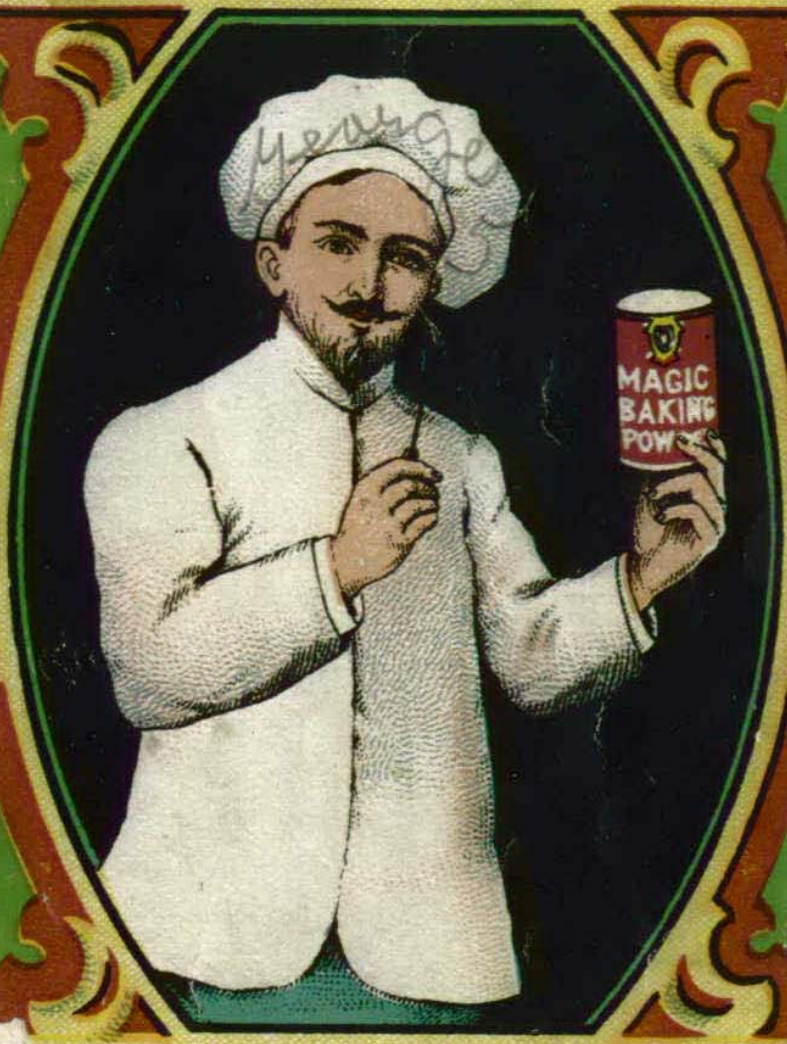
LIVRE DE CUISINE "MAGIC"

ET

GUIDE DES MÉNAGÈRES.



Publié par

E.W. GILLETT
COMPANY LIMITED
TORONTO, ONT.

Maison Fondée en 1852.

LES PRODUITS DE GILLETT SONT LES MEILLEURS.

Magic Baking Powder.

Gillett's Perfumed Lye.

Magic Baking Soda.

Imperial Baking Powder.

Gillett's Cream Tartar.

Royal Yeast Cakes.

E.W. GILLETT
COMPANY LIMITED
WINNIPEG. TORONTO, ONT MONTREAL

L37346

LE LIVRE DE CUISINE "MAGIC"

Une collection de Recettes choisies appropriées à la cuisine domestique et de diverses suggestions utiles pour les ménagères.

INTRODUCTION

Ce petit Livre de Cuisine est respectueusement dédié aux ménagères Canadiennes. Les recettes ont été choisies avec grand soin et toutes sont appropriées à la cuisine quotidienne du foyer domestique.

Faites usage de la POUDRE A PATE "MAGIC" et des autres produits de Gillett mentionnés dans les recettes.

Ils réussissent toujours.

E. W. GILLETT CO. LTD.

DÉFIEZ-VOUS

DES ANALYSES TROMPEUSES DES POUDRES À PÂTE.

Ne vous laissez pas prendre à ce jeu.—Dites à celui qui veut vous tromper, que vous savez tout ce qui concerne ces poudres.

(DU JOURNAL "THE SPICE MILL," NEW YORK, SEPTEMBRE, 1913).—

Des fabricants sans scrupules de Poudre à pâte ont parfois recours, afin de pousser la vente de leur produit, à un vieux "truc"—qu'on appelle "l'Épreuve par le verre" (The Glass Test). Comme question de fait, ce n'est pas une Epreuve du tout; mais dans les cas où l'acheteur en perspective ne comprend pas que la soi-disant Epreuve n'est qu'une tromperie pure et simple, le vendeur réussit parfois à lui faire croire qu'elle démontre à l'évidence que la poudre à pâte qu'il vend et qui en réalité contient de l'Albumine d'oeuf, est supérieure aux autres marques qui ne contiennent pas cet ingrédient.

ELLE EST EMPLOYÉE POUR TROMPER.

"L'Albumine n'est pas un élément nécessaire dans la poudre à pâte, a déclaré le Docteur Abbott en expliquant sa décision. "Son emploi a pour objet de former une écume, quand on y a ajouté de l'eau, afin de tromper le consommateur sur la qualité de la poudre; dans ce cas la raison-d'être de l'Albumine n'est qu'une fraude."

D'après la déclaration du Département, l'Albumine en poudre forme une légère membrane ou un léger tissu au dessus de la pâte quand l'eau est ajoutée à la poudre; et comme le gaz est formé par la poudre, il est maintenu au dessous de la membrane; par conséquent, le mélange gonfle rapidement, bien quil y ait beaucoup moins de gaz réellement formé que dans d'autres marques de poudre, où l'Albumine d'oeufs n'est pas employée, et comme il n'y en a qu'une très petite quantité employée, elle ne peut être d'aucun bénéfice à la santé et, par conséquent, le Département en a défendu l'emploi.—Interstate Grocer, 24 Janvier, 1914.

Aucune tromperie ou tricherie n'est nécessaire pour vendre la POUDRE A PATE **"MAGIC"** : elle est pure, bonne et économique; elle ne contient que des ingrédients purs. Elle ne contient ni alun, ni aucune matière injurieuse, ni Albumine. Lisez l'étiquette. Tous les ingrédients y sont clairement indiqués. Les épiciers et les consommateurs devraient la comparer avec d'autres étiquettes.

Galettes de Sarrasin.

1 chopine farine de sarrasin, ½ tasse cornmeal, ½ pain de Levain Royal (ou ½ tasse de levure), 1 chopine d'eau chaude, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à soupe de mélasse. Pétrissez la pâte à fond et mettez-la à un endroit où elle lèvera la nuit (elle devra lever et baisser de nouveau le matin) on y ajoutera alors 1 cuillerée à thé de Soda "Magic" puis on la maniera bien et on fera frire.

Si on veut des galettes trois fois dans la semaine, on n'aura pas besoin de Levain frais après la première opération si on met en réserve un peu plus d'une chopine de pâte chaque fois dans un endroit frais et qu'on l'emploie au lieu de levain. Mettre toujours de la mélasse dans les galettes de sarrasin; elle les aide à prendre une bonne couleur à la cuisson.

Pop Overs.

2 oeufs, 2 tasses de lait, 2 tasses de farine, un peu de sel. Mettez le tout dans un bol et battez.

Johnny Cake. (Gâteau de Maïs).

1 tasse de lait, 1 tasse de farine, 1 tasse de cornmeal, 1 oeuf, ¼ tasse de sucre, 1½ cuillerée à thé de Poudre à Pâte "Magic", un peu de sel, un morceau de beurre de la grosseur d'un gros oeuf.

Hoe Cake.

Versez de l'eau bouillante sur 1½ tasse de cornmeal. Un peu de sel et une cuillerée à soupe de saindoux ou de beurre. Couvrez et laissez reposer 2 heures, puis ajoutez 3 jaunes d'oeufs battus avec ½

lerée à soupe clous de girofle, 1 verre (tumbler) brandy, ½ cuillerée à thé ammoniaque.

Crémer beurre et sucre, ajouter les oeufs un à un, battez avec la main. Mettez les épices, puis ajoutez la farine en remuant, en mettant l'ammoniaque avec la dernière poignée ainsi que le brandy avec une grande cuillère. Ajoutez les amandes et les pelures, les Corinthe et les raisins.

Gâteau au Caramel.

1 cuillerée à soupe beurre, 1 tasse sucre, 3 oeufs, ½ tasse lait, 1½ tasse farine, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic."

Garniture.

2 tasses sucre brun, 2 tiers tasse lait, faites bouillir 13 minutes, ajoutez beurre, la grosseur d'un petit oeuf et 1 cuillerée à thé vanille. Quand cuit à point remuez jusqu'à épaisseur suffisante pour étendre.

Gâteau de Noces.

Faites crémer 1 lb. de beurre jusqu'à ce qu'il soit très peu consistant. Ajoutez graduellement 1 lb. de sucre et battez bien les deux ensemble. Séparez les jaunes et les blancs de 12 oeufs. (Si vous pouvez avoir deux aides, le travail en sera hâté si l'un bat les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épaissis et de la couleur d'un citron et si l'autre fouette les blancs jusqu'à ce qu'ils moussent. Il n'y aura pas de mal à ce que pendant ce temps on continue à crémer d'une manière soutenue le beurre avec le sucre). On y ajoute les jaunes d'oeufs, puis les blancs. Ajoutez 1 lb. farine, mettant de côté ½ tasse pour saupoudrer les fruits. Mettez

maintenant 2 cuillerées à thé de cannelle, ¾ cuillerée à thé (de chaque) muscade, allspice et macis, ½ cuillerée à thé clous de girofle, ¼ tasse de brandy, et 2 cuillerées à soupe jus de citron, 3 lbs. raisins épépinés et coupés en deux, 1 lb. corinthe, 1 lb. citron coupé très fin, 1 lb. figues hâchées fin. Saupoudrez les raisins, figues et corinthe avec la farine et ajoutez au mélange. Beurrez et enfarinez un grand plat rond. Mettez-y une couche du mélange. Saupoudrez de farine le citron et placez avec soin au-dessus de la pâte. Couvrez avec le reste du mélange. Placez le reste du citron au-dessus. Couvrez le plat avec du papier beurré en le liant en-dessous du bord. Faites cuire 3 heures. Mettez 1½ heure au four doux. A faire un mois ou six semaines avant de le servir. Le tenir hermétiquement couvert dans une jarre ou un vaisseau en pierre.

Gâteau de Noces Blanc.

1 tasse beurre, 2 tasses sucre, 1 tasse lait, 3 tasses farine, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic," les blancs de 8 oeufs, 1 lb. de citron tranché mince, 1 lb. amandes blanchies et hâchées fin, 1 noix de coco fraîche de moyenne grandeur, râpée, 1 verre à vin de vin blanc.

Crémer ensemble et complètement le beurre et les oeufs. Ajoutez le lait ainsi que la Poudre à Pâte "Magic" et la farine tamisées trois fois ensemble. Remuez bien pour mélanger. En dernier lieu ajoutez les blancs des oeufs battus épais et le vin. Repliez légèrement et cuisez à four modéré. Quand il est froid, glacez

fortement avec un glaçage composé de sucre de confiseur et de blanc d'oeuf.

Gâteau Blanc.

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

Corn Starch Cake.

1 tasse sucre, 1 tiers tasse beurre, ½ tasse Corn Starch, 1 tasse de farine, 1½ cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic."

Tamisez ensemble la farine et le cornstarch 2 ou 3 fois. Les blancs de 3 oeufs battus épais. Essence. La rose est bonne.

Gâteau Marbré.

Clair.

1 tasse sucre blanc, ½ tasse beurre, ½ tasse lait, 2 tasses farine avec 2 cuillerées à thé de Poudre à Pâte "Magic." Les blancs de 3 oeufs.

Foncé.

½ tasse sucre brun, ½ tasse beurre, ½ tasse mélasse, ¼ tasse lait, ½ noix muscade, 1 cuillerée à thé cannelle, ½ allspice.

Gâteau Excellent.

2 tasses sucre brun, 1 tasse beurre, 2 oeufs, 1 tasse lait sûr, 1 cuillerée à thé (de chaque) Soda "Magic," macis, clous de girofle, gingembre et un peu de sel dans 4 tasses de farine, 1 tasse (de chaque) raisins, corinthe et citron.

Oatmeal Macaroons.

1 cuillerée à soupe beurre, 1 tasse sucre blanc, 2 oeufs, 2 tasses farine d'avoine roulée, ½ cuillerée à thé sel, 2 cuillerées a thé Poudre à Pâte "Magic," 1 cuillerée à thé vanille.

Mêlez ensemble le beurre, le sucre, la farine d'avoine roulée, le sel et la Poudre à Pâte "Magic," puis versez les oeufs non battus. Ajoutez la vanille. Versez la grosseur d'une noisette du mélange dans les moules beurrés et cuisez.

Boston Cookies.

1 tasse beurre, 1½ tasse sucre, 3 oeufs, 1 cuillerée à thé Soda "Magic" dissous dans 1½ cuillerée à soupe d'eau chaude, 3¼ tasses farine, ½ cuillerée à soupe sel, 1 cuillerée à thé cannelle, 1 tasse noix hâchées (noix de hickory ou de Grenoble), ½ tasse corinthe, ½ tasse raisins (épépinés et hachés).

Faites crémer le beurre et le sucre, ajoutez graduellement les oeufs bien battus. Ajoutez le Soda "Magic" dissous dans l'eau, moitié de la farine mélangée et tamisée avec le sel et la cannelle. Puis, ajoutez noix et fruits et le reste de la farine. Versez par cuillerées en les séparant d'un pouce les unes des autres sur un papier beurré dans une lèche-frite et cuisez à four modéré.

Doughnuts (Beignes).

Faites crémer ½ tasse beurre avec 1 tasse sucre, 1 tasse lait, 2 oeufs fouettés légers, 1 cuillerée à thé (de chaque) muscade et cannelle, assez de farine pour faire une pâte molle, environ 2 tasses, 1 forte cuillerée à thé de Poudre à Pâte "Magic." Ne chauffez pas le saindoux trop rapidement d'abord avant de faire frire.

Golden Rod Cake.

(Cette recette donnera 12 casseaux de Charlotte Russe). Battez les jaunes de

6 oeufs très légèrement. Battez graduellement dans ces jaunes d'oeufs ½ tasse de sucre, puis 2 cuillerées à soupe de lait ou de jus d'orange, finalement ½ tasse farine tamisée de nouveau avec une cuillerée à thé pleine de Poudre à Pâte "Magic" et quelques grains de sel. Cuire dans un four un peu plus chaud que pour un gâteau éponge ordinaire. Retirer des moules aussitôt qu'on sort du four. Employer ½ cuillerée à thé de vanille ou d'écorce d'orange râpée si on désire parfumer.

Plain Fruit Cake.

2 tasses sucre brun, 1 tasse beurre, 2 oeufs, 1 tasse lait sûr, 1 cuillerée à thé (de chaque) Soda "Magic," macis, clous de girofle, cannelle, gingembre, et un peu de sel, dans 4 tasses farine, 1 tasse (de chaque) raisins, corinthe et citron.

Plain Loaf Cake.

1 tasse sucre, ½ tasse beurre, 2 oeufs, ½ tasse lait ou eau, 2 tasses farine, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic" et un peu de muscade.

Gâteau Eponge.

¾ tasse ou 1 petite tasse sucre blanc, 3 oeufs, essence, 1 tasse farine, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic," 3 cuillerées à soupe eau chaude. Ajoutez de la vanille et de l'eau chaude aux oeufs et au sucre.

Cookies.

1 tasse sucre, ½ tasse beurre, 1 oeuf, ½ tasse lait, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic." Farine nécessaire pour la pâte.

IMPORTANT.

Lorsqu'on fait usage des recettes pour la poudre à pâte, ayez soin que le liquide employé pour mélanger (eau ou lait) soit FROID en autant que possible, et de tenir la pâte dans une place fraîche si l'on a à attendre avant de la mettre au fourneau.

Doughnuts (Beignes).

1 tasse sucre, 2 oeufs, 1 tasse lait, 2 cuillerées à soupe saindoux fondu, 1 cuillerée à thé sel, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic" dans farine en quantité voulue pour la pâte.

Angel Cocoanut Cake.

2 tasses sucre en poudre, 1 tasse beurre, 3 tasses farine, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic," les blancs de 8 oeufs, ½ tasse lait. Parfumez très légèrement à l'amande douce. Cuisez dans des moules à gâteaux de gelée. Enduisez le dessus de glaçage (icing) puis le dessous. Laissez sécher et arrosez de noix de coco râpée. Glacez bien dessus et sur les côtés et saupoudrez de coco.

Gâteau aux fruits bon marché.

2 tasses sucre, 1 tasse beurre, 3 oeufs, 1 tasse crème sûre, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," 1 cuillerée à soupe clous moulus, 1 cuillerée à soupe cannelle, ½ de muscade râpée, 2 tasses raisins et citron. Farine pour faire une pâte assez épaisse.

Pound Cake (de Susie).

1 lb. beurre, 1 lb. sucre, 1 lb. farine, 10 oeufs, battus séparément, ½ lb. figues, ou raisins, ou amandes. Cuisez au four environ 1¼ heure.

