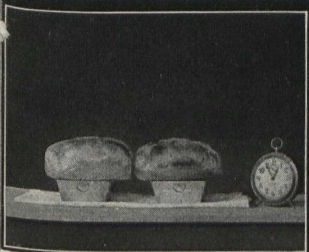
JUSQU'À CE QUE LA PÂTE AIT
DOUBLÉ DE GROSSEUR, CE QUI
DEVRAIT ÊTRE AU BOUT D'UNE
HEURE ET DEMIE ENVIRON



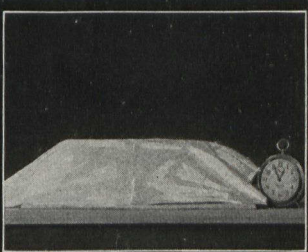
COUVREZ ET LAISSEZ LEVER
DE NOUVEAU



JUSQU'À CE QUE LA PÂTE AIT
DOUBLÉ DE GROSSEUR, CE QUI
DEVRAIT ÊTRE AU BOUT D'UNE
HEURE ENVIRON



RETIREZ LES PAINS DES
MOULES



COUVREZ-LES ET LAISSEZ-LES
REFROIDIR AVANT DE LES
METTRE EN PLACE

LEVURE "ROYAL"

Sweet Rolls

(Petits pains sucrés).

- 1 Pain de Levure "Royal."
- 1 chopine de lait.
- 2 cuillerées à soupe de beurre.
- 2 cuillerées à soupe de graisse.
- 6 cuillerées à soupe de sucre.
- 4 jaunes d'œufs.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à thé de cannelle.
- Environ 8 tasses de farine à pain.

Dans la soirée, faites dissoudre la levure dans un quart de tasse d'eau tiède. Faites bouillir le lait, ajoutez la graisse, deux cuillerées à soupe de sucre, et le sel, est lorsque le tout est tiède ajoutez la levure et trois tasses de farine et battez. Laissez lever toute la nuit et, le matin, mélangez ensemble les jaunes d'œufs, le reste du sucre et la cannelle, et battez-les ensuite avec la pâte. Ajoutez alors de la farine pour faire une pâte ferme—à peu près cinq tasses. Pétrissez comme il faut, laissez lever jusqu'à ce que la quantité ait doublé de grosseur, formez ensuite en petits Parker House rolls, Swedish rolls, finger rolls, ou en rouleaux "feuille-de-trèfle," laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère et faites cuire pendant vingt-cinq minutes environ dans un four modérément chaud.

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux ordinaires à la Levure.

- 1 Pain de Levure "Royal," dissout dans une demi-tasse d'eau tiède.
- 3 cuillerées à soupe de graisse.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 4 tasses d'eau très chaude.

Mettez le sel, le sucre et la graisse en mélangeant la farine, versez-y ensuite l'eau chaude. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède, puis ajoutez-y le pain de levure une fois dissout et assez de farine pour pouvoir pétrir. Laissez reposer, bien couvert, dans un endroit modérément chaud pendant toute la nuit. Le matin, pétrissez légèrement, divisez en rolls ou en buns et placez-les les uns à côté des autres dans une léchefrite graissée. Laissez reposer jusqu'à ce qu'ils aient doublé de grosseur, puis faites cuire dans un four modérément chaud pendant une demi-heure, ou un peu plus longtemps si on le désire.

LEVURE "ROYAL"

Parker House Rolls (Gâteaux).

- 1 tasse de lait bouillant.
- 2 cuillerées à soupe de beurre.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.
- 1 cuillerée à sel de sel.
- $\frac{1}{2}$ pain de Levure "Royal," dissout
dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède.

Au lait bouillant, ajoutez le beurre, le sucre et le sel. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède et mettez alors la levure dissoute et 1 tasse et demie de farine. Délayez bien et laissez reposer toute la nuit dans un endroit modérément chaud. Le matin, ajoutez-y assez de farine pour pouvoir pétrir, et laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait presque doublé de grosseur, puis roulez à une épaisseur d'un demi-pouce. Coupez avec le couteau à biscuit, et mettez du beurre fondu avec un pinceau sur chaque gâteau. Faites une raie au milieu et pliez en deux. Laissez lever de nouveau jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur et faites cuire pendant environ 25 minutes dans un four modérément chaud. Les quantités ci-dessus sont suffisantes pour faire à peu près dix rolls.



GÂTEAUX POUR LE THÉ
(VOIR PAGE 27)

PARKER HOUSE ROLLS (GÂTEAUX)
(VOIR PAGE 20)



LEVURE "ROYAL"

Salad Rolls (Gâteaux).

