

23 NOUVEAUX PLATS

Quelques recettes choisies pour préparer
Desserts, Bonbons, Crème à la glace, Sauces, etc.

Toutes avec la riche saveur sucrée du sirop d'érable, produite à une fraction du coût du sirop, par l'emploi de l'imitation d'essence d'érable "Rawleigh", pure, substantielle et concentrée (un Produit végétal sans danger).

Note: l'imitation d'essence d'érable Rawleigh est très concentrée. Suivez attentivement les directions dans ces recettes, et n'en employez pas trop.

Pur - Substantiel - Plaisant

MANUFACTURÉ PAR
THE W. T. RAWLEIGH CO., LTD.
La Maison du Service
MONTREAL - WINNIPEG
MELBOURNE

Sirop à l'essence d'érable. (1 pinte)

5 tasses sucre granulé; 2 tasses comb. d'eau bouillante;
1 cuil. à thé d'essence d'érable.

Faites fondre le sucre dans l'eau, ajoutez l'essence et passez dans un linge humide; prêt à employer lorsque refroidi.

Crème à la glace à l'érable.

3 chopines de crème; 1 pinte de lait;
1 chopine de sucre; 2 blancs d'oeufs bien battus;
3 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh."
Laissez bien refroidir le mélange et congelez.

Glace jaune à l'érable.

9 c. à thé combles sucre en pdr. Essence d'érable "Rawleigh"
le jaune d'un oeuf; suivant le goût.
Mélangez; employez durant la journée qu'elle est faite.

Crème épaisse à l'érable.

½ tasse sucre; 1 grande cuil. à tbl. de beurre
1 ou 2 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh."
Travaillez le sucre et le beurre ensemble et ajoutez l'essence.

Sauce à l'essence d'érable

1 tasse d'eau; ½ chopine de sucre brun;
½ c. à thé muscade "Rawleigh" 1 cuil. à table farine;
4 cuil. à table de beurre; 3 gtes. d'ess. d'érable "Rawleigh."
Placez le sucre et l'eau sur un feu doux et laissez mijoter, ajoutez la farine mêlée avec le beurre, l'essence d'érable et la muscade; faites bouillir quelques instants et servez avec les poudings.

Sauce à la crème à l'érable.

½ tasse d'eau; 1 tasse de crème fouettée;
1 tasse de sucre; 2 gtes. d'ess. d'érable "Rawleigh."
Faites bouillir le sucre et l'eau 15 minutes, ajoutez la crème fouettée et l'essence et servez immédiatement.

Sauce pour poudings à l'essence d'érable

Les blancs de 2 oeufs; 1½ tasse de sucre granulé;
1 tasse lait; 2 gtes. d'ess. d'érable "Rawleigh."
Faites bouillir le lait et le sucre jusqu'à ce qu'il commence à épaissir, versez sur les blancs d'oeufs battus en neige et ajoutez l'essence.

Sucre à l'essence d'érable.

1 cuil. à thé d'essence d'érable "Rawleigh;" 1½ tasse sucre;
½ tasse d'eau.
Faites bouillir jusqu'à ce qu'il casse dans l'eau froide, enlevez ensuite du feu et ajoutez 1 cuil. à thé d'essence d'érable "Rawleigh;" remuez autour des bords jusqu'à former des petits grains, versez ensuite dans des petits moules et laissez refroidir.

Employez la délicieuse Essence d'Erable "Rawleigh."
Donne le goût du Sirop d'Erable de l'ancien temps.

IMITATION

d'Essence d'Erable "Rawleigh"

Procure à un prix minime une excellente imitation du sirop d'érable de l'ancien temps. Assaisonne délicieusement poudings, gâteaux, bonbons, desserts, sauces et viandes. Employez cette essence pure et substantielle pour ajouter un goût nouveau à vos menus.

Pommes à l'érable.