La Poundre à Pâte "Magic" opère merveilleusement.

Layer Cake (de Susie).

½ tasse beurre, 1 tasse sucre, 3 oeufs, ½ tasse lait, 2 tasses farine, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic."

Gâteau à la Diable.

2 tasses farine, 1 oeuf, 1 tasse sucre blanc, 1 tasse lait ou eau, 2 cuillerées à thé Crème de Tartre de Gillett, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," 2 cuillerées à soupe de beurre fondu. Mettez le tout dans une terrine et battez jusqu'à consistance légère.

Cookies au Gingembre.

1 tasse (de chaque), sucre, mélasse et beurre (ou saindoux), 1 cuillerée à thé gingembre, 1 oeuf, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," ½ tasse eau chaude, sel, 5½ tasses farine. Roulez en une pâte aussi molle que possible.

Gâteau Eponge.

2 oeufs bien battus, 1 verre sucre, 1 verre farine, ½ verre eau froide, ½ cuillerée à thé Crème de Tartre de Gillett. Parfumez avec de l'essence de citron.

Gâteau de Farine d'Avoine.

1½ tasse farine d'avoine, 1½ tasse farine, ½ cuillerée à thé Soda "Magic," ½ tasse shortening (beurre et saindoux), ¼ tasse sucre. Assez d'eau pour mélanger. Roulez "très" mince. Coupez avec un couteau à biscuit et cuisez au four.

Layer Cake.

½ tasse beurre, 1 tasse sucre, 3 oeufs, ½ tasse lait, 2 tasses farine, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic."

Gâteau aux Noix.

½ tasse beurre crémé, 1½ tasse sucre ajouté graduellement, ¾ tasse lait, 2 tasses farine, 1 cuillerée à thé Poudre à

Pâte "Magic," 1 tasse noix hachées fin, les blancs de 4 oeufs battus fermes. Cuisez une heure à four modéré.

Gâteau aux Noix No. 2.

Battez en crème ½ tasse de beurre et 1 tasse de sucre, faites dissoudre ½ tasse corn starch dans ½ tasse lait et ajoutez au beurre et au sucre, 1 tasse farine, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic," les blancs de 2 oeufs battus fermes, 1 tasse de noix hachées. Aromatisez avec vanille.

Gâteau au Chocolat.

1 tasse chocolat Baker râpé, ½ tasse lait doux, ¾ tasse sucre brun, 1 jaune d'eouf, 1 cuillerée à thé vanille. Cuisez lentement comme une crème, refroidissez puis ajoutez: ½ tasse beurre, 1 tasse sucre brun, 2 oeufs, ½ tasse lait, 2 tasses farine dans lesquelles on tamise 1 cuillerée à thé de Soda "Magic." Cuisez à four modéré.

Muffin d'un oeuf.

1¾ tasse farine, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic," ½ cuillerée à thé sel, 1½ cuillerée à thé sucre. Battez à fond un petit oeuf. Ajoutez-le graduellement avec ¾ tasse lait aux ingrédients secs et battez fortement. Au dernier moment ajoutez 1½ cuillerée à soupe beurre fondu. Versez la pâte dans des moules en ferblanc et cuisez 25 minutes à four chaud.

Rock Cookies.

4 tasses farine bien mesurées et tamisées, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic," une pincée de sel, ¾ tasse saindoux et beurre mélangés, 1 tasse sucre granulé,

½ tasse corinthe, assez de lait pour mouiller. Versez dans les creux des moules beurrés.

Macarons.

Faites blanchir et broyez finement 1 lb. amandes douces. Fouettez les blancs de 7 oeufs. Ajoutez 1 lb. sucre. Mélangez bien. Laissez tomber en petites boules sur du papier beurré. Tamisez du sucre au-dessus et faites cuire promptement au four.

Boules de Neige.

½ cuillerée beurre, 2¼ tasses farine, 1 tasse sucre, 3½ cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic," ½ tasse lait, les blancs de 4 oeufs; battez le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement, le lait et la farine, mélangés et tamisés avec la Poudre à Pâte "Magic"; puis ajoutez les blancs d'oeufs battus épais, faites cuire 35 minutes dans des tasses beurrées, servez avec une sauce au chocolat. (Excellent).

Gâteau de Fruits (de Spencer).

½ lb. raisins, ¾ lb. corinthe, 2 tasses sucre, 1 tasse beurre battus en crème ensemble, 4 oeufs, ½ tasse lait doux, 3 tasses farine, ½ lb. citron; 1 cuillerée à thé cannelle, macis et muscade, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic." Cuisez lentement au four, 2 heures environ.

Seed Cake.

4 oeufs battus séparément, 1 forte tasse de beurre, 2 petites tasses de sucre. Battez le beurre et le sucre ensemble, ajoutez les jaunes d'oeufs bien battus, puis 1 tasse lait, 3 tasses farine, 3 cuillerées à thé de graines de carvi, 3 cuillerées à

thé Poudre à Pâte "Magic," le tout mélangé ensemble, ajoutez en dernier lieu les blancs d'oeufs bien battus. On en fera deux gâteaux.

Gâteau au Chocolat.

1 tasse sucre, ½ tasse beurre, 2 oeufs, ½ tasse lait sûr, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," 1 section de chocolat Baker, 1 forte tasse farine.

Gâteau en Pain au Chocolat.

½ tasse beurre, 1 tasse sucre, 2 oeufs, ½ tasse lait, un peu de sel, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic," dans 1½ tasse farine. Pour finir ajoutez 2 carrés de chocolat Baker fondu. Mettez dans un petit bol et placez au-dessus d'une bouilloire à thé. Glacez épais avec un glaçage ordinaire au caramel blanc. Aromatisez le gâteau et le glaçage avec de la vanille.

Gâteau de Thé.

½ tasse beurre, 3 tasses farine, 3 oeufs, 1 tasse corinthe, ½ tasse sucre, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic," ¾ tasse lait. Mettez au four dans une lèchefrite longue. Séparez et beurrez. (Couper en carrés).

Gâteau à la Crème.

1 tasse sucre, 3 cuillerées à dessert de beurre fondu, 3 oeufs légèrement battus, 4 cuillerées à dessert d'eau bouillante (pour finir) 1 tasse farine tamisée deux fois, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic."

Garniture.

1 chopine lait, 1 oeuf, un morceau de beurre, 1 cuillerée à dessert corn starch, 1 cuillerée à thé vanille, 1½ cuillerée à thé sucre.

La Crême de Tartre de Gillett est "Chimiquement" Pure.

Gâteau aux Dattes.

2 tasses farine d'avoine roulée, 2½ tasses farine, 1 tasse sucre brun, ½ tasse beurre, ½ tasse saindoux, ½ tasse lait, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic." Roulez, cuisez et mettez le mélange au milieu.

Mélange.

1 lb. dattes, 1 tasse sucre brun, 1 tasse eau chaude, cuisez bien et mettez entre les gâteaux.

Galettes de Farine d'Avoine.

½ tasse beurre, ½ tasse saindoux, 1 tasse sucre brun, 2 tasses farine d'avoine, 3 tasses farine, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic," ½ tasse lait, roulez mince et cuisez.

Gâteau aux Framboises.

2 oeufs, 1 tasse sucre, ¾ tasse beurre, 2 cuillerées à soupe lait sûr, 1 tasse framboises en boîte, 2 tasses farine, ½ cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic" dissoute dans du lait, ½ muscade.

Gâteau 1, 2, 3, 4.

1 tasse beurre, 2 tasses sucre, 3 tasses farine, 4 oeufs, 1 tasse lait, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic." C'est un gâteau des plus apprécié car on peut le varier de maintes façons, en y ajoutant tantôt des graines de carvi, tantôt une tasse de corinthe, ou de raisins, ou un peu de pelure de citron, ou un peu de chocolat fondu.

Gâteau Marbré.

1 tasse beurre, 2 tasses sucre, 1 tasse lait, 3 tasses farine, 1½ cuillerée à thé de Poudre à Pâte "Magic," les blancs de 3 oeufs. Pour la partie foncée de même que pour la partie blanche, employez

les jaunes des oeufs et un oeuf entier, 1 cuillerée à thé (de chaque) cannelle et clous de girofle.

Pain de Gingembre (de Mde. Kay).

3 tasses farine "tamisée," 1 tasse lait sûr, 1 tasse sucre brun roulé, 1 tasse mélasse de cuisson, 2 tiers tasse beurre, 2 oeufs non battus, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," 2 cuillerées à thé gingembre, 1 cuillerée à thé cannelle, 1 cuillerée à thé clous de girofle, ¼ cuillerée à thé muscade râpée.

Mettez sucre, mélasse, beurre et épice dans votre bol à mélange et placez à un endroit où il sera "tout à fait" chaud, pendant que vous tamiserez la farine (mesurez alors). Frottez bien la tourtière avec du beurre. Battez vivement tout ensemble et cuisez à four modéré environ 40 minutes.

Le secret pour faire le pain de gingembre foncé "croquant," brillant sur le dessus est de se rappeler que la garniture doit être versée bouillante sur la mélasse et que le mélange doit être battu aussi peu que possible. La farine devra être incorporée avec quelques tours de cuillère légers.

Crêpes

1 tasse farine, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic," 1 oeuf, 1 tasse lait. Une crêpe ne doit pas être très épaisse, mais peut-être faudra-t-il un peu plus de farine. Faites frire au beurre dans une poêle à frire chaude.

Glaçage au Caramel.

1 tasse sucre et 1 tiers lait bouillis ensemble jusqu'à ce qu'ils s'étirent en fila-

La Crême de Tartre de Gillett est "Chimiquement" Pure.

ments, ajoutez 1 cuillerée à thé beurre. Aromatisez et remuez jusqu'à ce que le tout soit assez épais pour l'étendre sur le gâteau.

Garniture de Raisins.

1 tasse à thé sucre et un peu d'eau bouillis ensemble, jusqu'à ce qu'il devienne cassant quand on en verse quelques gouttes dans l'eau froide. Retirez du feu et versez-y en remuant le blanc bien battu d'un oeuf. Ajoutez-y 1 tasse de raisins épépinés hâchés fin, ou des dattes, des figues ou des noix.

Garniture de Banane.

Hâchez 2 bananes avec un peu de sucre en poudre et du jus de citron.

Glaçage à l'Orange.

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

PAIN ET PETITS PAINS

Votre Farine doit être Chaude.

Si les instructions sont bien suivies le **Levain Royal** ne manquera jamais de faire le pain le plus léger, le plus blanc et le plus savoureux.

On peut l'employer de la même manière que les autres Levains ou comme suit:

Faites tremper un Pain de Levain Royal une demi-heure dans une chopine d'eau chaude (non brûlante). Mettez-y en agitant assez de farine pour faire une pâte. Couvrez et mettez dans un endroit chaud pour qu'elle lève; quand elle a baissé, ajoutez du sel, trois chopines d'eau chaude (ou du lait bouilli et de l'eau) et assez de farine pour faire une pâte. Battez le tout vivement pendant

La Crême de Tartre de Gillett est "Chimiquement" Pure.

15 minutes (battre et non pas agiter); placez de nouveau dans un endroit chaud pour faire lever (habituellement pendant une nuit). Quand la pâte est abaissée ajoutez de la farine jusqu'à ce qu'elle ne s'attache pas à la planche; pétrissez bien; mettez dans un endroit chaud; quand la pâte est abaissée moulez en pains. Cuisez à four modéré de trois quarts d'heure à une heure.

On alloue une pinte de liquide pour un pain. Employez plus de liquide et plus de farine si vous voulez une plus grande quantité de pains. Dans la saison froide que votre farine soit chaude et mettez votre pâte molle dans un endroit chaud pour qu'elle lève. Une chaleur douce et uniforme est nécessaire pour faire de bons pains. "NE LA LAISSEZ PAS REFROIDIR." Deux ou trois patates bouillies écrasées fin et ajoutées à la pâte amélioreront la qualité du pain et on peut toujours employer un peu de Soda avec avantage.

Levain de Menage.

Employez une chopine de farine échaudée avec de l'eau de patates, une demi-chopine de patates écrasées, une demi-cuiller à thé de sel, deux cuillers à thé de sucre granulé, Remuez bien ce mélange, et lorsqu'il sera refroidi ajoutez 1 galette de Levain Royal, que vous devrez auparavant faire dissoudre dans une demi-tasse d'eau tiède. Laissez reposer ce mélange de ci-dessus pendant un jour à la chaleur, pour qu'il fermente. Puis tenez-le dans un endroit chaud, et aprés la fermentation, laissez-le reposer pendant un jour de plus avant de vous en servir.

Comment faire du Pain avec le Levain en Liquide de ci-dessus.

Pour faire de six à dix jolis pains d'un goût agréable, employez le Levain de ci-dessus et une pinte d'eau, en ajoutant de la farine, de telle sorte que la pâte soit molle et que vous puissiez vous en servir sans qu'elle colle aux mains ou à la cuve.

En commençant à faire le pain au matin, il est important de faire chauffer la farine. En premier lieu ajoutez assez de farine à l'eau, tout comme pour faire des crêpes, salez au goût, puis ajoutez le Levain en liquide, et remuez complètement, en ajoutant davantage de farine pour que la pâte ne colle pas. Laissez reposer cette pâte pendant deux heures, puis pétrissez-la légèrement en la laissant reposer de une heure à une heure et demie, jnsqu'à ce qu'elle soit légère, puis mettez-la dans des terrines pour une heure de temps, et faites-la cuire dans un fourneau modéré pendant une heure à une heure et quart. On doit faire attention de laisser suffisamment de temps au pain de lever dans les terrines avant de les placer dans le fourneau.

REMARQUE.—Pour une double quantité, employez deux galettes de Levain Royal, et les autres articles de ci-dessus, en proportion.

Instructions pour Employer le Levain Royal afin d'obtenir de Prompts Résultats.

Faire bouillir 8 grosses patates, les écraser dans l'eau de cuisson et pendant que le tout bout, le verser sur 4 cuillerées à soupe de farine, puis ajouter 4 cuillerées à soupe (de chaque) de sel de table et sucre granulé. A cela ajouter 1 pinte d'eau bouillante et 4 pintes d'eau froide.

Faites dissoudre 2 pains de Levain Royal dans de l'eau tiède et mélangez avec ce qui précède. Laissez reposer ce mélange dans un endroit chaud pendant environ 18 heures. puis transportez dans un endroit frais pour l'y laisser jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

Pour faire du Pain en trois heures avec le Mélange ci-dessus.

Employez 1 pinte du liquide ci-dessus pour 2 pains de dimension ordinaire. Placez sur le poêle et remuez avec la main jusqu'à ce qu'il ait la température du sang (98 degrés Fahrenheit). Ajoutez une cuillerée à soupe (de chaque) sel, sucre brun et beurre, mélangez pour en faire une pâte molle (la farine ayant été préalablement chauffée) laissez lever pendant trente minutes, puis pétrissez et quand la pâte est de nouveau abaissée moulez en pains, mettez dans une lecherite, laissez lever et cuisez à four modéré.

Pain.

Mélangez 2 cuillerées à soupe de sucre et 2 cuillerées à soupe de farine dans une tasse d'eau dégourdie. Emiettez-y 1 Pain de Levain Royal et placez dans un endroit chaud. Versez une chopine d'eau bouillante dans une chopine de lait, ajoutez gros comme une noix de beurre, mettez de côté pour refroidir. Puis mélangez-y ou versez-y en agitant 16 tasses de farine et incorporez-y 1 pleine cuillerée à soupe de sel aprés mélange dans 3 tasses de farine. Petrissez alors et laisssez lever.

Pain de Blé d'Inde cuit à la vapeur.

1 tasse mélasse, 2 tasses lait sûr, 2 tasses farine de blé d'Inde, 2 tasses farine, 1 cuillerée à thé sel, 2 cuillerées à thé Soda "Magic." Faites cuire à la vapeur 2 heures.

Pain Brun.

1 tasse (de chaque) farine de blé d'Inde, fleur et farine Graham, 1 tasse mélasse, 1 tasse lait doux, ½ tasse lait sûr, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," ½ cuillerée à thé sel. Mettre dans un seau, placez dans une chaudière d'eau froide et cuisez deux heures après que l'eau a commencé de bouillir.

Muffins.

1 cuillerée à soupe beurre, 2 cuillerées à soupe sucre, 2 oeufs, remuer le tout ensemble, ajouter 1 tasse lait doux, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic," farine pour faire une pâte épaisse. Cuisez 20 minutes à four vif.

Biscuits.

1 pinte de farine, un peu de sel, 2 cuillerées à thé combles de Poudre à Pâte "Magic," un peu moins de beurre que la grosseur d'un oeuf. Mêlez bien le tout ensemble et ajoutez assez de lait doux pour faire le biscuit. Ne roulez pas, mais versez dans un moule beurré chaud, cuisez à four chaud.

Petits Pains White Mountain.

Tamisez 1 pinte de farine. Ajoutez 1 cuillerée à thé sel et 2 cuillerées à soupe faibles de sucre. Tamisez le tout ensemble. Faites bouillir 1½ tasse de lait et faites-y fondre ¼ tasse beurre. Après refroidissement ajoutez-y un blanc d'oeuf battu. Faites dissoudre ¼ Pain de Levain

Royal dans 1 tiers tasse eau froide et ajoutez au lait et à l'oeuf. Versez la farine en remuant et pétrissez bien. Laissez lever la nuit. Le matin faites les petits pains et laissez pendant ½ heure dans un endroit chaud.

