

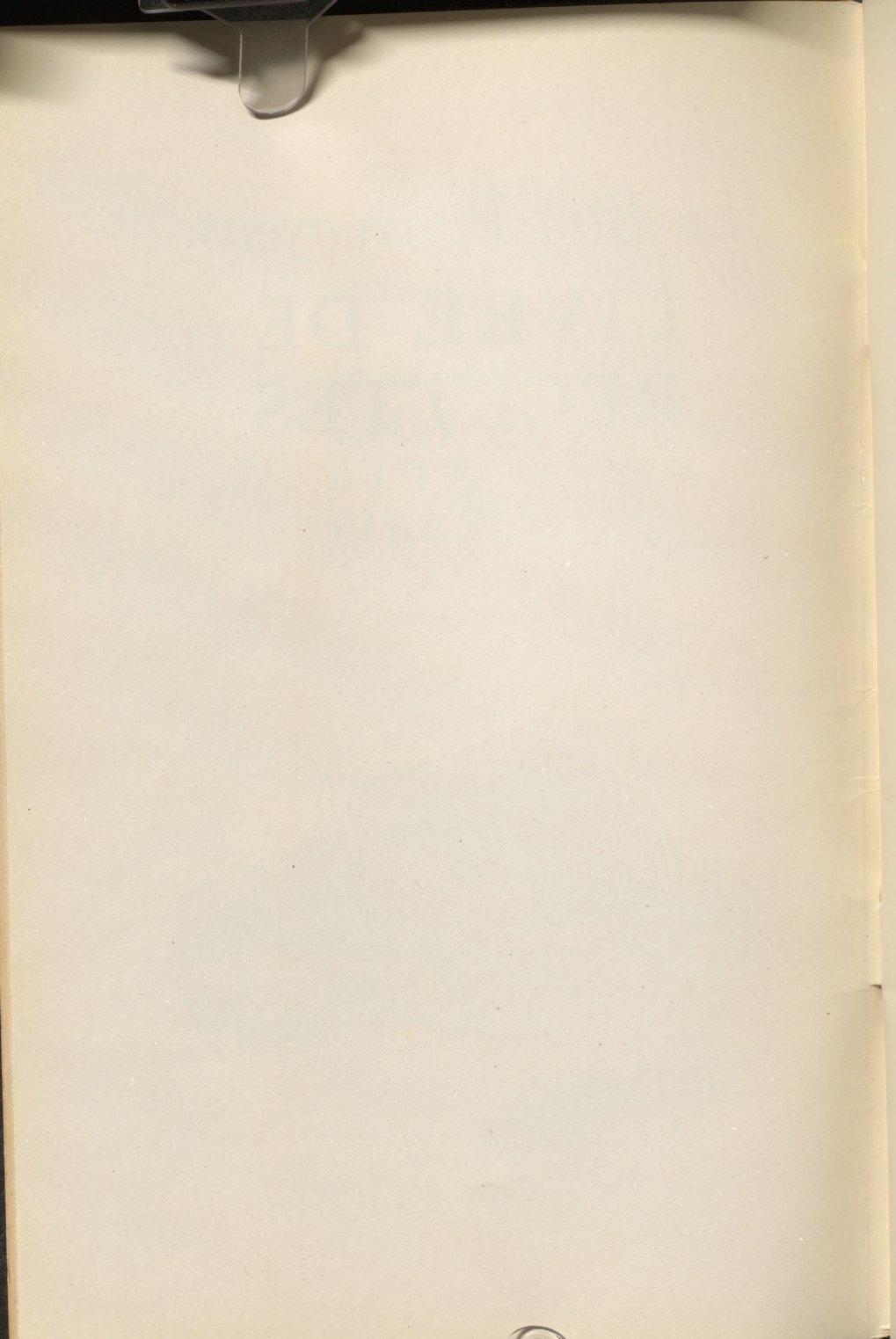


McGILL  
UNIVER-  
SITY ~  
LIBRARY

20425 Rare 50-  
li

Le Bon Pourvoyeur  
**LIVRE DE  
RECETTES**





## TABLE des MATIÈRES

PRÉFACE	Page 5
RECETTES AU LAIT EVAPORÉ	Page 13
RECETTES ORDINAIRES	Page 13
POTAGES À LA CRÈME	Page 14
SOUPES	Page 19
SAUCES	Page 21
ENTRÉES	Page 25
LÉGUMES	Page 35
PAINS TÔT FAITS	Page 40
PAINS AU LEVAIN	Page 46
SALADES	Page 48
POUDINGS	Page 53
CRÈMES À LA GLACE	Page 64
PÂTES À DRESSER	Page 68
GÂTEAUX	Page 73
BONBONS	Page 79
BREUVAGES	Page 82

*Le Lait Evaporé Borden et  
Le Lait St. Charles non sucré  
sont identiques.*

# LE BON POURVOYEUR LIVRE DE RECETTES

## *Frugalité en temps de guerre*



Durant la guerre, tout bon patriote—et c'était de mode—devait économiser. Nous apprîmes alors à boire notre café sans sucre, ni crème. Nous tirions vanité de cuisiner avec des substituts de farine blanche, de beurre, d'huile d'olive, etc. Les entremets avaient disparu et nos menus étaient bien sommaires.