1 tasse d'eau; 2 tasses sucre;
4 pommes moyennes; 2 gouttes imit. d'essence d'érable "Rawleigh"

Epluchez et enlevez le coeur des pommes. Faites bouillir le sucre, l'eau et l'essence ensemble. Plongez les pommes dans le liquide chaud, tournant souvent pour assurer une cuisson uniforme; retirez-les lorsqu'elles sont cuites, faites réduire le liquide jusqu'à consistance de sirop et versez sur les pommes.

Marguerites à l'érable.

1 blanc d'oeuf; ¼ tasse noix;
1½ tasse sucre brun; ½ tasse d'eau.
¼ cuillerée à thé d'essence d'érable

Faites bouillir ensemble l'eau et le sucre jusqu'à ce qu'il file ou forme des boulettes molles dans l'eau froide; laissez refroidir un moment, ajoutez l'essence et versez le blanc d'oeuf battu en neige; continuez à battre jusqu'à bonne consistance. Ajoutez la moitié des noix et versez à la cuiller sur des biscuits. Saupoudrez le reste de noix écrasées pendant que c'est chaud.

Tapioca à l'érable

2/3 tasse tapioca; 2 tasses lait;
2/3 cuil. à thé sel; 2/3 tasse d'eau;
1 cuil. à thé beurre; 2 oeufs.
½ tasse sucre; 2 gouttes d'ess. d'érable.

Faites tremper le tapioca dans l'eau froide pendant une heure. Egouttez, ajoutez de l'eau, chauffez pour bouillir, ajoutez du lait, du sucre et du sel. Faites cuire lentement pendant 5 minutes; faites attention à ne pas laisser brûler; placez dans un bain-marie pendant 2 heures; ajoutez les oeufs bien battus, le beurre et l'essence. Versez dans un plat bien beurré et faites brunir au four.

Gâteau Tip Top à l'érable.

1½ tasse sucre; 1 cuil. à thé beurre;
2½ tasses farine; 2 oeufs;
1 tasse lait; 2 cuil. à thé Pd. à Pâte
2 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh."

Battez ensemble pendant plusieurs minutes, mettez dans un plat creux carré et faites cuire dans un four modérément chaud.

Gâteau aux noix à l'érable

3 oeufs; 1 tasse lait;
2/3 tasse sucre; 3 tasses farine;
1 tasse noix hachées; 3 cuil. à thé Pd. à Pâte
2 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh"

Travaillez le beurre et le sucre ensemble, ajoutez les jaunes d'oeufs et le lait tranquillement, ensuite la farine, l'essence et la Poudre à pâte, les noix et les blancs d'oeufs bien battus.

Gâteaux neigeux à l'érable.

½ tasse beurre; 1½ tasse farine;
4 blancs d'oeufs; 1 tasse sucre;
½ tasse de lait doux; 1 cuil. à thé Pd. à pâte
2 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh"

Travaillez le beurre et le sucre ensemble, ajoutez lait, farine et poudre à pâte, ensuite l'essence et les blancs d'oeufs bien battus.

Gâteau blanc à l'érable.

1 tasse beurre; 2 tasses farine;
5 blancs d'oeufs; 1 tasse lait doux;
2 tasses sucre; 2 gts. d'essence d'érable "Rawleigh."

Travaillez le beurre et le sucre ensemble, ajoutez lait, farine et poudre à pâte, l'essence et les blancs d'oeufs bien battus.

Tartes à la crème, à l'érable

2/3 tasse crème; ½ tasse beurre;
2 tasses sucre; 2 gts. d'essence d'érable "Rawleigh."

Mélez la crème, le beurre et le sucre ensemble, faites bouillir environ 10 minutes et ajoutez l'essence. Battez jusqu'à bonne épaisseur pour étendre.

Glace à l'érable.

2 tasses sucre; 2/3 tasse lait doux;
gros comme un oeuf de beurre.
Faites bouillir pendant 15 minutes évitant de brûler. Battez jusqu'à refroidissement et ajoutez 2 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh."

Eclairs à l'érable.