Graham Gems.

3 tasses farine Graham, 1 tasse farine, 1 tasse lait doux, 1 tasse lait sûr, 2 cuillerées à thé combles de Poudre à Pâte "Magic," 2 oeufs, une pincée de sel, garniture.

Graham Gems.

1 chopine lait sûr ou lait de beurre, 2 cuillerées à soupe crême sûre ou un peu de beurre, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," 1 cuillerée à soupe sucre et un peu de sel. Epaissir avec de la farine Graham et cuire dans un moule. Ou 1 oeuf, 1 tasse lait doux, 1½ cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic," un peu de beurre fondu, un peu de sucre et de sel. Epaissir avec farine Graham et cuire dans des moules.

PUDDINGS.

Pudding Millers.

Le poids de 2 oeufs en beurre, sucre et farine. Faites crémer beurre et sucre ensemble, ajoutez les oeufs battus et la farine, ¼ cuillerée à thé Soda "Magic." Mettez le Soda "Magic" dans 2 cuillerées à thé de lait. Ajoutez 2 cuillerées à soupe de confitures de framboises. Faites cuire à la vapeur 2 heures. Graissez le moule, retournez pour servir. Arrosez de sucre pulvérisé. Servez avec une sauce caramel.

Pudding aux figues.

1 tasse suif, ½ lb. figues coupées fin, 2 tasses miettes de pain, 1 tasse farine, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic,"

½ tasse sucre brun, 1 oeuf, 1 tasse lait. Cuire à la vapeur 3 heures.

Pudding aux Fruits (Cuit à la vapeur).

1 chopine farine, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic," une pincée de sel. Faites-en une pâte molle avec du lait. Mettez dans des tasses bien beurrées une cuillerée de pâte, puis une de fruits, puis une autre de pâte. Faites cuire à la vapeur.

Reine des Puddings.

1 tasse miettes de pain, 1 chopine lait, ½ tasse sucre, 2 jaunes d'oeufs, un petit morceau de beurre, l'écorce et le jus d'un demi citron. Après cuisson, étaler sur le dessus une couche de confiture ou de gelée, puis les blancs d'oeufs battus avec 2 cuillerées à soupe de sucre. Faire brunir légèrement dans le four.

Pudding aux Bluets (Bouilli).

Battez 2 oeufs légèrement et versez en remuant 1 tasse lait, puis tamisez assez de farine pour faire une pâte de même épaisseur que pour les crêpes. Mettez dans la farine 3 cuillerées à thé de Poudre à Pâte "Magic." Beurrez un moule et mettez une couche de pâte au fond, puis une couche de bluets et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit aux ¾ plein. Couvrez hermétiquement et faites bouillir 1 heure.

Pudding aux Mûres (Cuit à la vapeur).

Faites tremper 2 tasses de miettes de pain rassis dans 2 tasses lait. Ajoutez un peu de sel et 3 oeufs bien battus et 1½ tasse de farine tamisée, ½ cuillerée à thé de Poudre à Pâte "Magic," 1½ chopine

de mûres. Mettez dans un plat à pudding beurré et faites cuire à la vapeur 2 heures. Servez avec une sauce riche.

Pudding au Chocolat cuit à la vapeur.

A trois jaunes d'oeufs battus légèrement, ajoutez ½ tasse sucre et battez ensemble. Ajoutez 3 cuillerées à soupe lait doux et 1 once chocolat râpé et fondu. Mélangez complètement, ajoutez 1 tasse farine et battez jusqu'à ce que le tout soit lisse. Ajoutez les blancs d'oeufs battus épais, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte "Magic" dans la farine. Mettez une grande cuillerée à thé dans les tasses et cuisez à la vapeur 30 minutes.

Pudding Cottage.

½ tasse sucre, 1 cuillerée à soupe beurre, 1 oeuf, ¼ tasse lait, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic" dans 1 tasse farine. Battez bien et faites cuire au four, servez avec une sauce caramel.

Pudding aux Pommes avec Riz.

6 pommes aigres, 1 tasse de riz bouilli froid, 1 chopine lait, 1 tasse sucre, le jus et l'écorce d'un citron, 4 jaunes d'oeufs. Enlevez le coeur des pommes et hachez-les, ajoutez le riz et le lait, rejetez les grumeaux, ajoutez les autres ingrédients et cuisez au four. Battez les blancs des oeufs avec un peu de sucre. Versez dessus et faites brunir.

Pudding au Riz et au Tapioca.

½ tasse riz, ½ tasse tapioca, ¾ tasse sucre, 3 chopines lait, cannelle au goût. Faites tremper le tapioca dans du lait pendant 3 heures, lavez le riz dans plusieurs eaux, faites-le tremper dans une autre tasse de lait le même temps que le tapioca. Sucrez la pinte de lait qui reste,

réunissez tous les ingrédients ensemble et cuisez 2 heures dans un four modéré. A manger froid.

Pudding Delmonico.

1 pinte lait, 4 oeufs (mettez de côté les blancs de 3), 3 cuillerées à soupe sucre, 4 cuillerées à soupe corn starch et un peu de sel.

Mettez le lait chauffer dans un double chaudron, mouillez le corn starch avec du lait froid, battez les oeufs et le sucre et versez le tout en remuant dans le lait chaud. Après refroidissement versez dans un plat, fouettez les trois blancs d'oeufs épais avec 3 cuillerées à soupe de sucre, aromatisez avec citron ou vanille que vous versez dessus.

Pudding à la Neige.

1 boîte gélatine, le jus de 4 citrons, 1 tasse sucre, 2 tasses eau bouillante et 1 tasse eau froide, ½ tasse sherry. Laissez refroidir et épaissir puis battez dedans 3 blancs d'oeufs. Servez avec custard (bouillie).

Pudding au Caramel.

¾ tasse sucre blanc, mettez dans un poêlon, faites brunir avec soin et fondre. Versez dans un moule dont vous beurrez les côtés, puis versez 1 chopine lait dans lequel on a mis 3 oeufs battus et du sucre au goût. Mettez le moule dans un bol d'eau chaude et placez dans un four jusqu'à prise complète. Mangez froid

Pudding au Caramel No. 2.

3 cuillerées à soupe cornstarch, 1 chopine lait chaud, faites brunir, 1 cuillerée à soupe de beurre et 1½ tasse sucre brun, quand fondu ajoutez au lait, ajoutez corn

Les Produits de Gillett sont des Articles Standard.

starch, vanille et, si l'on veut des amandes, mettez dans un moule en faïence.

Pudding au Chocolat (de Sarah).

1 chopine lait, 1 chopine miettes de pain, 3 jaunes d'oeufs, 5 cuillerées à soupe chocolat râpé. Chauffez le lait, ajoutez le pain émietté et le chocolat. Retirez du feu et ajoutez ½ tasse sucre et les jaunes d'oeufs battus. Cuisez 15 minutes dans un plat à pudding. Faites une meringue avec les blancs d'oeufs et 3 cuillerées à soupe de sucre. Versez au-dessus du pudding et faites brunir. Servez froid avec une crème.

Pudding Brun Elizabeth.

1 tasse pain émietté, 2 tasses pommes tranchées (à tarte), ½ tasse sucre, 1 cuillerée à thé cannelle.

Beurrez un plat creux et mettez-y une rangée de pommes tranchées. Arrosez de sucre, mettez quelques morceaux de beurre et la cannelle. Couvrez de pain émietté, puis d'une rangée de pommes et ainsi de suite jusqu'au bout. Couvrez hermétiquement et faites cuire ¾ d'heure dans un four modéré, découvrez et faites brunir vivement. Servez avec sucre et crème ou custard.

Pudding au Riz.

3 chopines lait, ¾ tasse riz, 1 tasse sucre, beurre de la grosseur d'un oeuf, un peu de sel. Mettez le tout ensemble et faites-le bouillir vivement. Mettez au four, couvrez avec une assiette et cuisez 2 heures.

Pudding aux Figues.

Battez 2 oeufs jusqu'à ce qu'ils soient clairs, ajoutez 1 tasse lait et 2 tasses

farine tamisée avec ¼ cuillerée à thé sel, et une cuillerée à thé comble de Poudre à Pâte "Magic." Battez jusqu'à consistance molle, ajoutez 3 cuillerées à soupe beurre fondu et ½ lb. figues sèches choisies lavées à l'eau chaude, trempées une nuit dans l'eau froide, essuyées et tranchées fin. Mélangez bien, mettez dans un plat à pudding beurré et cuisez 2 heures. Servez avec sauce épaisse.

Pudding à la Crême de Riz.

1 tasse riz, 1 tasse eau froide. Laissez bouillir jusqu'à ce que le riz ait absorbé l'eau—environ 7 minutes, puis ajoutez 1 pinte lait, une pincée de sel, un peu d'écorce de citron râpé et laissez bouillir lentement en arrière du poêle environ 30 minutes.

Pudding Hôtel Astor.

3 pintes lait, ¾ tasse riz, 1 tasse sucre, beurre de la grosseur d'un oeuf, un peu de sel. Mettez le tout ensemble et laissez bouillir vivement, placez au four, couvrez d'une assiette et cuisez 2 heures.

Pudding Albert.

6 onces (de chaque) beurre, sucre et farine. L'écorce râpée d'un citron, 4 oeufs bien battus. Beurrez un moule et bien garnir le moule froid de raisins épépinés et de citron en tranches minces. Cuisez 2 heures.

Pudding Pauvre Homme.

½ chopine de mélasse, ½ chopine eau froide, 1 cuillerée à soupe beurre fondu, 1 cuillerée à thé Soda "Magic," 1 cuillerée à thé Crème de Tartre de Gillett, ajoutez un peu de sel, un peu d'épices, 2 tasses raisins de corinthe, un peu de raisins. Faites une pâte du tout et cuisez environ 2 heures.

IMPORTANT.

Lorsqu'on fait usage des recettes pour la poudre à pâte, ayez soin que le liquide employé pour mélanger (eau ou lait) soit FROID en autant que possible, et de tenir la pâte dans une place fraîche si l'on a à attendre avant de la mettre au fourneau.

Pudding au Riz.

Mettez une petite tasse de riz dans une casserole d'eau bouillante, laissez bouillir 10 minutes, jetez l'eau, laissez la casserole un peu sur le feu, mettez du beurre de la grosseur d'une noix dans le riz et mélangez bien avec une fourchette, puis ajoutez une tasse de lait frais et laissez mijoter sur le feu ½ heure, jusqu'à ce que le riz soit ramolli. Battez 4 oeufs avec 2 cuillerées à soupe de sucre, mettez le riz dans un bol et râpez au-dessus la moitié d'une noix muscade. Mélangez bien avant d'ajouter les oeufs. Beurrez bien un plat à pudding et après avoir bien battu les oeufs dans le mélange, versez dans le plat et cuisez à four vif.

Pudding au Citron.

1 tasse sucre, 4 oeufs, 2 cuillerées à soupe corn starch, 2 citrons, le jus des deux et l'écorce d'un seul, 1 chopine lait, 1 cuillerée à soupe beurre. Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il bouille et versez-y le corn starch mouillé d'un peu d'eau. Faites bouillir 5 minutes en remuant constamment. Quand il est à point mélangez-y le beurre et retirez pour faire refroidir. Battez les jaunes clair et ajoutez le sucre en mélangeant complètement avant d'y mettre le jus de citron et l'écorce râpée. Battez jusqu'à ce que la crème soit épaisse et ajoutez graduellement au restant.

Pudding au Citron.

4 oeufs, ½ citron, 1 cuillerée à thé de beurre fondu, 1 cuillerée à thé farine, 4 cuillerées à soupe sucre, 1 chopine lait.

Mettez le berre fondu, la farine, l'écorce râpée de citron, le sucre et les jaunes d'oeufs bien battus dans un plat à pudding beurré, puis versez le lait bouillant et remuez jusqu'à refroidissement, puis ajoutez les blancs d'oeufs bien battus et le jus de citron. Cuisez.

Sauce de Pudding au Citron.

Faites crémer un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf avec 1½ tasse de sucre, ajoutez le jus d'un citron et un oeuf bien battu. Mélangez bien en remuant et ajoutez six ou sept cuillerées à soupe d'eau fraîche. Placez le tout au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à consistance crêmeuse, mais pas davantage.

Pudding au Chocolat.

1 pinte lait, 1 tasse sucre, 1 tiers tasse chocolat, 1 oeuf entier et 3 jaunes d'oeufs, 2 cuillerées à soupe corn starch. Mettez de côté une tasse de lait pour mélanger les ingrédients. Faites bouillir le tout jusqu'à ce que le lait commence à épaissir, puis versez dans un plat à Pudding. Faites un glaçage avec les blancs et assez de sucre pour épaissir. Aromatisez à la vanille. Versez sur le pudding quand il est froid et mettez au four 3 minutes pour brunir.

Pudding aux Prunes.

Faites tremper pendant la nuit dans 3 tasses d'eau, 1 lb. de prunes; faites tremper 1 paquet gélatine dans une tasse d'eau. Le matin enlevez les noyaux, remettez-les dans l'eau où ils ont trempé,

ajoutez 1½ tasse sucre, ajoutez à la gélatine, 1 tasse d'eau bouillante et ajoutez aux prunes. Cuisez à l'étuvée le tout un moment puis ajoutez 1 verre sherry, le jus d'un citron. Mettez dans un moule. Quand il est froid retournez-le, coupez des amandes blanchies en petits morceaux et insérez-les tout autour. Servez avec crème fouettée.

Pudding Cabinet.

3 onces raisins (environ une pleine tasse), 3 gâteaux éponge (petits moules à pâté, ou 8 à 9 doigts de dame), 5 macarons, 2 onces ratafia, 2 onces citron confit, 4 oeufs, ½ chopine lait, ½ chopine crème, 2 onces sucre. Cuisez 1 heure. Beurrez bien un moule. Garnissez-le bien de raisins, puis mettez-y les gâteaux éponge, coupés en petites tranches, puis les macarons, les pelures de citron, enfin versez au-dessus les oeufs, le lait et le sucre.

Pudding aux Figues.

¾ lb. figues, ½ lb. miettes de pain, ½ lb. sucre brun, ¼ lb. beurre, 3 oeufs. Faites bouillir 2 heures ou cuire à la vapeur 3 heures.

Pudding au Suif.

1 tasse suif coupé fin, 1 tasse raisins hachés, 1 tasse mélasse, 1 tasse lait doux, 3 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic" dans 4 tasses farine, épices au goût. Faites cuire à la vapeur 3 heures.

Pudding au Gingembre.

1 tasse mélasse, 1 tasse beurre, 1 tasse lait, 3 tasses farine, 2 oeufs, 1 cuillerée à soupe gingembre, 2 cuillerées à thé Crème de Tartre de Gillett, 1 cuillerée à thé Soda "Magic." Faites cuire une heure à la vapeur.

Pudding Eponge.

1 tasse sucre, ½ tasse beurre, 2 oeufs, 1 tasse lait, 2 cuillerées à thé Poudre à Pâte "Magic" dans 2 tasses farine, un peu d'essence. Faites cuire 1½ heure.

Plum Pudding.

1 lb. raisins, 1 lb. corinthe, 1lb. suif, ¾ lb. miettes de pain, ¼ lb. sucre brun, ¼ lb. farine, ½ lb. pelures confites mélangées, ½ chopine brandy, 6 oeufs, ½ cuillerée à thé macis et cannelle, 1 cuillerée à thé gingembre, ½ muscade râpée. Faites bouillir 6 heures et cuisez à la vapeur 2 heures de plus au moment de s'en servir.

Pudding à l'Orange.

Prenez 4 oranges, coupez-les en tranches, enlevez les pépins puis versez dessus environ 1 tasse sucre, faites un flan (custard) avec 2½ tasses lait, 2 cuillerées à thé cornstarch et 2 jaunes d'oeufs. Versez le tout sur les oranges. Battez les blancs des oeufs avec un peu de sucre, répandez au-dessus et faites brunir au four. A servir froid. La crème fouettée est beaucoup plus délicate si vous pouvez en avoir pour verser au-dessus.

Pudding Nid d'Oiseaux.

Prenez 8 ou 10 pommes, parez et enlevez les coeurs, en les laissant entières, mettez-les dans un plat à pudding, remplissez les coeurs de sucre et d'un peu de muscade, puis faites un flan, 5 oeufs pour une pinte de lait et sucrez au goût. Versez au-dessus des pommes et cuisez au four ½ heure.

Pudding Crême d'Amandes.

Faites tremper 3 cuillerées à soupe de gélatine dans de l'eau froide, quand elle

La Crême de Tartre de Gillett est la Meilleure.

est molle ajoutez une tasse eau bouillante. Remuez bien et mettez à refroidir. Après refroidissement, fouettez ½ chopine de crème et tranchez ½ tasse amandes blanchies. Battez 2 oeufs très clair et fouettez avec 1 tasse de sucre. Quand la gélatine est froide, ajoutez-y les oeufs et le sucre, puis la crème fouettée, une cuillerée à thé jus de citron et enfin les amandes tranchées.

Pudding aux Figues.

¾ lb. figues, ½ lb. miettes de pain, ½ lb. sucre brun, ¼ lb. beurre, 3 oeufs. Cuisez à la vapeur 3 heures.