- 2 tasses de liquide de Levure
"Royal."
- 4 cuillerées à soupe de beurre
fondu.
- 2 œufs.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.

Battez légèrement les œufs et ajoutez tous les ingrédients à la levure liquide. Ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir, couvrez et laissez reposer pendant deux heures dans un endroit chaud. Puis roulez à un demi-pouce d'épaisseur et coupez en doigts d'un demi-pouce de large et 5 pouces de long. Roulez bien uni entre les mains et mettez dans une léchefrite à un pouce d'intervalle entre les doigts, passez le pinceau dessus avec du beurre fondu puis laissez lever pendant une demi-heure. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four modérément chaud.

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux Escargots (Snails).

- 1 chopine de lait bouillant.
- 4 cuillerées à soupe de graisse.
- 1 pain de Levure "Royal," dissout
dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède.
- 3 cuillerées à soupe de sucre.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 2 œufs.
- Cannelle.

Versez le lait bouillant sur le sucre, le sel et la graisse. Lorsque c'est redevenu tiède ajoutez la levure dissoute. Mettez ensuite 2 tasses et demie environ de farine et battez le tout fortement avec une cuiller en bois. Laissez reposer cette pâte pendant toute la nuit dans un endroit modérément chaud. Le matin ajoutez-y les œufs qui doivent être bien battus, et ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur. Pétrissez légèrement puis roulez à une épaisseur d'un demi-pouce. Etendez du beurre dessus et saupoudrez du sucre et de la cannelle, puis faites-en un rouleau comme si vous faisiez un rouleau à la gelée, en ayant soin de le faire aussi serré et aussi ferme que possible. Découpez en rondelles d'un pouce d'épaisseur et mettez-les côte à côte dans une léchefrite bien graissée. Laissez lever jusqu'à ce que chaque rondelle ait doublé de grosseur, puis faites cuire dans un four bien chaud pendant 20 minutes. Il est préférable de mettre un peu de beurre fondu dessus avec un pinceau avant de mettre cuire au four.

LEVURE "ROYAL"

Biscottes (Rusks).

- 1 tasse de lait bouillant.
- 1 petite cuillerée à thé de sel.
- 2 cuillerées à thé de sucre.
- 1 pain de Levure "Royal," dissout dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède.
- 2 cuillerées à soupe de graisse fondue ou de beurre.

Mettez le sucre, le sel et la graisse dans le lait bouillant. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède, puis ajoutez la levure dissoute et assez de farine pour pouvoir pétrir. Laissez reposer, bien couvert, dans un endroit modérément chaud, pendant toute la nuit. Le matin la pâte devrait avoir doublé de grosseur. Pétrissez un peu et divisez en petits "buns" que vous mettez les uns contre les autres dans une léchefrite graissée. Laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient doublé de grosseur et faites cuire pendant 20 minutes dans un four modérément chaud.

Si on veut les avoir pour le repas du soir, préparez la pâte de bonne heure le matin, et tenez au chaud et bien couvert jusqu'à ce qu'elle ait doublé de grosseur, puis faites comme il est dit ci-dessus.



BISCOTTES (RUSKS)
(VOIR PAGE 24)

COURONNE À LA FRANÇAISE, POUR LE THÉ
(VOIR PAGE 26)



LEVURE "ROYAL"

Rolls au Citron.

- 1 tasse de lait bouillant.
- 2 cuillerées à soupe de sucre.
- 4 cuillerées à soupe de beurre fondu.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
- 2 œufs.
- Essence de citron—ou l'écorce rapée de 2 citrons.
- $\frac{1}{2}$ pain de Levure "Royal," dissout dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède.

Au lait chaud ajoutez le sucre et le sel. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède, puis ajoutez la levure dissoute et 1 tasse et demie de farine. Délayez bien et laissez reposer toute la nuit dans un endroit modérément chaud. Le matin, ajoutez le beurre fondu, les œufs bien battus, le citron et suffisamment de farine pour pouvoir pétrir. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur, mettez-la sur la planche à pâtisserie recouverte d'un peu de farine et divisez en buns ou en rolls. Laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient doublé de grosseur et faites cuire pendant 20 minutes environ dans un four bien chaud.

Couronne à la Française, pour le Thé.

Faites la pâte comme pour les Parker House Rolls. Roulez ensuite bien mince, étendez du beurre fondu dessus, saupoudrez des noix concassées et du sucre brun. Roulez ensuite comme un rouleau à la gelée, donnez-lui la forme

LEVURE "ROYAL"

d'une couronne, et coupez presque d'un travers à l'autre avec des ciseaux, à un pouce d'intervalle. Mettez sur une tôle graissée et laissez lever jusqu'à ce que le tout ait doublé de grosseur. Faites cuire lentement dans un four modérément chaud. Placez un vase d'eau chaude sur la plaque inférieure du four.