Beaucoup de gens continuèrent ce régime, du reste justifié par la cherté des vivres. Il y eut aussi la vogue de la silhouette élancée chez les femmes. Et puis, la guerre terminée, les femmes avaient beaucoup d'oeuvres sociales à accomplir et naturellement la tentation était grande de simplifier les repas autant que possible.

## *Réaction*

Maintenant on constate un retour à la vie normale et l'on s'éloigne décidément du régime trop frugal. Les médecins se sont unanimement insurgés contre l'excès de maigreur; ils ont déclaré qu'on mine sa santé en se privant d'aliments nutritifs. On sait pertinemment aujourd'hui que pour avoir bonne santé, bonne mine et esprit alerte, il faut faire de bons repas, bien nourrissants.

## *Le Bon Pourvoyeur*

De tout temps, les femmes se sont glorifiées de leur habileté à bien “dresser la table” et à la “bien pourvoir.” Même les ménagères les plus indifférentes se formalisent quand on les accuse de donner maigre pitance et de faire une cuisine médiocre.

La réputation de bonne pourvoyeuse s’entend, non de ce que vous servez des mets élaborés, des viandes dispendieuses, des fruits rares, des primeurs et tout ce qui s’en suit, mais de ce que vous alimentez votre famille avec des aliments sains, nourrissants, formant un régime domestique équilibré et abondant.

### *Le Lait—Ingrédient de base*

Le moyen le plus sûr et le plus facile de rendre votre cuisine plus nourrissante, c’est d’y employer du lait généreusement. Le lait est par lui-même un aliment complet et parfaitement équilibré; il fournit à l’organisme les éléments et les vitamines pour la croissance, pour l’énergie et pour la rénovation des tissus. Il est indispensable.

Or, devenus adultes, nous ne consommons ni assez de lait, ni assez de mets lactés. Souvent les enfants se fatiguent du lait et il faut les contraindre à en boire. Comme peuple, nous n’avons pas encore appris l’usage copieux du lait dans la préparation de nos aliments. Le lait, dans les plats cuisinés, se présente sous une forme variée, appétissante et plus digestible qu’à l’état de breuvage. Mais le lait employé dans la cuisine

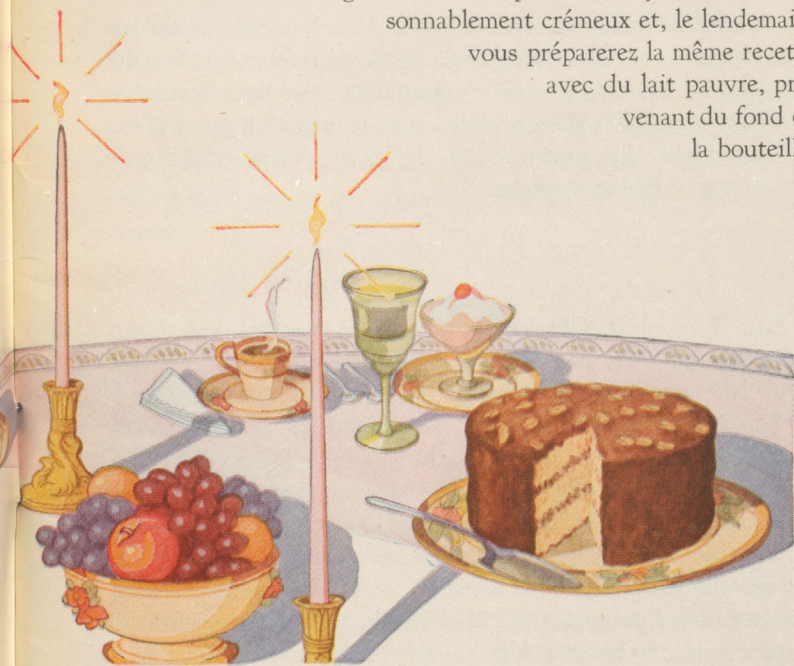




doit être aussi riche, aussi pur, aussi crémeux que si vous le destiniez à être bu au naturel, par votre famille.

### *La Vérité concernant le "Lait de Cuisine"*

Ce qui importe, ce n'est pas tant la *quantité* du lait employé dans la cuisine, mais sa *richesse*. La plupart des soi-disant "lairs de cuisine" ne sont que des laits écrémés. La crème du lait ordinaire se sépare bientôt et flotte sur le dessus de la bouteille. On l'emploie pour les céréales, le café, etc. Le petit lait qui reste est habituellement employé dans la cuisine. Sa principale partie nutritive enlevée, ce lait ne donne plus aux mets lactés leur valeur alimentaire. Une autre difficulté se présente: ce "lait pour cuisine" varie beaucoup, suivant le temps où vous l'avez eu en main et la proportion de crème qui en a été enlevée. D'où il suit qu'en préparant un gâteau, vous emploierez, un jour, du lait raisonnablement crémeux et, le lendemain, vous préparerez la même recette avec du lait pauvre, provenant du fond de la bouteille.