1 chopine de lait; 10 oeufs;
¼ tasse beurre; 3 gts. d'essence d'érable "Rawleigh"

1 tasse d'empois de blé-d'inde (cornstarch)
Faites bouillir le lait et le beurre, ajoutez l'empois de blé-d'inde et laissez bouillir 3 minutes. Retirez du feu et faites refroidir, ensuite ajoutez les oeufs un par un et battez parfaitement. Faites cuire dans les plats à pâté. Lorsqu'ils sont cuits, coupez en deux et remplissez avec la crème fouettée à laquelle a été ajoutée l'essence d'érable. Faites une glace pour le dessus assaisonnée de même.

Blanc Mange à l'érable.

1 oeuf; 1 pincée de sel; 1 pinte de lait.
3 cuillerées à table d'empois de blé-d'inde;
1 grande tasse de sirop à l'essence d'érable;
Battez l'oeuf, ajoutez le sel, ensuite le lait, empois et sirop en remuant bien. Placez le tout dans un bain-marie jusqu'à ce que le mélange épaississe. Placez dans des petits moules jusqu'à refroidissement et servez avec une crème fouettée.

Boulettes à l'essence d'érable.

1 tasse d'eau; 2 tasses sucre;
1 grosse cuil. beurre; 2 gts. d'essence d'érable "Rawleigh."

Faites cuire l'eau et le sucre sans remuer jusqu'à ce qu'il casse en le faisant filer; battez jusqu'à ce qu'il crème, faites en boulettes et ajoutez des moitiés de noix sur les deux côtés. Placez sur du papier ciré pour refroidir.

Pouding à l'érable.

¼ tse. de croûtes pain; ½ tse. de farine sassée;
¼ tse. de sucre; 4 cuil. à tab. eau chaude
½ tse. suif haché fin; 2 oeufs;
le jus et l'écorce râpée de la moitié d'un citron
3 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh."

Battez les oeufs légèrement, ajoutez essence, eau et citron; mettez dedans les ingrédients secs, versez dans un moule beurré, couvrez et faites cuire à la vapeur pendant 1½ heure. Servez chaud avec un sirop à l'essence d'érable.

Biscuits chauds à l'essence d'érable.

3 tasses farine; 1 cuillerée à thé sel;
½ tasse graisse; 1 tasse de lait ou d'eau;
3 cuil. à thé rase de 3 gts. d'essence d'érable
poudre à pâte "Rawleigh."

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel trois fois; incorporez-y la graisse avec le bout des doigts; faites ensuite une pâte avec le liquide et ajoutez l'essence d'érable "Rawleigh;" pétrissez légèrement sur une planche enfarinée, roulez mince et coupez en ronds. Faites cuire environ 15 minutes.

Crème-cuite à l'érable.

1 tasse sucre; les jaunes de 10 oeufs
1 chopine de crème; ¼ tasse d'eau.
3 gouttes d'essence d'érable "Rawleigh."

Mélez l'eau, le sucre et l'essence d'érable sur le feu et agitez constamment jusqu'à ce que ce soit chaud; écumez soigneusement et laissez refroidir; lorsque presque froid ajoutez les jaunes d'oeufs battus légèrement et la crème. Mettez le tout dans une casserole et faites chauffer lentement; versez dans des tasses et servez froid. Employez les blancs d'oeufs battus en neige avec une tasse de sucre et placez sur chaque tasse.

The W. T. Rawleigh Co. 15

Maple Flavor Syrup

(1 quart)

5 cups granulated sugar 2 c. brim full of boiling water
1 tsp. Rawleigh's Maple Flavor

Dissolve sugar in water, add Flavor and strain through a damp cloth. When cold it is ready for table use.

Maple Ice Cream

3 pts. cream 1 pt. sugar
1 qt. milk 2 egg whites, well beaten
3 drops Rawleigh's Maple Flavor

Allow the above to become well chilled, then freeze.

Yellow Maple Frosting

9 heaping tsp. pulverized sugar Yolk of 1 egg
Rawleigh's Maple Flavor to taste

Mix; use the day it is made.

Maple Flavor Hard Sauce

½ c. sugar 1 large tbsp. butter
1 or 2 drops Rawleigh's Maple Flavor

Cream well together and add Rawleigh's Maple Flavor to suit taste.