AUTRES DESSERTS ET SAUCES.

Pailles de Fromage.

1 chopine fromage râpé, ¾ chopine farine, 2 cuillerées à soupe beurre, un peu de sel. Mélanger avec de l'eau, roulez et coupez en bandes d'environ 5 pouces de long. Faites cuire légèrement bruni au four. Râpez bien le fromage.

Flan au Caramel.

Faites fondre et brunir avec beaucoup de soin ¼ tasse sucre, ajoutez 1 chopine lait bouillant, battez 3 oeufs légèrement, ajoutez 1 petite cuillerée à thé vanille et 1 pincée de sel. Quand le sucre est fondu dans le lait chaud, tournez lentement au-dessus des oeufs battus. Passez et versez dans des tasses beurrées ou un moule. Placez dans une casserole d'eau chaude et faites cuire jusqu'à ce qu'en y plongeant un couteau, rien ne s'y attache quand on le retire. Servez avec une sauce caramel.

Sauce Caramel.

Faites brunir ½ tasse sucre, ajoutez ½ tasse eau chaude, cuisez 10 minutes.

Flan.

En cuisant un flan au four, si le four n'est pas assez chaud, ou si on l'emploie pour cuire autre chose, on peut cuire le flan à la vapeur en plaçant le moule dans une casserole d'eau bouillante et en la couvrant d'un couvercle en fer-blanc. Essayez le flan en plongeant un couteau à large lame au milieu, si la lame est sèche en sortant, le flan est cuit. On peut beurrer de petites tasses en fer-blanc, les remplir du mélange et les cuire à la vapeur de la même façon.

Crême au Café.

1½ tasse crème peu épaisse, ½ tasse café fort (froid), ½ boîte gélatine trempée dans un peu d'eau froide, ½ tasse sucre. Placez sucre, café et gélatine au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à dissolution, puis ajoutez la crème et versez dans un moule.

Crême Bavaroise.

1 boîte ananas (râpé), 1 tasse sucre, 1 chopine crème, ½ boîte gélatine, sortez le jus d'ananas de la boîte et mettez-en la moitié sur la gélatine et l'autre moitié sur le sucre. Faites bouillir le sucre jusqu'à consistance de sirop épais. Faites dissoudre la gélatine et le jus incorporé et mettez à refroidir. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et battez-y le sirop, la gélatine et l'ananas. Mettez à refroidir dans un moule.

Flan Soufflé.

2 cuillerées à soupe faibles de beurre, 2 cuillerées à soupe farine, 2 cuillerées à soupe sucre, 1 tasse lait, 4 oeufs. Faites prendre un bouillon au lait. Battez

la farine et le beurre ensemble, ajoutez-les au lait et couvrez 8 minutes en remuant souvent. Battez le sucre et les jaunes d'oeufs ensemble, ajoutez le premier mélange et laissez refroidir. Après refroidissement ajoutez les oeufs battus en neige. Versez dans un plat beurré. Après avoir cuit 30 minutes au four servez avec sauce immédiatement.

Gelée de Tapioca.

Faites tremper ½ tasse tapioca dans 2 tasses d'eau pendant 4 heures. Sucrez au goût. Cuisez environ 1 heure au-dessus d'eau bouillante, remuez souvent. Doit être clair. Ajoutez le jus d'un citron et mettez dans un moule. Servez avec crème.

Crême de Tapioca.

Faites tremper pendant la nuit 2 cuillerées à soupe tapioca dans ½ tasse lait ou assez pour couvrir. Portez 1 chopine lait au point d'ébullition. Battez bien ensemble 3 jaunes d'oeufs. Ajoutez ½ tasse sucre et 1 cuillerée à thé vanille. Ajoutez le tapioca et remuez en mélangeant dans le lait bouillant. Faites donner un bouillon et versez dans le plat, répandez immédiatement les 3 blancs d'oeufs. Servez froid.

Chaussons aux Pommes.

Incorporez 2 cuillerées à soupe beurre dans 1 pinte farine, dans laquelle ont été tamisés un peu de sel et 2 petites cuillerées à thé de Poudre à Pâte "Magic." Ajoutez assez de lait pour faire une pâte molle, roulez sur une planche à pâtisserie et étendez la pâte. Coupez-la en carrés et mettez dans chacun une pomme pelée dont le coeur enlevé est remplacé par

du sucre, un morceau de beurre et une pincée de cannelle. Repliez la pâte par-dessus et faites cuire dans une lèche-frite beurrée. Servez avec sauce relevée.

Dessert Puffs.

1 chopine lait doux, 1 légère chopine farine, 3 oeufs, les blancs et les jaunes battus à part. Cuisez dans des tasses et servez avec une sauce liquide.

Pommes à la Neige.

2 oeufs, (les blancs seulement), 3 pommes cuites passées au tamis, faites refroidir, 1 tasse sucre blanc en poudre, ajoutez graduellement les pommes et battez jusqu'à ce que le tout soit blanc, plus vous battrez mieux ce sera. Mettez en tas dans un plat et garnissez avec des pointes de gelée.

German Puffs.

3 tasses farine, 3 tasses lait, 3 oeufs. Battez les oeufs séparément jusqu'à ce qu'ils soient très clairs. 3 cuillerées à thé beurre fondu, 1 cuillerée à sel de sel. Versez dans 9 tasses bien beurrées et cuisez jusqu'à belle couleur de brun. Servez aussitôt avec une sauce

Un Excellent Dessert.

Une couche de tranches de bananes, une couche de tranches d'oranges, 1 couche de tranches d'ananas, poires ou tout autre fruit que vous aimerez et quelques noix, ½ boîte gélatine trempée dans ½ chopine d'eau froide pendant ½ heure. Puis ajoutez ½ chopine d'eau bouillante. Exprimez le jus d'un citron, sucrez au goût, versez sur le fruit et servez avec une crème ou un flan bouilli.

La Crême de Tartre de Gillett est la Meilleure.

Sauce.

1 tasse sucre en poudre, ½ tasse beurre battu en crème, ajoutez 1 cuillerée à thé vanille et graduellement 1 tasse lait doux. Mettez le bol dans un bassin d'eau chaude et mélangez jusqu'à ce que la sauce soit crèmeuse, pas plus.

Sauce Caramel.

3 cuillerées à thé combles de sucre, 1 cuillerée à thé ordinaire de farine, un morceau de beurre de la grosseur d'un oeuf. Faites brunir le tout mais sans le brûler. Ajoutez 1 tasse eau bouillante et quand le tout est dissous et prêt à servir, aromatisez avec vanille ou brandy. On peut se passer de farine et après que le sucre et le beurre ont bruni et qu'on a ajouté l'eau, épaissir avec un peu de cornstarch, on peut remplacer l'eau par une tasse de crème douce sans employer ni farine ni cornstarch.

Sauce Mousse.

1 tasse beurre, 2 tasses sucre, 2 blancs d'oeufs, ¼ tasse eau bouillante et essence. Battez le beurre et le sucre en crème, ajoutez les blancs d'oeufs non battus. Quand tout est uni, ajoutez l'eau. Mettez dans une casserolle d'eau chaude et chauffez jusqu'à ce que tout soit lié.

Sauce Citron.

Mêlez 1 cuillerée à thé cornstarch avec ½ tasse sucre, ajoutez 1 tasse eau bouillante, l'écorce de ½ citron et le jus d'un citron. Cuisez 8 minutes. Ajoutez 1 cuillerée à thé de beurre au moment même de servir.

La Poundre à Pâte "Magic" opère merveilleusement.

IMPORTANT.

Lorsqu'on fait usage des recettes pour la poudre à pâte, ayez soin que le liquide employé pour mélanger (eau ou lait) soit FROID en autant que possible, et de tenir la pâte dans une place fraîche si l'on a à attendre avant de la mettre au fourneau.

Sirop de Citron.

5 lbs. sucre blanc, 2 onces acide tartrique, 2 cuillerées à thé essence de citron, 3 chopines eau bouillante. Versez l'eau sur le sucre, en ajoutant l'acide et le citron, mettre plus de citron si on ne trouve pas assez fort. Passez au travers une mousseline et mettez en bouteille.

Gelée de Citron.

1½ chopine sucre, 1 boîte gélatine de Knox, 3 citrons, 1 pinte eau bouillante. Mettez un peu de gelée dans le moule ainsi que quelques cerises rouges. Laissez épaissir puis mettez encore de la gelée et quelqu'autre fruit

Crême Rode.

Faites bouillir 1 tasse à thé de riz jusqu'à ce qu'il soit amolli dans du lait frais, sucré avec du sucre en poudre et mettez en tas sur un plat. Mettez de place en place des morceaux de gelée ou de confiture. Battez 5 blancs d'oeufs en neige avec un peu de sucre en poudre, parfumez à la vanille, battez très épais, ajoutez environ une cuillerée à thé de crème riche, versez sur le riz en donnant la forme d'une butte de neige. Très délicieux et ornemental.

Ambroisie.

Tranches d'oranges, raisins blancs coupés en deux et épépinés, dattes sans noyaux, arrosés avec du sucre en poudre et de la noix de coco râpée.

Crême Espagnole.

1 boîte gélatine dissoute dans 2 pintes lait. Battez 8 jaunes d'oeufs avec 2 cuillerées sucre et versez dans le lait bouillant et la gélatine. Laissez bouillir un moment. Battez les 8 blancs d'oeufs en neige ajoutez votre essence au lait et versez le tout dans les blancs. Remuez en tournant et versez dans les moules.

Crême Velours.

1 paquet gélatine trempé une nuit dans 1 tasse sherry. Mettre fondre avec ¾ tasse sucre, puis passer en versant dans 1 pinte de lait frais. Mélangez et mettez dans un plat en verre. A manger froid avec de la crème.

Charlotte Russe.

Mettez une chopine crème douce sur la glace, et fouettez jusqu'à ce que le volume soit presque trois fois plus grand; ajoutez ¼ once gélatine qui a trempé dans ¼ tasse d'eau et battez avec un fouet à battre les oeufs en ajoutant 1 tiers tasse sucre en poudre et 1 cuillerée à thé vanille. Bordez un moule avec des doigts de dame, remplissez avec la crème et faites durcir sur la glace.

Shape de Dattes.

1 lb. dattes, bouillir 10 minutes (recouvert d'eau). Verser dans une passoire et laissez couler l'eau troide dessus. Pelez et enlevez les noyaux. Faites un sirop en faisant bouillir 1 petite tasse sucre dans 2 tasses eau, dans laquelle mettez ¼ boîte gélatine Knox préalablement trempée dans un peu d'eau. Ajoutez les dattes, faites donner un bouillon et ajoutez ¼ tasse de sherry. Foncez un moule avec

des amandes blanchies, mettez les dattes et après refroidissement servez avec crème fouettée.

Riz cuit à la vapeur.

Prenez une tasse pleine de riz bien nettoyé et bien lavé. Placez le riz dans un bol contenant 1 pinte d'eau froide. Ajoutez ½ cuillerée à thé de sel et cuisez à la vapeur 1½ heure.

Crème de Tapioca.

Prenez 3 cuillerées à soupe de tapioca perlé et faites tremper une nuit dans l'eau. Faites boullir 1 pinte lait et quand il arrive à ébullition,, versez-y le tapioca après avoir retiré l'eau et laissez cuire environ 20 minutes, ajoutez alors 3 jaunes d'oeufs bien battus, ½ tasse sucre et 1 pincée de sel et faites bouillir encore 2 minutes. Parfumez avec vanille, quand le tout est refroidi ajoutez les blancs des oeufs battus épais avec 2 cuillerées à soupe sucre. Mettez dans un plat et faites brunir au four.

Flan au Tapioca.

Mettez dans un chaudron double, 1 tasse lait, 1 cuillerée à soupe tapioca trempé la nuit, cuisez jusqu'à ce qu'il soit transparent, battez un jaune d'oeuf, ¼ tasse sucre, un peu de sel, 1 cuillerée à soupe de noix de coco et 1 cuillerée à soupe d'eau et versez en remuant dans le lait chaud. Cuisez 4 minutes. Battez le blanc de l'oeuf pour verser dessus.

Amandes Salées.

Cassez les amandes avec soin, de manière à ce que l'amande reste entière, puis faites-les blanchir en les mettant dans l'eau bouillante. Préparez une casserole

de sel fin, et quand les amandes sont toutes blanchies mettez-les chaudes et humides dans le sel, puis mettez la casserole de côté jusqu'au lendemain matin. Le jour suivant retirez les amandes du sel et mettez-les dans une casserole propre. Le sel qui y est attaché s'en détachera bientôt. Mettez la casserolle d'amandes dans un four pour leur faire prendre couleur sans vous éloigner, car elles demandent une attention continuelle. Remuez souvent et faites cuire vivement jusqu'à couleur brune clair. Versez-les ensuite dans une casserole froide pour les laisser refroidir. Servez dans un joli plat de fantaisie.

Sauce Pudding.

½ tasse sucre, un peu de farine, 1 cuillerée à thé beurre, faites brunir un peu de sucre, puis ajoutez le reste du sucre mélangé avec la farine, puis le beurre.

Sauce Pudding.

1 tasse sucre, ½ tasse beurre, 1 oeuf, ½ tasse vin.

Boutons de Célibataire. (Excellent pour five o'clock tea).

2 oeufs, 4 onces beurre, 8 onces sucre, 10 onces farine, 1 cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic" parfumée au ratafia. Formez des petites boules rondes et cuisez à four plutôt vif.

Gelée de Tomates.

Le jus d'une boîte de tomates, 2 cuillerées à soupe vinaigre, 1 boîte gélatine Knox, poivre, sel et sucre au goût. Laissez jeter un bouillon puis mettez dans un moule. Faites tremper la gélatine dans

le jus des tomates. Réglez la quantité de gélatine d'après la quantité de jus dans la boîte.

CONFITURES ET GELEES.

Confitures de Coings.

Pelez, coupez en quartiers et enlevez le coeur des coings, mettez-les dans la bassine pendant que vous préparez le sirop. Mettez 1 lb. de sucre par lb. de coings. Faites donner un bouillon au sucre, mettez-y les coings et cuisez jusqu'à couleur rouge et mettez en flacons.

Gelée de "Crab Apples."

Mettez les pommes sauvages dans un chaudron à confitures, faites bouillir jusqu'à ramollissement dans assez d'eau pour les couvrir presque entièrement. Puis mettez-les dans un sac à gelée et pressez. Laissez reposer la nuit. Pour chaque chopine de jus ajoutez 1 lb. de sucre. (Mettez le sucre sur des plats et faites chauffer au four). Faites bouillir le jus 20 minutes et ajoutez le sucre chaud. Remuez vivement et laissez jeter un bouillon seulement, retirez du feu et mettez en flacons.

Gelée de Coings.

Pelez et coupez en tranches les coings et ajoutez une tasse d'eau par 5 lbs. de fruits. Mettez les pelures, les coeurs et le tout dans une cruche en terre ou faites bouillir le tout dans un chaudron à confitures jusqu'à ramollissement, ajoutez quelques poires et procédez alors comme pour les autres gelées.

La Crême de Tartre de Gillett est "Chimiquement" Pure.

Poires ou Pêches au Brandy.

4 lbs. fruit, 4 lbs. sucre, 1 chopine brandy. Faire un sirop de sucre avec assez d'eau pour dissoudre. Laisser jeter un bouillon, mettre les fruits et bouillir 5 minutes. Après avoir retiré les fruits avec précaution, laisser bouillir le sirop 15 minutes de plus ou jusqu'à ce qu'il épaississe. Ajouter le brandy et retirer immédiatement du feu, mettre le sirop chaud sur les fruits et cacheter. Si après que les premiers fruits ont été retirés du feu une liqueur rougeâtre en découle, passer cette liqueur avant d'ajouter le sirop clair. Les pêches et les poires doivent être pelées avant de les faire bouillir.

Poires en Conserves.

Mettez 1 chopine d'eau et ¼ lb. sucre pour 1 pinte de fruit. Pendant que le sucre chauffe préparez et pelez les poires (le tout) les mettant l'une après l'autre dans un plat d'eau froide, sans cela la couleur changera. Quand le sirop vient à bouillir vivement, mettez-y avec précaution les poires et laissez bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ayez des flacons chauds, mettez-y les poires et couvrez de sirop.

Poires tranchées.

8 lbs. fruit, 8 lbs. sucre, 3 citrons, les écorces coupées en petits morceaux, le jus pressé, 2 onces racine de gingembre nouveau, 1 chopine d'eau pour dissoudre le sucre. Parez et tranchez les poires comme les "Saratoga Chips," faites cuire jusqu'à transparence et comme les confitures. (Cassez la racine de gingembre en petits morceaux et incorporez).

La Crême de Tartre de Gillett est "Chimiquement" Pure.

Marmelade d'Orange.

7 oranges amères, 12 oranges douces, 6 citrons, 10 lbs. sucre, 6½ chopines eau chaude. Coupez les fruits en morceaux aussi fins et minces que possible, mettez dans une jarre en terre, versez-y l'eau chaude, laissez reposer 24 heures et faites bouillir ensuite. Laissez mijoter 4 heures, ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres, puis ajoutez le sucre et cuisez jusqu'à ce qu'ils se forment en gelée.

Marmelade (de Susie)..