## *La Crème est dans Chaque Goutte de Lait St. Charles*



Telle est, la raison de la préférence que les ménagères donnent au Lait Evaporé, dans leur cuisine. Goutte pour goutte, il fournit plus de substance nutritive que le "lait des laitiers." Dans la préparation du Lait Evaporé, les globules de corps gras sont rompus en fines particules, ce qui s'appelle homogénéiser le lait; en sorte qu'elles sont également distribuées dans le lait. Elles ne s'en séparent plus pour se former en crème. D'où il résulte que le Lait Evaporé St. Charles n'est jamais écrémé, ni pauvre. La dernière goutte est aussi crémeuse que le lait de dessus la boîte.

### *Les Caractéristiques du Lait Evaporé*

Les ménagères modernes savent que le Lait Evaporé est du lait de campagne, pur, dont une grande partie de l'eau naturelle a été enlevée. Ce lait est mis non en bouteilles, mais dans des boîtes stérilisées et scellées. Rien n'y est ajouté et rien autre que de l'eau n'en est enlevé. Les parties solides du lait original et crémeux s'y trouvent en double proportion.

### *Quand la Recette Exige du Lait ou de la Crème*

Le Lait Evaporé St. Charles s'emploie dans tous les mets lactés ordinaires. Il n'est pas besoin "d'apprentissage" pour l'emploi de ce lait non sucré. La plupart des fabricants de lait disent: "Diluez à l'eau en parties égales" pour toutes les recettes. Mais nous recommandons, pour réussir, de varier les dilutions du Lait Evaporé suivant les plats que vous préparez. Les recettes de ce livret ont été préparées soigneusement dans ce sens. Les gaufres ou les crêpes, par exemple, sont bien meilleures avec de la crème qu'avec du lait. Aussi, dans notre recette de gaufres, recommandons-nous l'usage du Lait St. Charles, très légèrement dilué. D'autre part, les biscuits à la poudre à pâtisserie ont une bien meilleure texture préparés au lait pauvre. Aussi notre recette de

biscuits à la poudre à pâtisserie mentionne-t-elle deux tiers d'eau pour un tiers de Lait St. Charles. Vous constaterez les mêmes précautions dans le cas des gâteaux: les gâteaux riches et lourds exigent du lait plus riche que les gâteaux légers.

Le lait fluide ordinaire ne permet pas de varier à volonté sa teneur en crème. Au contraire, en employant du Lait Evaporé St. Charles Borden, vous pouvez régler comme il vous plaît son degré de richesse, depuis la crème épaisse jusqu'au lait le plus pauvre.

Le Lait St. Charles non sucré remplace la crème dans la cuisine. Employé tel quel, il fournit toute la substance crémeuse de la crème épaisse, si la recette l'exige.

### *Cuisine d'Autrefois*

Ouvrez au hasard un ancien livre de recettes, vous y verrez d'abord le secret de cette fameuse cuisine. En ce temps-là, on préparait tout à la crème. Les recettes ordonnent une tasse de crème ici et un peu de crème là, ou bien du lait frais, c'est-à-dire dont la crème n'était pas encore séparée et qui n'avait rien perdu de sa richesse.

### *“Mais je n'ai pas le moyen de cuisiner à la crème”*

En effet, la moyenne des ménagères ne peut aujourd'hui employer copieusement de la crème dans la cuisine. Le coût en est prohibitif. Ces ménagères ne peuvent non plus, dans les circonstances actuelles de la vie, avoir un approvisionnement de “lait frais.”

Mais au moyen du Lait Evaporé, elles *peuvent* en avoir tous les avantages: même richesse crémeuse, même distribution homogène de corps gras. Elles peuvent préparer une grande variété de mets nourrissants avec ce lait, ce qui leur vaudra la réputation de “Bonnes Pourvoyeuses” dont jouissaient leurs bisaïeules.

## *Il n'obère pas le Budget*

L'usage du Lait St. Charles non sucré, tout en ajoutant généreusement à la valeur nutritive de tous les mets, n'est pas contraire à nos exigences actuelles pour la simplicité comme pour l'économie ménagère. Les menus n'en seront ni plus élaborés, ni plus difficiles à préparer; mais ils seront plus nourrissants. Au fait, le Lait St. Charles, plus commode, réalise aussi une importante économie. Il se trouve partout, chez tous les épiciers. Vous n'avez qu'à l'ajouter à votre liste d'achats pour le marché, à la suite des autres denrées. Vous pouvez commander la quantité qui vous convient: une demi douzaine à la fois, une douzaine ou moins, si vous voulez.

Le Lait St. Charles se conserve indéfiniment dans la boîte scellée, sans glace. Quand la boîte est ouverte, il demande le même soin que le lait frais ordinaire, c'est-à-dire qu'il doit être tenu couvert, au frais, et employé dans un espace de temps raisonnable.