Maple Flavor Sauce

1 c. water ½ tsp. Rawleigh's Nutmeg
4 tbsp. butter ½ pint brown sugar
1 tbsp. flour 3 drops Rawleigh's Maple Flavor

Place water and sugar over a slow fire and let simmer, add flour mixed with butter, Maple Flavor and Nutmeg; boil for a few moments and serve with puddings.

Maple Cream Sauce

½ c. water 1 c. sugar
1 c. whipped cream 2 drops Rawleigh's Maple Flavor

Boil water and sugar 15 minutes, add the whipped cream and then the Flavoring and serve at once.

Maple Flavor Pudding Sauce

Whites of 2 eggs 1 c. milk
1½ c. granulated sugar 2 drops Rawleigh's Maple Flavor

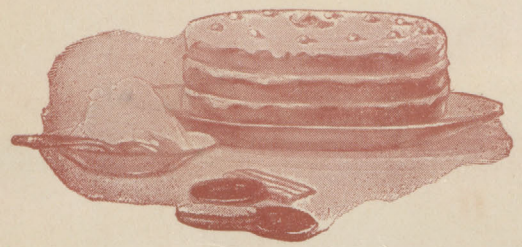
Boil milk and sugar until it begins to thicken, pour onto whites of eggs, beaten stiff, then add the Flavor.

Maple Flavor Sugar

1 tsp. Maple Flavor 1½ lbs. sugar
½ teacup water

Boil until it snaps in cold water, then remove from fire and add 1 teaspoonful Rawleigh's Maple Flavor. Stir around sides until it grains, then pour into small molds and allow to cool.

*Use Rawleigh's Delicious Imitation Maple Flavoring
Gives the Taste of good, old-fashioned
Maple Syrup*



23 NEW DISHES

*Some Choice Recipes for Preparing
Desserts, Candies, Ice Cream, Gravies, Etc.*

All with the rich, sweet mellowness of genuine maple syrup, produced at a fraction of the cost of maple syrup by the use of Rawleigh's pure, wholesome, concentrated, imitation Maple Flavoring (a harmless vegetable Product).

Note: Rawleigh's imitation Maple Flavor is very concentrated. Be sure to carefully follow directions in these recipes, and not use too much.

Pure - Wholesome - Pleasing

MANUFACTURED BY
THE W. T. RAWLEIGH CO., LTD.
The House of Service
MONTREAL - WINNIPEG
MELBOURNE

Rawleigh's
TRADE MARK

IMITATION MAPLE FLAVOR

Reproduces at low cost, an excellent imitation of the good old-time maple syrup. Deliciously flavors puddings, cakes, candies, desserts, gravies and meats. Use this pure and wholesome flavor to add new interest to your menus.

Maple Apples

1 cup water 4 medium apples 2 cups sugar
2 drops Maple Flavor

Pare and core apples. Boil sugar and water and flavoring together. Drop apples into heated liquid, turning often to insure uniform cooking. Remove apples when tender, cook liquid down to consistency of syrup and pour over apples.

Maple Marguerites

1 egg white 1½ cups brown sugar
¼ c. nut meats ¼ tsp. Maple Flavor
½ cup water

Boil sugar and water together until it threads or forms soft ball when dropped in cold water; allow to cool a moment, add flavoring and turn over the stiffly beaten egg white. Continue beating until proper consistency to spread. Add half of the nuts and drop by spoonfuls on crackers. While still fresh, sprinkle over the remainder of the chopped nuts.

Maple Tapioca

⅔ c. tapioca ⅔ teaspoon salt
½ c. sugar 2 drops Maple Flavor
1 tbsp. butter 2 cups milk
⅔ c. water 2 eggs

Soak tapioca in cold water 1 hour. Drain, add water, heat to boiling, add milk, sugar and salt. Cook slowly 5 minutes. Be careful not to burn. Place in cooker for 2 hours; add well beaten eggs, butter, and flavoring. Pour into well buttered pan and bake until brown.