Gâteaux pour le Thé.

- 4 tasses de lait bouillant.
- 3 cuillerées à soupe de beurre.
- 2 œufs.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 pain de Levure "Royal," dissout dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède.

Versez le lait bouillant sur le sucre, le sel et le beurre. Lorsque c'est tiède mettez-y deux tasses de farine et la levure dissoute, et laissez reposer toute la nuit. Le matin, ajoutez deux œufs bien battus et suffisamment de farine pour pouvoir pétrir. Laissez lever jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur, puis faites de longs rolls étroits et mettez-les ensemble dans une léchefrite à pain, bien graissée, en passant un peu de beurre fondu, avec un pinceau, entre les rolls. Laissez lever le tout jusqu'à ce que la grosseur en soit doublée, puis faites cuire pendant 25 minutes dans un four bien chaud.

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux pour le Diner.

- 1 chopine de Levure "Royal"
liquide.
- 1 cuillerée à thé de sel.
- 1 cuillerée à soupe de sucre.
- 4 cuillerées à soupe de graisse
fondue.
- 1 œuf bien battu.

A la levure liquide ajoutez le sel, le sucre, la graisse et l'œuf. Délayez bien et ajoutez assez de farine pour pouvoir pétrir, la pâte devant être assez molle. Couvrez bien et laissez reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur, ce qui devrait avoir lieu au bout d'une heure et demie environ. Pétrissez légèrement et divisez en rolls. Placez-les ensuite sur une léchefrite bien graissée, sans qu'ils se touchent les uns les autres, puis laissez lever jusqu'à ce qu'ils aient doublé de grosseur. Faites cuire dans un four chaud pendant à peu près 25 minutes.

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux "Crumpets."

2 tasses de lait.

3 tasses de farine.

2 cuillerées à soupe de beurre
(fondu).

1 cuillerée à thé de sel.

$\frac{1}{2}$ pain de Levure "Royal," dissout
dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède.

Faites chauffer le lait, battez dedans la farine salée, le beurre fondu et la levure dissoute. Laissez reposer la pâte dans un endroit chaud pendant toute la nuit, ou, si la pâte est faite le matin, laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit légère. Faites cuire dans les moules ronds à muffins, après les avoir bien enduit de graisse, sur un gril ou sur une plaque bien chaude, ou au four dans des moules où se font les petits pâtés. Dans les deux cas, remplissez les moules seulement à moitié, car les crumpets lèveront en cuisant. Il est très important que le gril, la plaque ou le four soient très chauds, parce que les crumpets devraient cuire très vite.

LEVURE "ROYAL"

Gâteaux "Muffins" aux Céréales.

$\frac{1}{2}$ pain de Levure "Royal," dissout
dans $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau tiède.

2 petites cuillerées à soupe de
beurre.

$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.

2 cuillerées à soupe de sucre brun.

Mélangez le sucre, le sel et le beurre avec le porridgé (gruau), battez bien et puis ajoutez-y la levure dissoute et suffisamment de farine pour pouvoir pétrir. Laissez reposer le tout dans un endroit modérément chaud pendant toute la nuit. Le matin, coupez, mais n'ajoutez pas de farine. Avec une grande cuiller, mettez dans des moules ou plats beurrés, et faites cuire pendant environ 25 minutes dans un four modérément chaud. Voici un bon moyen d'employer le porridgé qui reste du déjeuner.

LEVURE "ROYAL"

Gaufres à la Levure "Royal," pour le Déjeuner.

2 œufs.

1 tasse $\frac{3}{4}$ de farine.

$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.

1 petit morceau de beurre.

$\frac{1}{2}$ pain de Levure "Royal," dissout
dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède.

1 tasse $\frac{1}{2}$ de lait bouillant.

Au lait bouillant ajoutez le sucre, le sel et le beurre. Lorsque le tout est redevenu tiède ajoutez la levure dissoute et la farine. Laissez reposer toute la nuit à une température modérée. Le matin, battez les œufs séparément, et ajoutez-les à la pâte, puis battez bien avec une cuiller en bois. Faites cuire dans un gaufrier ou bien dans des petits moules.



**LE PAIN DE MÉNAGE
EST SUPÉRIEUR À
TOUT AUTRE -**

E.W. GILLETT COMPANY LIMITED
TORONTO, CANADA
WINNIPEG **MONTREAL**