Le Lait St. Charles se vend en boîtes de deux grandeurs. Ayez les deux sous la main. Vous ouvrirez une boîte haute ou une petite boîte, suivant les besoins du moment. Par ce moyen, il ne s'en gaspille pas. L'économie en vaut la peine. Comparé au prix de la crème, le prix du Lait St. Charles constitue une épargne considérable.

Facile à acheter, facile à conserver, facile à employer: tel est le Lait St. Charles.

## *Pourquoi Borden?*

Gail Borden, pionnier de l'industrie laitière, est né il y a un siècle. Il a vécu dans toutes les parties des Etats-Unis: dans la Nouvelle-Angleterre, dans le Sud et dans l'Ouest et il connaissait tous les secrets de l'ancienne cuisine. Il projetait la préparation d'un lait qui se conserverait indéfiniment, aussi riche, aussi pur, aussi crémeux que le bon lait frais de laiterie, qui lui était si familier. Il réussit si bien que depuis des générations les bonnes cuisinières ont préféré les produits lactés Borden. Le Lait St. Charles Borden (non sucré) n'existe sous sa forme actuelle que depuis environ un

quart de siècle; mais sa popularité s'est accrue par bonds prodigieux. Aujourd'hui il est consommé par des centaines de mille ménagères averties.

Quand vous achetez une boîte de Lait St. Charles, revêtue de l'étiquette à la vache dorée sur fond bleu et blanc, vous vous procurez tout ce que l'habileté et une longue expérience peuvent accomplir. La possession d'une vache ne vous assurerait pas du lait aussi pur, aussi salubre, ni d'une aussi haute qualité.

### *Uniformité*

Chez Borden, on fait grand cas de l'uniformité. La boîte que vous ouvrez aujourd'hui est en tout semblable à celle dont vous avez fait usage hier. La boîte que vous emploieriez la semaine prochaine sera exactement de la même qualité. Cet avantage pratique est inappréciable pour les bonnes cuisinières, désireuses de préparer des plats toujours également réussis.

### *L'épreuve du Goût*

Une autre raison de la préférence des bonnes ménagères pour le Lait St. Charles, c'est qu'il triomphe de l'épreuve la plus concluante, celle de la saveur. Même dans la préparation des mets à saveur subtile et délicate, où tout dépend de la qualité de lait employé, le Lait St. Charles réussit aussi bien que le meilleur lait en bouteille.

Afin de démontrer ce fait à la satisfaction des ménagères, nous avons soumis le Lait St. Charles Borden à une série de rudes épreuves, il y a quelques années. Nous avons requis le concours de quelques unes des expertes les plus célèbres parmi celles qui s'intéressaient aux méthodes de cuisine scientifiques modernes. Chacune d'elles, travaillant seule, dût faire l'expérience suivante dans son laboratoire ou dans sa cuisine. Elles mirent au four, en double fournée, toute espèce de mets lactés, préparés exactement avec les mêmes recettes, sauf qu'elles employèrent du Lait St. Charles dans une fournée et dans l'autre le meilleur lait en bouteille.

Puis sans expliquer le but de l'épreuve, elles servirent les plats à divers groupes de convives, hommes et femmes connaisseurs.

Voici quelques uns des résultats surprenants qui ont été rapportés:

“7 Convives sur 8 ont déclaré que la soupe au Lait St. Charles était la meilleure.”

SARAH FIELD SPLINT,  
Experte en Science Domestique.

“Vingt dames, fines critiques, ayant goûté aux deux échantillons de patates pilées, n'ont pu se prononcer.”

ALICE BRADLEY,  
Directrice de l'Ecole de Cuisine Fanny Farmer.

“Sur dix convives, six votèrent pour les muffins, ainsi que pour le boeuf boucané à la crème, préparés au Lait St. Charles. Trois autres déclarèrent que tous les mets avaient la même succulence.”

BUREAU DU SERVICE  
D'ALIMENTATION.

“Personne n'a pu dire quels plats étaient au lait ordinaire et lesquels étaient au Lait St. Charles.”

LABORATOIRE DE MODERN  
PRISCILLA.

“Le vote fut unanime en faveur des patates à la crème préparées au Lait St. Charles. De même pour le macaroni au fromage et le pouding Hindou au four, tous deux faits au Lait St. Charles. Dans beaucoup d'autres plats, on n'a pu trouver de différence.”

ECOLE D'ECONOMIE DOMESTIQUE.

En d'autres termes, dans un nombre de cas surprenants, les membres de ces jurys ont préféré les plats préparés au Lait St. Charles, en raison de leur plus grande richesse crémeuse. Dans toutes les autres épreuves, ils n'ont pas trouvé de différence entre la saveur des mets à base de Lait St. Charles Borden et ceux préparés au lait en bouteille.

Ces épreuves, jointes à l'expérience personnelle dans la pratique, ont convaincu les ménagères que l'usage du Lait St. Charles dans la cuisine, au lieu du lait en bouteille, donne entière satisfaction.