Tip-Top Maple Flavor Cake

1½ c. sugar 2½ c. flour
1 c. milk 1 tbsp. butter
2 eggs 2 tsp. baking powder
2 drops Rawleigh's Maple Flavor

Beat together for several minutes, place in a shallow square pan and bake in a moderately quick oven.

Maple Nut Cake

3 eggs ⅔ c. sugar 1 c. nutmeats
1 c. milk 3 c. flour chopped
3 tsp. baking powder
2 drops Rawleigh's Maple Flavor

Cream butter and sugar, add yolks of eggs and milk slowly, then the flour, flavoring and baking powder, nuts and whites of eggs well beaten.

Maple Snow Cake

½ c. butter 4 egg whites
½ c. sweet milk 1½ c. flour
1 c. sugar 1 tsp. baking powder
2 drops Rawleigh's Maple Flavor

Cream the butter and sugar, add milk, flour and baking powder, then the Flavoring and whites of eggs well beaten.

Maple White Cake

1 c. butter 5 egg whites
2 c. sugar 3 c. flour
1 c. sweet milk 2 drops Rawleigh's
Maple Flavor

Cream butter and sugar, add milk, flour and baking powder, Flavoring and the whites of eggs well whipped.

Maple Flavor Cake Filling

⅔ c. cream 2 c. sugar
½ c. butter 2 drops Rawleigh's Maple
Flavor

Mix the cream, butter and sugar; boil about 10 minutes, then add the flavor. Beat until thick enough to spread.

Maple Flavor Frosting

2 c. sugar ⅔ c. sweet milk
Butter size of an egg

Boil for 15 minutes and avoid scorching. Beat until cool and add 2 drops Rawleigh's Maple Flavor.

Maple Eclairs

1 pint milk ¾ c. butter
1 c. corn starch 10 eggs
3 drops Rawleigh's Maple Flavor

Boil milk and butter, add corn starch and boil 3 minutes. Remove from fire and let cool, then add eggs one at a time, and beat thoroughly. Bake in patty pans. When done, cut apart and fill with whipped cream to which has been added the Maple Flavor. Make an icing for the tops flavored with the same.

Maple Blanc Mangle

3 tbsp. corn starch 1 egg
1 large c. thick Rawleigh's Pinch of salt
Maple Flavor Syrup 1 quart milk

Place in individual molds until cold and serve with whipped cream.

Maple Flavor Balls

1 c. water 1 heaping tbsp. butter
2 c. sugar 2 drops Rawleigh's Maple Flavor

Cook water and sugar without stirring until it becomes brittle when dropped into water. Beat until it creams, make into balls and add halves of English walnuts on both sides. Place on waxed paper to harden.

Steamed Maple Pudding

¼ c. bread crumbs ½ c. finely chopped suet
¼ c. sugar ½ c. sifted flour
4 tbsp. hot water 2 eggs
Juice and grated rind of 3 drops Rawleigh's
half a lemon Maple Flavor

Beat eggs very light, add flavor, water and lemon. Stir into dry ingredients, pour into buttered mold, cover and steam for 1½ hours. Serve hot with boiled Maple Flavor Syrup.

Maple Flavor Hot Biscuits

3 c. flour ¼ to ½ c. shortening
2 level tsp. baking powder 1 tsp. salt
1 c. milk or water 3 drops Rawleigh's
Maple Flavor

Sift flour, baking powder and salt together three times.

Work in the shortening with tips of fingers; then mix to a dough with the liquid and Rawleigh's Maple Flavor added. Knead lightly on a floured board, roll into a sheet and cut out into rounds. Bake about fifteen minutes.

Maple Custard

1 c. sugar Yolks 10 eggs
1 pint cream 3 drops Rawleigh's Maple Flavor
¼ c. water

Mix the water, sugar and the Maple Flavor and stir constantly over fire until hot. Skim carefully and allow to cool. When nearly cold add the yolks of eggs beaten very light, and the cream. Put all in a sauce pan and heat slowly. Pour into cups and serve cold. Use whites of eggs beaten stiff with a teacup of sugar added and place over top of each cup.

CKBK 2275

TX773 T 94 19302