Pour 12 oranges amères mettez 3 citrons et 1 chopine d'eau et 1 lb. sucre pour chaque orange. Laissez l'eau en contact avec les oranges pendant la nuit, puis faites bouillir 2 heures. Ajoutez le sucre et les citrons et faites bouillir jusqu'à ce qu'il se forme une gelée.

Marmelade de Rhubarbe.

Prenez égale quantité de rhubarbe et d'ananas. Coupez ce dernier en tranches très minces et en petits morceaux, enlevez le coeur. Ajoutez la moitié de la quantité de sucre et faites mijoter doucement jusqu'à ce que ce soit tendre. Pelez la rhubarbe et coupez-la en petits morceaux. Ajoutez égale quantité de sucre et laissez reposer la nuit. Puis faites bouillir les deux ensemble pendant 20 minutes.

Marmelade de Gadelles Rouges.

5 lbs. gadelles (cuites), 5 lbs. sucre, 1½ lb. raisins (épépinés et coupés), 3 grosses ou 4 petites oranges (tranchées comme pour la marmelade d'oranges). Faites bouillir 20 minutes.

Faites usage des Produits fabriqués dans les Manufactures "Propres."

Marmelade de Pommes. (Très économique).

Pour chaque écorce d'orange, 1 chopine d'eau, 1 lb. sucre blanc, 1 chopine de pommes tranchées.

CONFISERIES.

Caramels au Chocolat.

2 tasses sucre brun, 1 tasse mélasse, 1 tasse chocolat râpé fin, 1 tasse lait bouilli, 1 cuillerée à soupe farine, beurre la grosseur d'un oeuf. Laissez bouillir doucement pendant 1 heure et mettez sur des plaques en fer-blanc pour refroidir.

Taffy.

1 chopine sucre brun, 1 tasse eau bouillante, 1 cuillerée à soupe vinaigre, 1 once beurre, essence. Faites bouillir 20 minutes ou jusqu'à ce que la mélasse durcisse dans l'eau, versez à refroidir sur des plaques beurrées.

Pastilles de Menthe.

1 tasse sucre (celui en poudre est le meilleur) mouillé avec de l'eau bouillante et faire bouillir 5 minutes. Retirez du feu et ajoutez la grosseur d'un pois de Crème de Tartre de Gillett, mélangez bien et ajoutez 4 ou 5 gouttes d'essence de menthe (peppermint). Battez vivement jusqu'à ce que le fondat blanchisse, puis versez sur du papier. Mesurez la crème de tartre et l'essence de menthe pendant que le sucre est en ébullition. Il ne doit pas tourner au sucre avant qu'on le verse, s'il tournait au sucre ajoutez un peu d'eau.

Candi de Noix à la Mélasse.

Quand vous faites ce candi, employez la meilleure mélasse et la sorte de noix que

vous préférez. Mélangez-les dans le sirop après qu'il est épaissi et prêt à être retiré du feu, puis versez dans un moule en fer-blanc bien beurré. Coupez-le en carrés ou travaillez-le si vous préférez. Plus vous le travaillerez, plus jaune il sera. Si vous employez des peanuts, voyez à enlever la peau rouge interne, ou le candi prendrait un goût amer

Figues au Candi.

1 tasse sucre, 1 tiers tasse eau, ¼ cuillerée à thé Crème de Tartre de Gillett, ne remuez pas tandis que le mélange bout. Faites bouillir jusqu'à belle nuance de jaune, puis incorporez la Crème de Tartre en remuant juste avant de retirer du feu. Lavez les figues, ouvrez-les, mettez-les avec soin dans un plat et versez dessus le candi, ou, si vous préférez, vous pouvez plonger les figues dans le candi.

MINCE MEAT.

Mince Meat.

2 lbs. raisins, 2 lbs. corinthe, 1 lb. amandes blanchies, 2 morceaux pelure d'orange, 2 morceaux pelure de citron, le tout tranché et bien mêlé ensemble. Puis ajoutez épices, allspice, clous, cannelle et muscade le tout moulu et en quantité suffisante pour donner bon goût. 1 lb. suif, assez de sucre pour adoucir, 2 onces de pommes finement amincies. Bien mélanger le tout ensemble avec du brandy pour donner de l'arôme, 3 citrons, râper l'écorce et exprimer le jus.

Mince Meat (de Tante Marie).

6 lbs. des meilleures pommes, 3 lbs. de raisins coupés, 3 lbs. suif, 3 lbs. sucre en poudre, 4 lbs. corinthe, ½ lb. pelure

confite, ½ lb. amandes blanchies, ½ chopine vin de porto, ½ chopine brandy, les écorces et le jus de 2 citrons, ½ once (de chaque) macis et cannelle, 1 cuillerée à thé clous de girofle et un peu de sel.

Mince Meat.

2 lbs. sucre, 2 lbs. viande (hâchée fin), 2 lbs. pommes (hâchées), 3 lbs. raisins (épépinés), 2 lbs. corinthe (lavés), 1¾ lbs. saindoux (haché fin), 1½ lb. pelure limon, ½ lb. pelure citron, 1 pinte de brandy, le jus de 4 citrons et l'écorce râpée de 3, 1 cuillerée à soupe de cannelle, 3 noix muscade, le dessus d'une cuillerée à thé de clous de girofle (moulu). Sel et poivre au goût. (On peut employer moins de brandy et une chopine de cidre).

MARINADES ET CATSUPS.

Sauce Chili.

Tranchez 12 grosses tomates mûres, 2 oignons, 2 petits piments rouges, 4 cuillerées à soupe sucre, 2 cuillerées à soupe sel, 3 petites tasses vinaigre, 3 pommes sûres, 1 cuillerée à thé (de chaque) gingembre, cannelle, girofle et muscade. Faites bouillir 4 ou 5 heures. Retirez une partie du jus des tomates avant de faire bouillir.

Oignons Marinés.

Prenez ½ quart de petits oignons, pelez-les et mettez-y à peu près 1 tasse sel. Jetez dessus assez d'eau bouillante pour couvrir les oignons. Laissez reposer une nuit, retirez le liquide et recommencez la nuit suivante. Couvrez alors avec du vinaigre froid fort et assaisonnez en

employant les épices entières. Laisser reposer une semaine avant de s'en servir.

Marinade de Concombre.

1 boisseau de concombres, pelez, retirez la graine et coupez en quatre dans le sens de la longueur. Mettez dans du sel et de l'eau (1 poignée de sel environ pour 1 pinte d'eau). Laissez tremper 24 heures. Sortez les concombres et lavez-les dans l'eau fraîche et mettez les confire dans le vinaigre.

Marinade de Choux-fleurs.

Prenez des coeurs fermes, coupés près du collet. Placez dans un plat en terre, et arrosez-les bien de sel. Laissez reposer 3 jours, puis faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres. Prenez 1 chopine de vinaigre, 4 cuillerées à thé moutarde pour une tête de choux-fleur de moyenne grosseur. Chauffez le vinaigre presque bouillant; mélangez la moutarde, un peu de poivre de cayenne et ¼ once curcuma avec assez de vinaigre froid pour faire une pâte molle, ajoutez au vinaigre chaud et faites prendre un bouillon, puis versez sur les choux-fleurs. (Prenez 4 têtes de choux-fleurs pour les quantités ci-dessus). (Epaississez avec un peu de cornstarch).

Marinade de Tomates (Vertes).

½ peck de tomates vertes, 6 oignons de grosseur ordinaire, 3 piments verts. Coupez en tranches et placez-les alternativement avec les tranches de tomates dans un plat creux avec une couche de sel entre les rangées. Laissez-les toute la nuit. Le matin suivant retirez l'eau, puis prenez 1 lb. sucre blanc et toutes sortes d'épices; placez dans un chaudron à confitures et couvrez de vinaigre. Faites bouillir jusqu'à consistance molle.

La Crême de Tartre de Gillett est la Meilleure.

IMPORTANT.

Lorsqu'on fait usage des recettes pour la poudre à pâte, ayez soin que le liquide employé pour mélanger (eau ou lait) soit FROID en autant que possible, et de tenir la pâte dans une place fraîche si l'on a à attendre avant de la mettre au fourneau.

Catsup aux Tomates (Rouges).

1 boisseau tomates, coupez en petits morceaux, faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient amollies, passez au tamis en fil de fer, ajoutez 2 pintes du meilleur vinaigre (de cidre), 1 chopine sel, ¼ lb. clous de girofle entiers, ¼ lb. allspice, 1 cuillerée à soupe poivre, 1 piment rouge (entier), 5 gousses d'ail. Mélangez le tout et faites bouillir jusqu'à réduction de moitié. Après refroidissement coulez dans une passoire et mettez en flacons, cachetez les bouchons. Se conserve 2 ou 3 ans.

Moutarde Française.

Coupez un oignon en tranches dans un bol et recouvrez de bon vinaigre. Après 2 jours, enlevez le vinaigre. Ajoutez 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée à thé de sucre, 1 oeuf et assez de moutarde pour épaissir. Placez sur le poêle et remuez jusqu'au moment de l'ébullition. Après refroidissement on peut s'en servir.

Sauce du Gouverneur.

Tranchez un peck de tomates vertes. Arrosez de sel (environ 1 tasse) et laissez reposer une nuit. Le matin enlevez la liqueur et placez les tomates dans un chaudron avec assez de vinaigre pour couvrir. Ajoutez 6 piments verts ou rouges (de grosseur modérée) 4 gros oignons hachés fin, 1 tasse sucre brun,

¼ lb. graine de moutarde, 1 cuillerée à soupe (de chaque) clous de girofle, all-spice et poivre blanc. Faites mijoter jusqu'à consistance, mettez en jarres bouchées hermétiquement

Raisins Epicés.

Décortiquez et épépinez 5 lbs. de raisins à tarte et mettez sur le feu dans une casserolle doublée de porcelaine avec 4 lbs. de sucre granulé, 2 cuillerées à soupe (de chaque) clous et gingembre et une chopine de vinaigre. Cuisez lentement pendant une demi-heure après avoir bouilli et mettez dans des verres à gelée.

SALADES.

Salade Waldorf.

Pommes coupées en dés, noix anglaises, et céleri avec assaisonnement français.

Salade aux Tomates.

Disposez des tomates rouges et jaunes (tranchées) dans un plat en verre, versez dessus un assaisonnement (dressing) de salade à la crème et saupoudrez d'un peu de poivre.

Assaisonnement de Salade à la Crême.

Mêlez deux jaunes d'oeufs coulants avec 1 cuillerée à thé (de chaque) moutarde préparée et sel, ¼ cuillerée à thé (de chaque) poivre et sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre fondu et vinaigre. Ajoutez ½ tasse crème douce et battez bien avec un bouet à battre les oeufs.

Assaisonnement de Salade Bouillie.

3 oeufs, 1 tasse crème ou lait, 1 forte cuillerée à thé moutarde, ½ tasse vinaigre, 3 cuillerées à soupe sucre blanc. Mettez sel et poivre sur la salade. Cuire dans un double chaudron jusqu'à épaisseur de crème.

PATATES.

Quand la famille insiste, comme il arrive dans de nombreuses familles, pour qu'on lui serve des patates de quelque manière que ce soit à chaque repas, la ménagère est souvent embarrassée de trouver un moyen de varier cette partie du menu quotidien.

Cependant, il y a presque autant de façons de cuire les patates qu'il y en a de préparer les oeufs (un chef renommé prétend connaître plus de 100 recettes pour les oeufs), et d'autres manières de les servir qui transforment des plats bien connus et plutôt fastidieux en quelque chose qui au moins semble nouveau et qui, par conséquent devient tentant.

Les patates à l'étouffée sont une délicieuse transformation des patates cuites au four et les patates bouillies battues avec un peu de lait jusqu'à ce qu'elles soient très claires, puis passées au travers d'une passoire, semblent délicieusement différentes des sempiternelles patates écrasées qu'elles sont en réalité.

Soufflé de Patates.

Prenez 2 tasses de patates froides écrasées et incorporez-y 2 cuillerées à soupe de beurre fondu, les battre en crème blanche avant d'y rien ajouter d'autre. Incorporez alors 2 oeufs fouettés très clair et une tasse à thé de crème ou de lait en salant au goût. Battez bien le tout, versez dans un plat creux et cuisez dans four vif jusqu'à belle couleur brune. Si le mélange est bien fait, il sortira du four boursoufflé et délicieux.

Patates Sucrées au Gratin.

Faites bouillir à demi des patates, pelez et tranchez-les chaudes. Beurrez bien un plat creux, mettez une couche de patates, arrosez-les de sucre, sel, poivre et quelques pointes de beurre puis une couche de miettes fines, assaisonnez de la même manière en omettant le sucre. La couche supérieure sera de miettes de pain et bien beurrée. Versez 4 cuillerées à soupe d'eau chaude pour engendrer de la vapeur, couvrez bien et cuisez au four ½ heure. Découvrez et faites brunir. C'est un plat particulièrement délicieux pour un dîner de famille et toujours aimé des enfants.

Soufflé de Patates Sucrées.

Dans 2 tasses de patates sucrées bouillies et écrasées, battez 3 oeufs fouettés, une tasse de lait, 2 cuillerées à soupe de beurre fondu et assaisonnement au goût. Battez dur et cuisez dans un plat à pudding graissé.

Patates en Coquilles.

Faites bouillir les patates et écrasez-les pour amollir avec un peu de lait. Battez-les clair avec un peu de beurre, une cuillerée à dessert pour chaque demi-chopine de patates, sel et poivre au goût. Remplissez quelques moules à pâte ou des coquilles beurrées, avec du mélange et faites brunir au four, après avoir étampé une empreinte sur le dessus des moules. Glacez avec du beurre pendant que le mélange est chaud et servez dans les coquilles. Si vous l'aimez vous pouvez mettre au-dessus du fromage râpé.

ENTREES, ETC.

Croquettes de Riz.

¼ lb. riz cuit dans 1 chopine de lait avec 1 cuillerée à thé de sel. (Retirez ¾ tasse de riz pour faire des muffins le matin suivant). Au restant ajoutez 2 jaunes d'oeufs bien battus. Formez en des croquettes, trempez-les dans l'oeuf battu (le blanc) puis dans des miettes de pain fines et faites frire à grande friture.

Beignets de Panais.

Cuisez les panais dans de l'eau salée bouillante, grattez et rejetez la pelure, écrasez et assaisonnez avec (pour 4 personnes) 1 cuillerée à thé de beurre, ½ cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à sel de poivre. Formez-en des boulettes ovales sur une planche saupoudrée de farine et faites frire dans le beurre jusqu'à belle couleur brune.

Macaroni au Fromage.

Cassez du macaroni en longueurs d'un pouce et cuisez dans de l'eau bouillante salée (1 cuillerée à thé pour 1 pinte) 20 minutes. Egouttez et couvrez d'eau froide, égouttez de nouveau. Mettez une couche au fonl d'un plat à pudding, puis une couche de fromage râpé auquel on ajoute une pincée de cayenne, puis de nouveau du macaroni et du fromage jusqu'à ce que tout soit employé. Mouillez avec une sauce blanche ou un oeuf battu ajouté à ½ tasse de lait. Versez 1 tiers tasse beurre fondu sur une tasse de crackers en miettes et remuez avec une fourchette jusqu'à ce que toutes les miettes soient enrobées et placez au-dessus de la dernière couche de fromage. Faites cuire jusqu'à couleur de brun doré.

Pudding Yorkshire.

5 cuillerées à soupe combles de farine, un peu dé sel, 1 cuillerée à thé de Poudre à Pâte "Magic" bien mélangée avec la farine sèche, 2 oeufs bien battus, ajoutez à cela une chopine de lait. Tenez prête la moitié d'une petite tasse de graisse de rôti de boeuf dans une casserolle chaude à bouillir, versez-y le mélange et cuisez ½ heure.

Pudding Yorkshire No. 2.

½ chopine lait, 2 oeufs, 1 tasse farine, ½ cuillerée à thé sel, ½ cuillerée à thé Poudre à Pâte "Magic." Cuisez ½ heure et arrosez de jus de viande rôtie.

SOUPE.

Fond (Bouillon).

6 lbs. jambe de boeuf, ou 6 lbs. jarret de veau, os divers, abattis de volaille, ou viande fraîche, ¼ lb. de lard fumé maigre ou de jambon, 2 onces de beurre, 2 gros oignons garnis de clous de girofle, 1 navet, 3 carrottes, 1 pied de céleri, 2 onces sel, ½ cuillerée à thé de poivre en grains. 1 grande écorce de macis, 1 paquet d'herbes aromatiques, sauf la sauge, 4 pintes et ½ chopine d'eau froide.

Coupez la viande et le lard fume, ou le jambon, en morceaux d'environ 3 pouces carrés, cassez les os en petits morceaux, frottez de beurre le fond d'une casserole à ragoût, mettez-y ½ chopine d'eau et les os brisés, puis la viande et les autres ingrédients. Couvrez la casserolle et placez-la sur un feu vif, remuez le contenu de temps à autre. Quand le fond de la casserole commence à se couvrir d'une substance pâle gélatineuse, ajoutez les 4 pintes d'eau froide et laissez mijoter

doucement 5 ou 6 heures. Ne laissez pas bouillir vivement. Quand la cuisson est presque faite, jetez une cuillerée à soupe de sel pour aider l'écume à monter, enlevez toute l'écume pendant l'ebullition et passez à travers un tamis en crin. Après refroidissement enlevez toute la graisse. Ce fond se gardera plusieurs jours dans la saison froide.