## RECETTES AU LAIT EVAPORE



Les recettes qui vont suivre n'épuisent pas l'immense variété de mets dans lesquels le Lait St. Charles Borden peut entrer avec avantage. Son usage ne connaît pas de bornes. Cependant ces différents emplois que nous suggérons, donneront une idée des usages multiples, mais toujours uniformément satisfaisants auxquels il se prête en cuisine. Il n'y a pas un de ces mets qui ne soit rendu plus nourrissant et plus appétissant. Vous voudrez ajouter aux vôtres, ces recettes du "BON POURVOYEUR." Puis, utilisant votre propre livre de recettes, vous remplacerez dans vos mets favoris le lait fluide ordinaire par le Lait St. Charles.

### *Recettes Ordinaires*

Vous remarquerez que nous donnons souvent, comme pour les soupes, les recettes ordinaires, suivies de plusieurs modifications. C'est la méthode des "recettes fondamentales" suivie aujourd'hui dans les cercles de science domestique. Quand vous aurez appris les recettes ordinaires, ou les premiers principes appliqués à certains mets, vous pourrez de même varier ces plats au gré de votre fantaisie. Nous ne saurions trop recommander cette façon d'apprendre à cuisiner.

Les jeunes mariées élèves des cours d'économie domestique, ou les débutantes dans cette étude, apprécient d'abord les recettes ordinaires. Elles servent à simplifier et à classer les autres. Toutefois les ménagères expérimentées, possédant bien l'art culinaire, préfèrent leurs recettes personnelles, sans souci de leur origine première.

Pour cette raison, nous n'avons pas suivi de trop près les recettes ordinaires, ni leurs variations. Plusieurs de nos recettes les plus intéressantes et les plus appréciées n'ont aucune parenté avec les recettes fondamentales. Elles ont une formule qui leur est propre.

Quand les recettes ordinaires sont applicables, elles simplifient et facilitent la cuisine. Mais il ne faut pas les suivre aveuglément, à l'exclusion de celles, que pour faire bonne chère, l'on peut inventer soi même.



## POTAGES À LA CRÈME

**L**ES POTAGES À LA CRÈME contiennent de précieux éléments nutritifs et sont peu coûteux. Préparés au Lait St. Charles riche et entier, leur saveur et leur texture crémeuses sont appréciées des petits et des grands. Ces potages se servent au goûter ou au dîner de tous les jours, puisqu'on les varie à volonté.

Dans la préparation des potages aux légumes, on utilise les feuilles et les rognures pour faire la purée et on les ajoute au bouillon à la crème. La recette de base que nous donnons, convient aux soupes de poulet à la crème ou aux poissons.

### RECETTE ORDINAIRE DE POTAGE À LA CRÈME

3 cuil. à soupe beurre	2 tasses Lait St. Charles
3 cuil. à soupe farine	2 tasses eau (ou bouillon blanc)
½ cuil. à thé sel	2 tasses purée de légumes (ou pulpe
⅛ cuil. à thé poivre	de viande ou de poisson cuits)

Mettez fondre le beurre au bain-marie, ajoutez la farine et l'assaisonnement. Remuez pour bien mêler. Amalgamez le lait et l'eau. Versez lentement, en remuant jusqu'à épaississement. Continuez



la cuisson au bain-marie durant quinze minutes, en remuant de temps à autre. Ajoutez la purée de légumes ou la pulpe de viande ou de poisson, préparée comme suit:

Faites cuire les légumes, la viande ou le poisson jusqu'au tendre. Passez-les au tamis et remettez-les dans leur bouillon. Mêlez avec la sauce à la crème; portez jusqu'à ébullition. Battez au fouet à oeufs, pour prévenir la formation d'une peau sur le dessus et servez.

*Remarque:* On enrichit la soupe, en ajoutant une demi tasse de Lait St. Charles au moment de servir. Un jaune d'oeuf battu et ajouté en remuant augmente la succulence de ce potage.

*Au goûter, on sert le potage à la crème dans de petits bols ou dans des tasses à bouillon*

### POTAGE À LA PURÉE DE TOMATES

$\frac{3}{4}$ tasse eau	1 cuil. à thé sel
2 tranches oignon hachées	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
1 cuil. à soupe persil haché	1 cuil. à thé sucre
1 tige céleri hachée	2 tasses tomates bouillies ou en conserve
$\frac{1}{2}$ feuille laurier	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé soude
2 clous de girofle	
	4 tasses sauce blanche

Ajoutez l'eau et l'assaisonnement aux tomates. Faites mijoter vingt minutes. Ajoutez la soude. Passez au tamis. Ajoutez, peu à peu, à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14); remuez bien après chaque addition de purée de tomates. Battez au fouet à oeufs; servez promptement. On peut mettre une cuillerée de crème battue au fond des tasses, avant d'y verser le potage.

*Au dîner, ce potage se sert dans des assiettes à soupe.*

### POTAGE À LA PURÉE DE POIS

2 tasses pois cuits ou en conserve	1 brin de menthe (au goût)
1 tasse eau froide	1 cuil. à thé sucre
1 tige céleri hachée	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel
2 tranches oignon	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
1 petite carotte tranchée	4 tasses sauce blanche

(On fait égoutter les pois en conserve.) Jetez les pois et l'assaisonnement dans l'eau, faites mijoter vingt minutes. Passez au tamis et amalgamez à la sauce blanche, préparée suivant la recette du Potage à la Crème (p. 14). Réchauffez, battez au fouet à oeufs, servez promptement garni de persil haché.

*Les croûtons, les croquets, le pain rôti, les bâtons au fromage sont appétissants avec le potage*

### POTAGE À LA PURÉE DE CÉLERI

3 tasses céleri en dés	½ feuille laurier
2 tasses eau	1 cuil. à thé sel
2 tranches oignon	⅛ cuil. à thé poivre
1 cuil. à soupe persil haché	Pointe macis ou muscade (au goût)
4 tasses sauce blanche	

Ajoutez l'eau et l'assaisonnement au céleri. Faites bien cuire en mijotant. Tamisez. Amalgamez à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14, et usant de bouillon de préférence à l'eau). Réchauffez. Battez au fouet à oeufs et servez avec une pointe de paprika sur le dessus des tasses.

*Moyen pratique d'utiliser les grosses tiges de céleri*

### POTAGE À LA PURÉE DE BLÉ D'INDE

2 tasses blé d'Inde, frais ou en conserve	½ cuil. à thé sel
1 tasse eau	1 cuil. à thé sucre
2 tranches oignon	Quelques grains poivre
4 tasses sauce blanche	

Hachez le blé d'Inde, ajoutez l'eau et l'assaisonnement, faites mijoter vingt minutes. Tamisez et amalgamez à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14). Réchauffez. Battez au fouet à oeufs. Servez promptement. Mettez une cuillerée de crème fouettée au fond des tasses avant d'y verser le potage et garnissez d'une pointe de paprika.

*Potage très apprécié*

### POTAGE À LA PURÉE D'OIGNONS

5 oignons moyens ou 2 gros oignons espagnols	⅛ cuil. à thé poivre
	Pointe cayenne
2 cuil. à soupe beurre	1 jaune d'oeuf légèrement battu
2 tasses eau chaude	(au goût)
1 cuil. à thé sel	½ tasse Lait St. Charles non dilué (au goût)
4 tasses sauce blanche	
1 cuil. à soupe fromage Parmesan	(au goût)

Faites frire au beurre, en remuant constamment, les oignons tranchés mince. Ajoutez l'eau et l'assaisonnement. Laissez mijoter jusqu'à cuisson des oignons (environ trente minutes). Tamisez. Amalgamez à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14). Portez jusqu'à ébullition. Ajoutez le jaune d'oeuf mêlé au Lait St. Charles. Ne faites pas bouillir, mais battez au fouet à oeufs. Servez promptement avec garniture de fromage sur chaque portion.

*Recherché des gourmets amateurs d'oignons*

## POTAGE A LA PURÉE D'ASPERGES

1 paquet asperges fraîches, ou	1 cuil. à soupe persil haché
1 boîte asperges en conserve	1 tige céleri hachée
3 tasses eau	1 cuil. à thé sel
2 tranches oignon	1/8 cuil. à thé poivre
1/2 feuille laurier	1 morceau macis ou pointe de
4 tasses sauce blanche	macis moulu (au goût)

Parez les asperges fraîches pour la cuisson. Coupez les pointes et faites-les attendrir dans une tasse d'eau, en mijotant. Coupez les tiges en longueurs d'un pouce, ajoutez deux tasses d'eau, avec l'assaisonnement et laissez mijoter jusqu'au tendre, environ une heure. Tamisez et amalgamez aux pointes, y compris le liquide dans lequel elles ont cuit, et à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14). Réchauffez. Servez promptement.

Egouttez les asperges en conserve. Mettez les pointes à part. Ajoutez deux tasses d'eau et l'assaisonnement aux tiges et faites mijoter trente minutes. Tamisez. Amalgamez à la sauce blanche. Ajoutez les pointes. Réchauffez et servez.

*Potage pour dîner de réception*

## POTAGE À LA PURÉE DE HARICOTS DE LIMA

1 tasse haricots de Lima secs	1 cuil. à soupe persil haché
5 tasses eau froide	1 cuil. à thé sel
2 tranches oignon, hachées	1/8 cuil. à thé poivre
1 petite carotte, hachée	1 cuil. à soupe beurre
2 tiges céleri, hachées	4 tasses sauce blanche

Faites tremper les fèves toute la nuit dans l'eau froide. Au matin, égouttez et ajoutez cinq tasses d'eau froide, oignon, carotte, céleri et persil. Faites mijoter jusqu'à cuisson des haricots. Tamisez et ajoutez l'assaisonnement. Amalgamez à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14). Réchauffez et ajoutez le beurre par petits morceaux.