Ce fond est la base de beaucoup des soupes ci-après mentionnées et on le trouvera suffisamment fort pour les besoins ordinaires. Conservez-le dans de petites jarres en lieu frais. Il donne un bon jus pour les hâchis, une cuillerée à soupe est suffisante pour donner une saveur délicate à un plat de macaroni et à divers autres plats. On en fait de bonnes soupes de différentes sortes à un moment d'avis, coupez une tranche de cette gelée, ajoutez de l'eau et n'importe quel légume ou épaississement préféré. Il vaut mieux cuire partiellement les légumes avant de les ajouter au fond, car trop faire bouillir enlève de la saveur à la soupe. Assaisonnez et faites bouillir quelques minutes puis servez chaud.

Pour clarifier le Fond.

Placez le fond dans une casserole propre et mettez sur feu vif. Quand il bout ajoutez-y le blanc d'un oeuf pour chaque pinte de fond en procédant comme suit: battez les blancs d'oeufs dans un peu d'eau, ajoutez alors un peu du fond chaud, battez en gelée et versez graduellement dans le pot, puis battez le tout dur et longtemps, faites jeter un bouillon et retirez immédiatement et passez au travers d'un tissu de flanelle mince.

Fond Brun.

4 lbs. jambe de boeuf ou autre viande et os, 4 carottes, 4 oignons, 1 navet, 1 petit pied de céleri, ½ cuillerée à thé de sel, ½ cuillerée à thé grains de poivre, 6 clous de girofle, 5 chopines d'eau froide. Coupez la viande et les os et mettez dans la casserole, versez l'eau par-dessus et écumez pendant l'ébullition. Préparez et ajoutez les légumes. Couvrez hermétiquement et faites mijoter 4 heures. On doit ajouter les épices avec les légumes.

Fond Blanc.

Le Fond Blanc s'emploie dans la préparation des soupes blanches et se fait en faisant bouillir 6 lbs. de jarret de veau coupé en petits morceaux, des abattis de volaille et 4 tranches de jambon maigre. Opérez d'après les instructions données à "Fond." (Page 50).

Crême d'Asperge.

Nettoyez un paquet d'asperges, coupez les pointes et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres dans l'eau salée; faites bouillir les tiges 20 minutes dans une pinte de bon Fond; mettez deux onces de beurre dans une casserole à ragoût avec 2 onces farine, mélangez bien et versez-y le fond chaud, après avoir préalablement réduit les asperges en pulpe à travers un tamis, ajoutez une chopine lait, faites bouillir et écumez, mettez les pointes dans une soupière avec une roquille de crème, versez-y la soupe bouillante, assaisonnez avec sel et poivre au goût et servez.

Soupe aux Patates.

1 carotte, 1 oignon, 2 grosses patates hâchées fin. Faites bouillir et passez à

travers une passoire, puis ajoutez poivre et sel ou goût, ajoutez un morceau de beurre de bonne grosseur et une pinte de lait; faites donner un bouillon et servez.

Soupe aux Tomates.

1 boîte de tomates, 1 pinte Fond, 1 roquille lait ou crème, 1 once beurre, 1 once farine, poivre et sel. Faites bouillir ensemble le fond et les tomates 15 minutes, puis passez-les au travers un tamis, faites fondre le beurre dans une casserole, versez en remuant la farine et le fond tamisé, faites bouillir 2 minutes, cessez de faire bouillir puis ajoutez la crème et ne laissez plus bouillir de nouveau ou la crème se caillerait.

Consommé.

4 lbs. jambe de boeuf, 4 lbs. jarret de veau, 4 pintes eau froide, 2 onces jambon ou lard fumé maigre, 6 clous, 6 grains de poivre, bouquet d'herbes, 1 cuillerée à soupe sel, 3 oignons, 1 carotte, 1 navet, 2 branches de céleri, 2 brins de persil, 3 oeufs, blancs et coquilles, l'écorce et le jus d'un citron. Parez et coupez la viande et les os en petits morceaux. Mettez la moëlle, les os et partie de la viande dans le chaudron, avec 4 pintes eau froide. Chauffez lentement, coupez fin les oignons et les légumes et faites frire avec le gras du jambon ou la graisse de la viande, puis faire brunir le reste de la viande. Ajoutez les oignons, la viande, les herbes, les épices et les légumes. Faites mijoter jusqu'à ce que la viande s'émiette, il faudra environ 7 heures. Passez et après refroidissement enlevez la graisse et ajoutez les blancs et les coquilles d'oeufs, citron, sel et poivre au besoin. Quand

le tout est bien mélangé, chauffez et faites bouillir 10 minutes. Passez dans une passoire fine et chauffez de nouveau au point d'ébullition avant de servir. Servez clair ou avec du vin ou avec du citron. Il doit être d'un brun léger ou couleur de paille.

Bouillon Ecossais.

2 lbs. du bout saigneux d'un collet de mouton. Coupez la viande d'après les os et enlevez tout le gras. Coupez alors la viande en petits morceaux et mettez dans la marmite avec une forte tranche de navet, 2 tranches de carotte, 1 oignon et une branche de céleri, le tout coupé fin, ½ tasse orge et 3 chopines eau froide. Faites mijoter doucement deux heures. Sur les os, mettez une chopine d'eau faites mijoter deux heures et passez sur la soupe. Faites cuire une cuillerée à soupe de farine et 1 cuillerée à soupe de beurre ensemble jusqu'à liaison parfaite, versez en remuant dans la soupe et ajoutez une cuillerée à thé de persil hâché. Assaisonnez avec sel et poivre.

Soupe aux Huîtres.

Echaudez une pinte ou 25 huîtres dans leur propre liqueur. Aussitôt qu'elles sont gonflées ou que les branchies se crispent, retirez-les (les huîtres durcissent si on les laisse bouillir). Ajoutez à l'eau des huîtres une tasse d'eau. Faites un roux avec une cuillerée à soupe (de chaque) de beurre et de farine, diluez avec l'eau et après liaison ajoutez une tasse de lait bouilli ou de crème. Assaisonnez avec poivre, sel, si nécessaire, et une pointe de cayenne ou paprica, ajoutez alors les huîtres et aussitôt qu'elles

sont chaudes servez de suite. Dans les débits d'huîtres on sert avec la soupe aux huîtres des choux coupés en fines languettes avec un assaisonnement français et c'est un bon accompagnement quand on le sert pour le lunch. On doit examiner les huîtres avec soin et la liqueur doit être passée dans un tamis fin avant d'être cuite, dans le but d'enlever tout morceau d'écaille qui pourrait s'y trouver.

Thé de Boeuf.

Chaque ménagère est supposée savoir comment préparer le thé de boeuf, toutefois il est surprenant combien d'insuccés sont à noter dans cette opération simple en apparence. Le défaut généralement est qu'on accorde trop peu de temps à la cuisson. Le point à ne pas perdre de vue est que, en autant que possible, on doit extraire du boeuf toutes les parties nutritives. La meilleure méthode pour y parvenir est de procéder comme suit: Enlever toute la graisse et la peau d'une livre de boeuf frais, coupez en petits morceaux et mettez dans une jarre en terre, avec une chopine d'eau et un peu de sel. Remettre en place le couvercle de la jarre et laissez reposer toute la nuit. Le matin suivant placez la jarre dans une casserolle d'eau bouillante et laissez mijoter doucement (sans jamais bouillir) pendant cinq heures. Passez le fluide dans une passoire, mais au lieu de jeter le résidu de la viande, réduisez-le en pulpe dans un mortier, passez-le au travers d'un tamis en fil de fer et ajoutez-le au thé de boeuf.

Le thé de boeuf préparé selon cette

recette contient toutes les fibres et l'albumine de la viande, et il est par conséquent beaucoup plus nourrissant que le thé de boeuf sous la forme qu'on l'administre d'habitude.

Soupe au Riz et aux Tomates.

A 2 pintes de liqueur de pot (eau dans laquelle la viande a bouilli) ajoutez une chopine de tomates fraîches ou en boîtes et une tasse de riz bouilli. Cuisez lentement une demi-heure, assaisonnez au goût.

POISSONS.

Poisson Rôti.

Rôtir est assurément la plus ancienne façon de cuire et aucune des nouvelles méthodes de cuisson ne la surpasse. La peau du poisson petit ou maigre sert à lui conserver sa forme. Les tranches de flétan ou de saumon peuvent être rôties entières ou on en peut enlever la peau et les arêtes et les couper en filets. Nettoyez et fendez le poisson. Frottez de suif une rôtissoire double, mettez-y le poisson, côté chair en bas et placez sur le feu, retournez jusqu'à ce que les deux côtés soient bruns. Quand il est cuit mettez-le avec précaution sur un plat chauffé, arrosez de sel et de poivre, mettez du beurre et servez.

Poisson en gelée.

Préparez un poisson de deux livres et enlevez toutes les arêtes et la peau. Hâchez fin et versez peu à peu en remuant une roquille d'eau froide; ajoutez une cuillerée à thé de sel, le jus de 3 citrons, une cuillerée à soupe d'oignon râpé, 24 amandes blanchies et finement hâchées, et une pointe de cayenne. Quand

tous ces ingrédients ont été incorporés avec soin, mouillez avec une cuillerée à soupe de gélatine dissoute dans un peu d'eau chaude. Pressez dans un moule et quand le tout est complètement refroidi, renversez sur un lit de feuilles de laitue frisée et servez avec une sauce mayonnaise.

Poisson cuit au Four.

Procurez-vous un poisson de trois à quatre livres, assaisonnez avec une cuillerée à soupe de sel comble, une cuillerée à thé de poivre. Faites pénétrer l'assaisonnement à l'intérieur et à l'extérieur du poisson; mettez le poisson sur un grand plat avec 2 oignons tranchés; arrosez du jus d'un gros citron, couvrez et laissez de côté pendant une heure. Puis disposez le poisson dans une lèche-frite avec quatre tranches minces de porc en dessous. Arrosez d'une cuillerée à soupe de beurre fondu et cuisez 45 minutes au four. Servez dans un plat chaud garni avec des quartiers de citrons et du persil. On peut faire cuire sans oignon ou citron, mais l'un et l'autre donnent une meilleure saveur. Si on n'a pas de porc salé sous la main, on graisse à fond la lèche-frite avec du saindoux et on étend une feuille de papier brun propre coupé à la grandeur de la lèche-frite sans briser. Cuit de cette manière on peut aisément retirer le poisson de la lèche-frite sans le briser aucunement et on évite complètement la difficulté de nettoyer la lèche-frite ensuite, ce qui n'est pas peu de chose quand on opère la cuisson à la manière ordinaire.

Poisson Bouilli.

On pense que c'est le plus délicat de tous, mais en raison de sa peau qui se

maintient difficilement et de sa consistance gélatineuse il est difficile de le bouillir de telle sorte que son apparence soit agréable à l'oeil. Pour obtenir les meilleurs résultats, on doit se rappeler et observer plusieurs règles. D'abord, on doit peser le poisson. Deuxièmement, on doit l'entourer avec soin d'une légère mousseline; le coton à fromage ordinaire est excellent pour cette fin. Troisièmement le chaudron doit être assez grand pour que le poisson y tienne facilement et l'eau doit être bien salée d'abord où les couches auront une tendance à se séparer. Quatrièmement, l'eau doit être au point d'ébullition mais non bouillante quand on y met le poisson et en quantité suffisante pour le couvrir, mais non en excès ou le poisson manquerait de saveur. Pour un grand poisson ajoutez à l'eau trois cuillerées à soupe de vinaigre. Cinquièmement, maintenez l'eau bouillante à raison de 6 minutes par livre et si le poisson est grand ajoutez six minutes au total; par exemple, s'il faut 36 minutes pour un poisson de six livres, donnez 40 minutes. Ne percez jamais un poisson avec une fourchette ou une brochette pour savoir s'il est cuit, mais veillez à ce que l'eau bouille d'une manière constante et ne s'arrête pas de bouillir un instant. Si l'eau bout d'une manière turbulente, le chaudron doit être mis à un endroit du poêle où la chaleur sera moins ardente, car une trop grande agitation de l'eau fera s'émietter le poisson. L'emploi d'une poissonnière est ce qu'il y a de mieux. Servez avec beurre fondu et des oeufs durs coupés en tranches. Garnissez également avec persil et tranches de citrons.

Faites usage des Produits fabriqués dans des Manufactures "Propres."

Quelques personnes remplacent les oeufs et les citrons en versant sur le poisson du catsup aux tomates.

Homard au Curry.

2 tasses homard coupé en dés, 2 tasses de fond faible pour la soupe, une cuillerée à thé d'oignon émincé et deux cuillerées à thé de curry en poudre, une cuillerée à sel de sel. Faites frire l'oignon dans le beurre, ajoutez le sel, le fond, le curry et faites cuire doucement cinq minutes avant d'y mettre le homard. Servez aussitôt que le tout est entièrement chaud. Servez avec ce plat du riz bouilli ordinaire.

Morue à la Crême.

Coupez en morceaux une demi-tasse de morue salée et faites-la tremper pendant la nuit. Le matin faites égoutter, mettez dans une casserolle et couvrez d'eau froide; faites bouillir, égouttez, couvrez d'eau à nouveau et faites mijoter 15 minutes; ajoutez une tasse de lait riche. Maniez intimement une cuillerée de farine avec une cuillerée de beurre et ajoutez à la morue, émincez un oeuf cuit dur, incorporez-le au mélange, ajoutez une pincée de poivre et une cuillerée à thé de persil hâché. Donnez un bouillon.

Apprêt pour Poisson Frit, Huîtres ou Côtelettes.

Biscuits au Soda, assaisonnement, oeufs. Moudre les biscuits (si on emploie une bouteille pour les écraser on verra que les biscuits sont moulus aussi fin que la farine) ajoutez l'assaisonnement: poivre et sel pour le poisson et les huîtres;

pour les côtelettes: thym, marjolaine et sarriette; battez les oeufs, plongez-y les huîtres ou les petits poissons, roulez dans les biscuits émiettés et assaisonnés et faites frire au beurre ou au saindoux

Huîtes Frites.

Faites égoutter et essuyez de grosses huîtres, plonges-les une à une dans les biscuits émiettés et disposez-les sur un grand plat. Mettez une demi-heure sur la glace et faites frire dans du beurre qu'on a amené graduellement à bouillir. Cuisez-en peu chaque fois et si les miettes de biscuits se détachent dans la friture, passez-la avant de faire une nouvelle opération.

Côtelette de Homard.

On fait un petit plat délicat avec la moitié d'une boîte de homard égoutté, on garde le jus pour une panade composée de 1 once beurre, 1 once farine, ½ cuillerée à thé de sel, une pointe de poivre, cayenne de préférence, une roquille de jus de homard; si le jus n'est pas suffisant ajoutez du lait. Faites bien bouillir, ajoutez deux cuillerées à soupe de crème et une de jus de citron, mettez le homard haché fin, battez bien le tout ensemble et faites refroidir. Après refroidissement, divisez en petites portions, formez des côtelettes; pour former l'os incorporez un petit morceau de macaroni, passez les côtelettes à l'oeuf et aux miettes de biscuits et faites frire dans le beurre. Servir les côtelettes en cercle autour d'un centre de persil frit.

Cocktails aux Huîtres.

Mettez trois ou quatre huîtres dans un petit verre à limonade, mélangez cayen-

ne, jus de citron et sauce aux tomates, mettez également quelques gouttes de sauce tabasco (très peu). Laissez reposer dans les verres sur la glace environ trois heures. Mettez les verres sur des petites assiettes; servez avec du cresson de fontaine autour.

Morue (Salée) en Crème.

Faites tremper tout la nuit, changez l'eau plusieurs fois et que le dernier bain sait tout à fait chaud. Faites bouillir pour attendrir dans eau chaude avec une cuillerée à soupe de vinaigre. Retirez les arêtes tandis que chaud et laissez refroidir avant de mettre en morceaux ou en lanières fines. Chauffez une tasse de lait, mélangez-y une cuillerée à soupe de beurre incorporée dans une cuillerée de farine, cuisez jusqu'à ce que le tout soit bien épais, retirez du feu et ajoutez deux oeufs battus. Quand ils sont bien mélangés ajoutez le poisson déchiqueté et cuisez deux minutes en remuant constamment. On améliorera avec une cuillerée à soupe de persil hâché et un peu de jus de citron. Assaisonnez avec cayenne ou paprica. Servez chaud.

COMMENT ON ACCOMMODE les RESTES.

Les tranches de roast beef froid, si elles sont saignantes, peuvent être rôties vivement et servies avec beurre, sel, poivre, etc. Si elles sont bien cuites, réchauffez-les dans une sauce brune. Faites chauffer la sauce et mettez-y les tranches de viande. Ne les laissez pas cuire, mais complètement réchauffer seulement, car une longue cuisson dans la sauce rendrait la viande dure. Puis avec les débris de

viande restant et quelques légumes, faites un ragoût que vous entourez de pâte. Les os finalement feront un bon fond de soupe pour des soupes diverses. La graisse peut être purifiée, clarifiée, employée pour des jus et finalement pour faire du savon, de sorte qu'aucune partie d'un roast beef n'est perdue et que tout a été bon.

Boeuf haché.