*Se fait en toute saison*

## POTAGE DE POULET A LA CRÈME

2 tranches oignon, hachées	1 tasse poulet haché fin
2 tiges céleri, hachées	(le blanc de préférence)
½ feuille laurier	Pointe macis
1 cuil. à soupe persil haché	⅛ cuil. à thé poivre
2 tasses bouillon de poulet, riche	Sel au goût
4 tasses sauce blanche	

Ajoutez l'oignon, le céleri, la feuille de laurier et le persil, au bouillon de poulet. Faites mijoter quinze minutes. Coulez. Ajoutez le poulet, le macis, le poivre et le sel (au besoin) au bouillon chaud. Amalgamez à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14) avec partie lait et partie bouillon de poulet. Réchauffez et battez au fouet. Garnissez chaque portion de crème fouettée et d'une pointe de paprika.

*Savoureux et nourrissant*

## POTAGE À LA PURÉE DE CHAMPIGNONS

½ lb. champignons	⅛ cuil. à thé poivre blanc
2 tasses bouillon de poulet	1 jaune d'oeuf légèrement battu
2 tranches oignon	(au goût)
½ cuil. à thé sel	½ tasse Lait St. Charles non
1 morceau macis ou pointe de	dilué (au goût)
macis moulu	4 tasses sauce blanche

Nettoyez et tranchez les champignons. Ajoutez le bouillon, l'oignon, le sel et le poivre. Faites cuire vingt minutes. Tamisez et réservez les débris de champignons pour la garniture. Amalgamez à la sauce blanche (préparée suivant la recette du Potage à la Crème, p. 14). Réchauffez. Ajoutez le jaune d'oeuf, mêlé au lait et au macis. Battez au fouet et servez garni de débris de champignons et d'une pointe de paprika.

*On emploie à volonté des champignons secs*

## SOUPES

**L**A SOUPE est un ragoût savoureux à base de lait, contenant habituellement du poisson, du lard salé, des patates, des oignons et des biscuits secs. A l'aide d'un lait riche, tel le "St. Charles Borden," vous réussirez parfaitement ce mets à l'ancienne façon. Les soupes ne sont pas tamisées: elles conservent leurs morceaux friands, délices des gourmets. Les soupes se servent dans des bols ou dans de grandes assiettes à potage. Employez de préférence le véritable biscuit de matelot.

### SOUPE AU POISSON À L'ACADIENNE

<p><math>\frac{1}{4}</math> lb. lard salé, gras, coupé en dés</p> <p>2 oignons tranchés</p> <p>3 lbs. poisson à chair blanche, coupé en dés (morue, aiglefin ou flétan)</p> <p>3 tasses patates crues, en cubes</p> <p style="text-align: center;">4 tasses eau bouillante</p>	<p>Biscuits matelot</p> <p>2 tasses Lait St. Charles</p> <p>1 cuil. à soupe sel</p> <p><math>\frac{1}{8}</math> cuil. à thé poivre</p> <p>1 cuil. à soupe persil haché</p> <p>1 cuil. à soupe farine</p> <p>1 cuil. à soupe beurre</p>
--	--

Faites rissoler le lard dans une marmite. Faites frire les oignons dans la graisse cinq minutes. Ajoutez le poisson et les patates. Couvrez avec l'eau bouillante et laissez mijoter jusqu'à cuisson des patates. Versez-y le lait lentement. Prolongez la cuisson cinq minutes. Ajoutez l'assaisonnement et liez avec la farine et le beurre amalgamés. Versez sur les biscuits de matelot.

*Repas complet*

### SOUPE AUX MOULES NOUVELLE ANGLETERRE

<p>50 moules</p> <p><math>\frac{1}{4}</math> lb. lard salé gras, coupé en dés</p> <p>2 oignons moyens, tranchés</p> <p>1 pinte patates, en cubes <math>\frac{1}{2}</math> pouce</p> <p>3 tasses eau bouillante</p> <p style="text-align: center;">2 cuil. à soupe beurre</p>	<p>2 tasses Lait St. Charles</p> <p>1 cuil. à soupe sel</p> <p><math>\frac{1}{8}</math> cuil. à thé poivre</p> <p>1 cuil. à soupe persil haché</p> <p>2 cuil. à soupe farine</p>
--	--

Brossez bien les moules. Ouvrez-les et conservez-en la liqueur. Hachez les parties dures des moules. Faites frire le lard lentement, dans une marmite. Ajoutez les oignons et faites frire cinq minutes dans la graisse. Ajoutez les patates, l'eau et la partie dure des

moules. Laissez mijoter doucement jusqu'à cuisson des patates. Dix minutes avant de servir, ajoutez les parties molles des moules, le lait et l'assaisonnement. Portez jusqu'à ébullition et liez avec la farine mêlée au beurre. Chauffez la liqueur des moules et ajoutez à la soupe. Versez sur des biscuits de matelot.