Une tasse de viande cuite froide hachée fin, ajoutez 1 jaune d'oeuf bien battu, ½ cuillerée à thé beurre, 1 cuillerée à soupe miettes de pain, quelques gouttes de jus d'oignon, ½ cuillerée à thé sel et ½ cuillerée à sel de poivre et 7 cuillerées à soupe de fond; mélangez le tout en remuant sur le feu jusqu'à ce qu'il soit chaud, faites refroidir, faites-en des boules, roulez dans les miettes, oeuf et miettes, et faites frire à graisse chaude. Servez avec sauce Béchamel.

On peut pour cela se servir de n'importe quelle sorte de viande. Le fond sert à mouiller le mélange et on peut le remplacer par de l'eau ou du lait. Etendez sur une plaque de fer-blanc pour faire refroidir si le temps vous presse.

Sauce Béchamel.

Faites fondre 1 cuillerée à soupe de beurre, ajoutez une cuillerée à soupe de farine, versez dessus ½ tasse de fond chaud et ½ tasse de crème, 1 jaune d'oeuf battu, ½ cuillerée à thé de sel et ½ cuillerée à sel de poivre.

IMPORTANT.

Lorsqu'on fait usage des recettes pour la poudre à pâte, ayez soin que le liquide employé pour mélanger (eau ou lait) soit FROID en autant que possible, et de tenir la pâte dans une place fraîche si l'on a à attendre avant de la mettre au fourneau.

Croquettes de Boeuf.

Hâchez fin ¾ de livre de roast beef froid, mouillez ¼ lb. pain rassis avec un peu de fond, assaisonnez avec sel et poivre et quelques gouttes de jus d'oignon, mouillez avec un peu de sauce brune, ajoutez 2 jaunes d'oeufs bien battus, laissez refroidir, roulez dans les miettes, oeufs et miettes, et faites frire à graisse chaude. Servez avec une sauce tomate. Mêlez ensemble le boeuf et les miettes de pain. Ajoutez l'assaisonnement et assez de sauce brune pour mouiller le tout.

Sauce Tomate.

Faites cuire ½ boîte de tomates, 1 tranche d'oignon, 1 feuille de laurier et une branche de persil le tout ensemble, 10 minutes. Passez, faites fondre 1 cuillerée à soupe beurre, ajoutez 1 cuillerée farine, versez lentement les tomates passées, assaisonnez avec sel et poivre. Versez le tout autour des croquettes juste au moment d'apporter sur la table. C'est un plat délicieux.

Escalope de Mouton.

Enlevez le gras et la peau du mouton rôti froid, coupez la viande en petites tranches minces, assaisonnez avec sel et poivre. Beurrez un plat, mettez-y une couche de viande, une couche de macaroni bouilli froid, mouillez de sauce to-

mate, et continuez ainsi jusqu'à ce que le tout ait été employé. Couvrez avec des miettes beurrées et faites brunir au four. Si vous n'avez pas de macaroni froid, brisez environ 12 morceaux (le quart d'une livre) dans de l'eau chaude dans laquelle on a mis une cuillerée à soupe de sel. Laissez cuire environ 20 minutes. Remuez de temps à autre pour l'empêcher de s'attacher. Quand on peut le couper aisément il est cuit.

Finir de préparer le plat d'après la recette ci-dessus. Servez aussitôt qu'il est cuit ou il sècherait.

Ris de veau en Crême.

Mettez en petits morceaux, ajoutez sauce blanche et champignons coupés fin; cuisez dix minutes et servez.

Les ris de veau doivent être mis dans de l'eau froide aussitôt qu'ils viennent du marché car ils se gâtent vite. On y ajoute du jus de citron ou du vinaigre pour durcir les ris de veau à la cuisson, car, comme le poisson, ils sont principalement composés d'albumine et on les durcit par ce moyen. On améliore la saveur et l'aparence du poisson en ajoutant à l'eau de cuisson du jus de citron ou du vinaigre car il le rend solide et lamelleux pour une salade, etc. Une cuillerée à soupe de vinaigre pour 4 lbs. de poisson est une bonne proportion.

Les ris de veau doivent d'abord être cuits comme ci-dessus, n'importe comment on les accommode ensuite. On peut alors les rôtir comme un steak, les beurrer et les assaisonner, ou les cuire de différentes façons, soit nature soit avec garniture. Deux des meilleures méthodes consistent à les larder et à les mettre en crème comme il est indiqué.

Ris de Veau.

Lavez à l'eau froide, enlevez les tubes et les membranes. Cuisez 20 minutes dans une eau salée bouillante avec une cuillerée à soupe de jus de citron. Egouttez et mettez dans l'eau froide.

Ris de Veau lardés.

Lardez et cuisez jusqu'au brun en arrosant avec du fond brun. Servez avec une sauce aux champignons.

POUR LES MALADES.

Les mets des malades devraient être servis de la façon la plus délicate et la plus attrayante, n'envoyez jamais plus qu'il n'est nécessaire pour un repas, le même plat mis trop souvent devant un malade lui cause souvent du dégoût quand peut-être un changement tenterait son appétit.

L'assaisonnement de la nourriture pour le malade devrait être varié suivant l'état du patient; un convalescent peut manger un petit morceau de mouton rôti, du poulet, du lapin, du gibier ou du poisson, simplement préparés, et de simples puddings sont tous des aliments légers et d'une digestion facile. Une côtelette de mouton bien coupée, garnie et rôtie est un plat souvent invitant pour un malade. Comme règle, il est plus que probable qu'un malade préfèrera toute préparation qu'on lui enverra si on la lui sert en morceaux petits et délicats. Comme il existe tant de petits plats délicats qu'on peut faire dans ce but, il semble inutile d'essayer de lui en donner une plus grande qu'une plus petite variété.

Les Produits de Gillett sont des Articles Standard.

Beefsteak et Côtelettes de Mouton.

Choisissez les coupes les plus tendres et rôtissez sur un feu clair et vif. Le steak devra être saignant, les côtelettes bien cuites. Salez et poivrez, laissez trois minutes entre deux assiettes chaudes et servez à votre malade. Si le malade est très faible ne lui laissez avaler rien autre que les jus, quand il a bien mâché la viande. L'essence de boeuf rôti ou grillé saignant est considérée par quelques médecins comme plus renforcissante que le thé de boeuf préparé à la manière ordinaire.

Thé de Boeuf.

1 lb. boeuf maigre, coupé en petits morceaux. Mettez dans une jarre en verre à conserves sans une goutte d'eau, couvrez hermétiquement et placez dans un pot d'eau froide. Chauffez graduellement au point d'ébullition et continuez d'une manière soutenue pendant 3 ou 4 heures, jusqu'à ce que la viande ressemble à des chiffons blancs et que le jus en soit entièrement extrait. Assaisonnez avec sel au goût et écumez après refroidissement.

Gruau d'Avoine

Mettez 4 cuillerées à soupe du meilleur gruau d'avoine (farine d'avoine grossièrement moulue) dans une chopine d'eau bouillante. Laissez bouillir doucement et remuez souvent jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que vous le désirez. Passez alors et ajoutez-y pendant qu'il est chaud, beurre, vin, muscade ou ce que vous croyez propre à lui donner de la saveur. Salez au goût. Si vous faites le gruau avec de la farine d'avoine fine, tamisez-la, mélangez-la d'abord avec un peu d'eau

froide pour en faire une pâte épaisse et mettez ensuite dans une casserolle d'eau bouillante. Remuez tout le temps qu'il bout en agitant la cuiller de haut en bas et en laissant retomber le gruau lentement dans la casserolle.

Albumine d'Orange (Pour malades).

Le jus de la moitié d'une orange, un blanc d'oeuf, 1 cuillerée à soupe d'eau, du sucre pour adoucir, passez dans une mousseline. On peut se servir de citron.

Gelée de Poulet.

Cuisez le poulet dans un peu plus d'eau qu'il n'en faut pour le couvrir, laissez cuire tranquillement jusqu'à ce que la viande se détache des os et que le bouillon soit réduit à une chopine environ, assaisonnez au goût avec un peu de sel et poivre. Passez et exprimez, d'abord dans une passoire, puis dans un tissu grossier. Mettez de nouveau sur le feu et cuisez quelques minutes de plus. Mettez-le durcir dans un légumier en terre et placez-le sur la glace dans la glacière. Servez froid en tranches ou faites-en des sandwiches avec des tranches de pain légèrement beurrées.

Thé d'Orme Rouge.

Mettez une cuillerée à thé d'orme rouge dans un verre (tumbler) versez de l'eau froide dessus et assaisonnez avec citron et sucre

Excellente Préparation pour la Toux.

1 tasse de gomme, 1 tasse de miel, 1 tasse de jus de citron, 1 once de glycérine, mélangez bien, mettez en bouteilles et prenez une cuillerée à thé quand la toux est importune.

IMPORTANT.

Lorsqu'on fait usage des recettes pour la poudre à pâte, ayez soin que le liquide employé pour mélanger (eau ou lait) soit FROID en autant que possible, et de tenir la pâte dans une place fraîche si l'on a à attendre avant de la mettre au fourneau.

Remède pour le Rhume (Vieille recette).

3 oeufs frais pondus, non cassés, sur lesquels versez le jus de 6 citrons et laissez reposer 48 heures. Enlevez alors toutes les parties de la coquille qui n'auraient pas été dissoutes, ajoutez ½ lb. de candi en morceaux et 1 chopine de rhum de la Jamaïque, mélangez bien et embouteillez. Dose: 1 cuillerée à soupe trois ou quatre fois par jour.

RECETTES DE TOILETTE.

Eau de Cologne (Supérieure).

Huile de lavande, 2 drachmes; huile de romarin, 1½ drachme; orange, citron et bergamotte, 1 drachme de chaque; 2 drachmes d'huile et aussi d'essence de musc; essence de rose, 10 gouttes, et 1 chopine d'alcool à preuve. Agitez fortement le mélange trois fois par jour pendant une semaine.

Bay Rum.

Esprit Français à preuve, 1 gallon; extrait de laurier, 6 onces. Mélanger et colorer avec caramel; inutile de filtrer.

Crème de Roses.

Huile d'olive, 1 lb.; essence de roses, 50 gouttes; huile de romarin, 25 gouttes. Mélangez et colorez avec de la racine d'orcanette.

Pour les Pellicules.

Prenez 4 onces glycérine, 4 onces teinture de cantharides, 4 onces bay rum, 2 onces d'eau. Mélangez et appliquez une fois par jour en faisant bien pénétrer dans le cuir chevelu.

Pot-Pourri (D'après un chimiste anglais fameux).

La "Jarre à Roses" est un délicat bibelot qu'apprécient les gens de goût raffiné. Pour une Jarre à Roses (qu'on peut acheter dans tout magasin de porcelaine) prenez racine d'iris, 4 onces; huile de girofle ou clous concassés, 3 onces; gomme benjoin, 2 onces; racine de calamus, 4 onces; racine d'angélique, 6 onces; huile de cannelle (véritable), 10 gouttes; huile d'amandes amères, 40 gouttes; essence de bergamotte, 1 drachme; huile anglaise de lavande, 40 gouttes; huile de verveine, 30 gouttes. Après avoir cueilli suffisamment de feuilles de roses pour remplir à peu près la jarre, aspergez-les d'un peu de sel et laissez reposer quelques jours. Puis versez au-dessus le mélange ci-dessus. Il parfumera l'air pendant des années.

Lotion pour les cheveux.

Borax, la valeur de 2 cents, ½ chopine d'huile d'olive, 1 chopine d'eau bouillante. Versez l'eau bouillante sur le borax et l'huile. Laissez refroidir et mettez le mélange dans une bouteille. Agiter avant de s'en servir et appliquer avec une flanelle. Du camphre et du borax dissous dans de l'eau bouillante et mis à refroidir font une très bonne lotion pour la chevelure, de même que de l'eau de romarin adidtionnée d'un peu de borax. Après

avoir fait usage de l'une de ces lotions, quand les cheveux sont complètement secs, on devrait les enduire d'un peu de pommade ou d'huile pour les rendre doux et luisants, c'est-à-dire si on préfère mettre de l'huile sur la chevelure.

Un Fameux Shampoo.

Teinture de Saponio Veridis, 8 onces. Directions: 3 cuillerées à soupe dans un verre d'eau chaude; employez comme tout autre shampoo.

Fluide Chinois pour Laver.

Nous recommandons à l'attention des ménagères la formule suivante pour faire ledit fluide pour le lavage, il économisera travail, temps et peine et le linge également.

1 boîte de Lessis Parfumé de Gillett, ½ once muriate d'ammoniaque, ½ once cristaux de tartre, 1 once sulfate de soude.

Dissoudre le tout dans 3 gallons d'eau. Pour un lavage ordinaire employez une tasse à thé de la solution pour chaque cuvette d'eau et faites tremper le linge pendant la nuit, le lendemain matin il en sortira propre et beau sans beaucoup frotter.

Le Fluide Chinois pour Laver n'abîmera pas les tissus les plus fins. Ayez soin d'employer le Lessis Gillett, c'est le meilleur. Refusez toute imitation ou substitut. Nous recommandons d'employer de l'eau douce chaque fois que la chose est possible.

Bon Poli pour Meubles.

½ chopine d'huile de lin, ½ chopine de vinaigre, ½ chopine de térébenthine, ½ chopine d'esprit de vin.

IMPORTANT.

Lorsqu'on fait usage des recettes pour la poudre à pâte, ayez soin que le liquide employé pour mélanger (eau ou lait) soit FROID en autant que possible, et de tenir la pâte dans une place fraîche si l'on a à attendre avant de la mettre au fourneau.

Pour Adoucir l'Eau Dure.

Remplissez un baril à l'huile de charbon ou à vinaigre avec de l'eau et ajoutez 3 ou 4 cuillerées à thé de Lessis Parfumé de Gillett. La vraie manière est de préparer l'eau la veille du jour de lavage. En employant cette méthode il est toujours possible d'avoir une bonne eau douce qui ne détériorera pas les tissus les plus fins et n'abîmera pas les mains. On peut employer le Fluide Chinois pour Laver dans cette eau sans aucun risque de dommage.

Poli pour Meubles en Marocain.

Grattez une quantité suffisante de savon rouge de Castille dans de la térébenthine et faire bouillir en pâte ayant à peu près la consistance du savon mou; puis frottez-en au moyen d'un morceau de flanelle les meubles en marocain rouge et frottez jusqu'à assèchement complet. Faites attention et veillez au mélange pendant qu'il est sur le poêle, car la térébenthine prend feu très facilement. Cette préparation adoucira et polira les meubles.

CHOSES A SE RAPPELER.

Mettez de côté les déchets de graisse et faites-en du savon avec la Lessive Parfumée de Gillett, sur chaque paquet sont des instructions détaillées.

Cassez les oeufs un à un dans une soucoupe, de manière à ne pas les gâter tous s'il était nécessaire d'en rejeter un.

Une pincée de Soda "Magic" ajoutée aux tomates avant d'y mettre le lait ou la crème, empêchera l'un ou l'autre de tourner.

Avec du lait sûr ou de la mélasse, employez le Soda "Magic" au lien de la Poudre à Pâte "Magic."

Le lait et le beurre doivent être tenus dans des vaisseaux hermétiquement fermés, car ils absorbent promptement le goût et l'odeur des autres objets.

Pour dégraisser les sauces, retirez la casserole du feu, jetez-y une cuillerée à thé d'eau froide et la graisse montera de telle façon qu'on pourra l'enlever facilement.

Une cuillerée à thé de Lessive Parfumée de Gillett ajoutée à un gallon d'eau simplifiera d'une manière très marquée le lavage de la vaisselle.

Quelques gouttes de jus d'oignon améliorent les plats de viande réchauffée, on ne doit pas en mettre de manière à lui donner un goût d'oignon prononcé.

Pour extraire le jus de l'oignon, pressez la surface externe d'un oignon contre une râpe, faites mouvoir doucement et le jus descendra en bas de la râpe.

Pour conserver les plats chauds jusqu'au moment de les servir, placez la casserole dans un vaisseau contenant de l'eau chaude.

Saupoudrez les raisins de farine avant de les ajouter à un mélange afin de les empêcher de rester au fond.

Ne fermez jamais avec force la porte du four et ne heurtez pas ce qui est mis à lever dans le four.

CONSEILS A LA MENAGERE.

Les verres de lampes ne devraient pas être lavés, car cela les rend cassants, mais si on les met un moment au-dessus de la vapeur d'une théière et si on les essuie avec un linge mou et sec, on obtiendra le meilleur résultat qu'on puisse désirer.

Quand un bassin en marbre ou quelqu'autre objet garni de marbre est négligé au point qu'on y trouve des taches jaunes, on doit employer l'acide muriatique pour les faire disparaitre. Fermez l'eau du bassin et séchez bien le marbre. Attachez un chiffon au bout d'un petit bâton, plongez-le dans l'acide et touchez-en la tache qui disparaîtra immédiatement. Mettez de l'eau dans le bassin aussitôt que les taches ont disparu, puis frottez le bassin avec du savon et de l'eau. Quand vous employez l'acide prenez garde d'en mettre sur les pièces de métal qui environnent le bassin car le nickelage serait enlevé. N'en mettez pas sur vos mains, n'en laissez pas tomber sur vos chaussures ni sur vos vêtements car l'acide les brûlerait.

POIDS ET MESURES.

(Habituellement employés par les ménagères).

2 tasses de saindoux font 1 livre.
2 tasses de beurre font 1 livre.
4 tasses de farine à pain ou à pâtisserie font 1 livre.
3⅞ tasses de farine de blé entier font 1 livre.
4½ tasses de farine graham font 1 livre.
4⅛ tasses de farine de seigle font 1 livre.
2 tasses et deux tiers de farine de blé-d'Inde (corn-meal) font 1 livre.
4¾ tasses d'avoine roulée (rolled oats) font 1 livre.
2 tasses et deux tiers de farine d'avoine (oatmeal) font 1 livre.
4 tasses et un tiers de café font 1 livre.
2 tasses de sucre granulé font 1 livre.
2 tasses et deux tiers de sucre en poudre font 1 livre.
3½ tasses de sucre de confiseur font 1 livre.
2 tasses et deux tiers de sucre brun font 1 livre.
2 tasses de viande hachée font 1 livre.
1⅞ tasses de riz font 1 livre.
2 tasses de raisins (tassés) font 1 livre.
2¼ tasses de raisins Corinthe font 1 livre.
2 tasses de miettes de pain rassis font 1 livre.
9 gros oeufs font 1 livre.
2 cuillerées à soupe de beurre font 1 once.
4 cuillerées à soupe de farine font 1 once.
6 cuillerées à soupe de poudre à pâte font ½ once.
3 cuillerées à thé font 1 cuillerée à soupe.
16 cuillerées à thé d'ingrédients secs font 1 tasse.
4 cuillerées à thé équivalent à 1 cuillerée à soupe, liquide.
4 cuillerées à soupe équivalent à 1 verre à vin ou une demi-roquille.
2 verres à vin équivalent à 1 roquille ou une demi-tasse.
2 roquilles équivalent à 1 tasse à café ou 16 cuillerées à soupe.
2 tasses à café équivalent à 1 chopine.
2 chopines égalent 1 pinte.
4 pintes égalent 1 gallon.
2 cuillerées à soupe égalent 1 once, liquide.
1 cuillerée à soupe de sel vaut 1 once.
16 onces égalent 1 livre, ou une chopine de liquide.
4 tasses à café de farine tamisée équivalent à 1 livre.
1 pinte de farine non tamisée équivaut à 1 livre.
8 ou 10 oeufs de grosseur ordinaire égalent 1 livre.
1 chopine de sucre équivaut à 1 livre (granulé blanc).
1 cuillerée à soupe de beurre mou bien remplie égale 1 once.
1 verre ordinaire (tumbler) vaut 1 tasse à café ou ½ chopine.
25 gouttes environ de tout liquide non épais rempliront 1 cuillerée à thé de grandeur ordinaire.
1 chopine de viande finement hachée, fortement tassée vaut 1 livre.

On trouvera très utile d'avoir dans toute cuisine une série de mesures en fer blanc (avec petites gouttières ou bords) de ½ roquille à 1 gallon; bien qu'on puisse les remplacer par des pots, des bols, des verres.

TABLE

GATEAUX.

	Pages
Angel Cake	3
Angel Cocoanut Cake	9
Boules de neige	12
Boston Cookies	7
Brioche Espagnole	3
Cookies	8
Cookies au gingembre	10
Corn Starch Cake	6
Crêpes	15
Doughnuts (Beignes)	7-9
Eagle Cake	2
Galettes de farine d'avoine	14
Galettes de sarrasin	1
Garniture be banane	16
Garniture de raisins	16
Gâteau â la crème	13
Gâteau â la diable	9
Gâteau au caramel	4
Gâteau au chocolat	11-13
Gâteau aux dattes	13
Gâteau aux framboises	14
Gâteau aux fruits bon marché	9
Gâteau aux noix	10-11
Gâteau blanc	6
Gâteau de farine d'avoine	10-14
Gâteau de fruits	12
Gâteau de Noël	3
Gâteau de noces	4-5
Gâteau de thé	13
Gâteau en pain de chocolat.	13
Gâteau Eponge	3-8-10
Gâteau Excellent	6
Gâteau marbré	6-14
Gâteau 1, 2, 3, 4	14
Ginger Snaps	2
Glacage au caramel	15
Glacage à l'orange	16
Golden Rod Cake	7-8
Hermits	3
Hoe Cake	1
Johnny Cake (gâteau de mïas)	1
Layer Cake	10
Macarons	12
Muffin d'un oeuf	11
Oatmeal Macroons	6
Pain de gingembre	2-15
Plain Fruit Cake	8
Plain Loaf Cake	8
Pop Overs	1
Pound Cake	9
Rock Cookies	11
Seed Cake	12
Small Layer Cake	2

PAIN ET PETITS PAINS.

	Pages
Biscuits	20
Graham Gems	20
Muffins	19
Pain	18
Pain brun	19
Pain de blé-d'Inde cuit à la vapeur	18
Petits pains White Mountain	19

PUDDINGS.

	Pages
Plum Pudding	29
Pudding Albert	25
Pudding à la crème de riz	24
Pudding à la neige	23
Pudding à l'orange	29
Pudding au caramel	23
Pudding au chocolat	22-24-27
Pudding au citron	26-27
Pudding au gingembre	28
Pudding au riz	24-26
Pudding an riz et au tapioca	22
Pudding au suif	28
Pudding aux bluets	21
Pudding aux figues	20-24-28-30
Pudding aux fruits	21
Pudding aux mûres	21
Pudding aux pommes avec riz	22

TABLE—Suite

Puddings aux prunes - 27
Pudding brun Elizabeth 24
Pudding cabinet - - - 28
Pudding cottage - - - 22
Pudding crème d'amandes - - - - - - - - 29
Pudding Delmonico - - 23
Pudding éponge - - - 29
Pudding hôtel Astor - - 25
Pudding Millers - - - 20
Pudding nid d'oiseaux - 29
Pudding pauvre homme 25
Reine des Puddings - - 21

AUTRES DESSERTS ET SAUCES.

Amandes salées - - - 37
Ambroisie - - - - - 35
Boutons de célibataire - 38
Charlotte Russe - - - 36
Chaussons aux pommes 32
Crème au café - - - - 31
Crème Bavaroise - - - 31
Crème de Tapoica - 32-37
Crème Espagnole - - - 36
Crème Rode - - - - 35
Crème velours - - - - 36
Dessert Puffs - - - - 33
Flan - - - - - - - - 31
Flan au caramel - - - 30
Flan au Tapoica - - - 37
Flan soufflé - - - - - 31
Gelée de citron - - - - 35
Gelée de Tapoica - - - 32
Gelée de tomatoes - - 38
German Puffs - - - - 33
Pailles de fromage - - 30
Pommes à la neige - - 33
Riz cuit à la vapour - - 37
Sauce - - - - - - - - 34
Sauce caramel - - - - 34
Sauce citron - - - 34
Sauce mousse - - - - 34
Sauce pudding - - - - 38
Shape de dattes - - - 36
Sirop de citron - - - - 34
Un excellent dessert- - 33

CONFITURES ET GELEES.

Confitures de coings - - 39
Gelée de coings - - - 39
Gelée de 'Crab Apples' - 39
Marmelade - - - - - 41
Marmelade de gadelles rouges - - - - - - - 41
Marmelade de pommes - 42
Marmelade de rhubarbe 41
Marmelade d'orange - - 41
Poires en conserves - - 40
Poire ou pêches au Brandy - - - - - - - 40
Poires tranchées - - - 40

CONFISERIES.

Candi de noix à la mélasse - - - - - - - - 42
Caramels au chocolat - 42
Figues au Candi - - - 43
Pastilles de Menthe - - 42
Taffy - - - - - - - - 42

MINCEMEAT - - 43-44

MARINADES ET CATSUPS

Catsup aux tomates - - 46
Marinade de chouxfleurs 45
Marinade de concombre 45
Marinade de tomates - 45
Moutarde Francaise - - 46
Oignons marinés - - - 44
Raisins épicés - - - - 47
Sauce Chili - - - - - 44
Sauce du gouverneur - 46

SALADES.

Assaisonnement de salade à la crème - - - 47
Assaisonnement de salade bouillie - - - - 47
Salade aux tomates - - 47
Salade Waldorf - - - 47

PATATES.

Patates en coquilles - - 49
Patates sucrées au grotin - - - - - - - - 49
Souffle de patates - - 48
Souffle de patates sucrées - - - - - - - 49

ENTREES, ETC.

Beignets de Panais - - 50

TABLE—Suite

Croquettes de riz - - - 50
Maacroni au fromage - 50
Pudding Yorkshire - - 51
Pudding Yorkshire No. 2 51

SOUPES.

Bouillon Ecossais - - - 55
Consommé - - - - - - 54
Crème d'Asperge - - - 53
Fond (Bouillon) - - - 51
Fond blanc - - - - - - 53
Fond brun - - - - - - 53
Soupe aux huîtres - - 55
Soupe aux patates - - 53
Soupe au riz et aux tomates - - - - - - 57
Soupe aux tomates - - 54
Thé de boeuf - - - 56-67

POISSONS.

Apprêt pour poisson frit, huîtres ou colelettes - 60
Cocktails aux huîtres - 61
Côtelette de homard - - 61
Homard au Curry - - 60
Huîtres frîtes - - - - 61
Morue à la crème - - - 60
Morue (salée) en crème - 61
Poisson bouilli - - - - 58
Poisson cuit au four - - 58
Poisson en gelée - - - 57
Poisson rôti - - - - - 57

COMMENT ON ACCOMMODE LES RESTES.

Boeuf haché - - - - - 63
Croquettes be boeuf - - 64
Escalope de mouton - - 64
Sauce Tomate - - - 64

RIS DE VEAU.

Ris de veau - - - - - 66
Ris de veau en crème - 65
Ris de veau lardés - - 65

POUR LES MALADES.

Albumine d'orange - - 68
Beefsteak et côtelettes de mouton - - - - - 67
Excellente préparation pour la toux - - - - 68
Gelée de poulet - - - 68
Gruau d'avoine - - - 67
Remède pour le rhume - 69
Thé de boeuf - - - 56-67
Thé d'orme rouge - - 68

RECETTES DE TOILETTE.

Bay Rum - - - - - - 69
Crème de roses - - - - 69
Eau de Cologne - - - 69
Lotion pour les cheveux 70
Pot pourri - - - - - 70
Pour les pellicules - - 70
Uu fameux Shampoo - 71

FLUIDE CHINOIS POUR LAVER - - 71

Bon poli pour meubles - 71
Poli pour meubles en marocain - - - - - 72
Pour adoucir l'eau dure 72

CONSEILS A LA MENAGERE - - - 72

CHOSES A SE RAPPELER - - - - - 72

POIDS ET MESURES - - - - - - 73

LA POUDRE A PATE MAGIQUE
NE CONTIENT AUCUN ALUM

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

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

Elle anticipe la loi sur les aliments purs du Canada en ne
CONTENANT AUCUN ALUM.

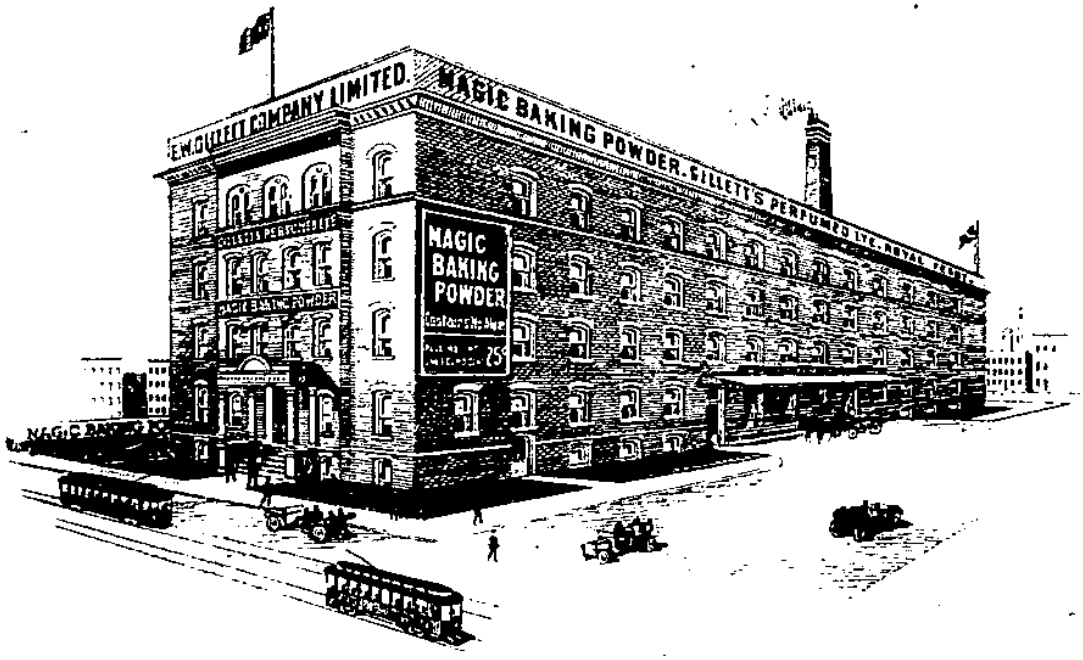
Sauve-garde de la sante de la famille en ne
CONTENANT AUCUN ALUM.

Elle est honnête avec le consommateur en ne
CONTENANT AUCUN ALUM.

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

LE POIDS COMPLET 1 LB. PAR BOITE DE POUDRE A PATE MAGIQUE VENDU à 25 CTS. Elle est dans l'intérêt du consommateur d'acheter cette dimention au lieu d'une boite plus petite.

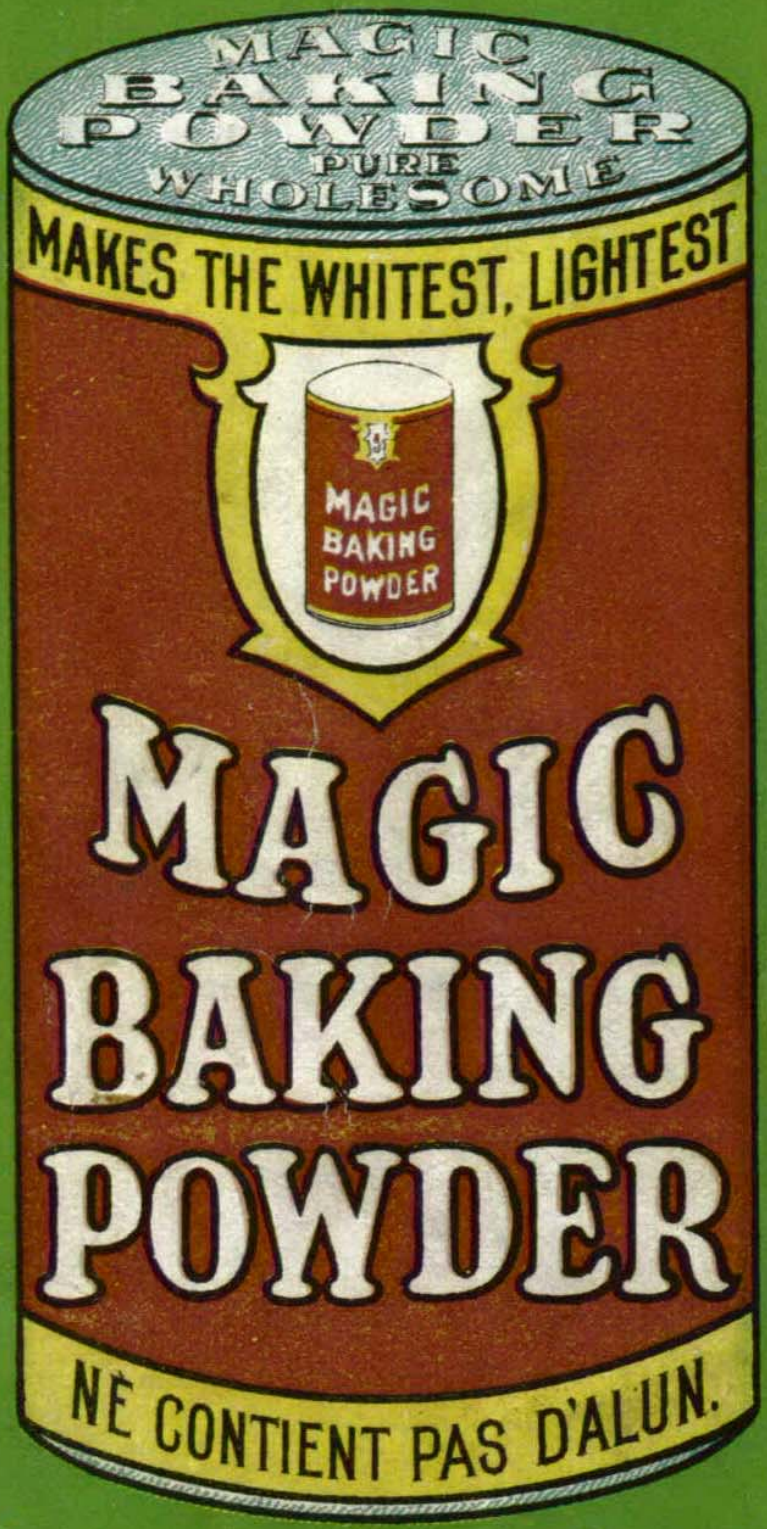
OÙ SONT MANUFACTURÉS LES PRODUITS DE GILLETT.



Maison fondee en 1852.

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

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



L'AVEZ-VOUS ESSAYÉ?