*Soupe digne d'une table princière*

### SOUPE AU BLÉ D'INDE

2 tranches lard salé gras, coupé en dés	2 tasses blé d'Inde frais ou en conserve
1 oignon tranché	1 cuil. à thé sel
2 tasses patates en cubes $\frac{1}{2}$ pouce	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
3 tasses eau bouillante	2 tasses Lait St. Charles
1 cuil. à soupe farine	1 cuil. à soupe beurre

Faites frire le lard, ajoutez l'oignon et faites cuire cinq minutes. Ajoutez les patates et l'eau bouillante. Laissez mijoter jusqu'à cuisson des patates. Ajoutez le blé d'Inde et l'assaisonnement. Portez le lait à ébullition et ajoutez à la soupe. Portez encore à ébullition. Liez avec la farine mêlée au beurre. Servez avec un biscuit sec dans chaque bol ou dans chaque assiette.

*Plat apprécié pour le goûter*

### SOUPE GRASSE AUX TOMATES

2 tranches lard salé, gras, en dés	2 tasses Lait St. Charles
2 oignons moyens, tranchés	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé soude
2 tasses patates en cubes $\frac{1}{2}$ pouce	1 cuil. à thé sel
2 tasses eau bouillante	1 cuil. à soupe persil haché
2 tasses tomates fraîches ou en conserve	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
	1 cuil. à soupe beurre
	1 cuil. à soupe farine

Faites rissoler le lard dans une marmite. Faites cuire l'oignon cinq minutes dans la graisse. Ajoutez les patates et l'eau bouillante. Laissez mijoter jusqu'à attendrissement des patates; ajoutez les tomates coupées en petits morceaux. Prolongez la cuisson à feu doux, vingt minutes. Portez le lait à ébullition et ajoutez la soude à la soupe. Versez-y le lait graduellement. Ajoutez l'assaisonnement; portez encore à ébullition et liez avec la farine mêlée au beurre. Servez avec biscuits de matelot.

*Savoureuse et riche en vitamines*



## SAUCES

L'AMÉLIORATION qu'apporte aux mets une sauce bien liée et piquante est bien connue en cuisine française et dans toute bonne cuisine. Un boucher parisien ouvrit un restaurant, pour passer les morceaux de viandes peu coûteux, aux pauvres gens. Mais ses ragoûts et leur sauce étaient si appétissants que le petit restaurant devint célèbre et les riches remplacèrent les premiers clients.

Les morceaux peu coûteux ne sont pas moins nutritifs que les bifsteck et les rôtis: ils sont simplement moins juteux et moins sapides. Même la viande bouillie dans la soupe ne perd que très peu de sa valeur alimentaire. Ajoutez une bonne sauce (avec ou sans légume) et voilà un plat restaurant, à saveur délicieuse et relativement peu coûteux. Les sauces ne sont pas dispendieuses, surtout préparées à base de lait; elles constituent un élément important du régime.

### SAUCE BLANCHE CLAIRE

1 cuil. à soupe beurre	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
1 cuil. à soupe farine	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	$\frac{1}{2}$ tasse eau

Faites fondre le beurre au bain-marie. Ajoutez la farine et l'assaisonnement. Mêlez bien et versez-y graduellement le lait dilué avec l'eau. Remuez constamment, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et épais. Prolongez la cuisson au bain-marie quinze minutes.

*La sauce blanche claire, liée ou épaisse, s'emploie suivant les circonstances*

### SAUCE BLANCHE LIÉE

2 cuil. à soupe beurre	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
2 cuil. à soupe farine	$\frac{1}{2}$ tasse eau
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles

Se prépare comme la Sauce Blanche Claire.

*La plus employée*

### SAUCE BLANCHE ÉPAISSE

3 à 4 cuil. à soupe beurre	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
3 à 4 cuil. à soupe farine	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	$\frac{1}{2}$ tasse eau

Se prépare comme la Sauce Blanche Claire.

*S'emploie souvent dans la préparation des croquettes et des soufflés*

### SAUCE À LA CRÈME

Se prépare comme la Sauce Blanche Claire, avec addition d'une tasse de Lait St. Charles et sans eau.

*Constitue un plat fastueux*

### SAUCE AU FROMAGE

$\frac{1}{2}$ tasse fromage râpé	Pointe cayenne
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	1 tasse Sauce Blanche Liée
	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles

Ajoutez le fromage et l'assaisonnement à la Sauce Blanche et versez dans un bain-marie. Faites cuire en remuant, jusqu'à ce



que le fromage soit bien fondu. Amalgamez le Lait St. Charles au mélange.

*Se sert avec choux de Bruxelles, chou-fleur, chou, etc.*

### SAUCE AUX CÂPRES

1 cuil. à soupe câpres	Pointe cayenne
1 cuil. à soupe jus de citron	1 tasse Sauce Blanche Épaisse
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	2 jaunes d'oeufs battus
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé moutarde	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles

Ajoutez les câpres, le jus de citron et l'assaisonnement à la Sauce Blanche et laissez reposer dans un bain-marie jusqu'au moment de servir. Alors versez la sauce sur les jaunes d'oeufs, amalgamés au Lait St. Charles. Remettez au bain-marie et faites cuire deux minutes.

*Se sert avec veau, poulet ou langues d'agneaux bouillies*

### SAUCE SOUBISE

4 oignons blancs, tranchés	1 tasse Sauce Blanche Liée
	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles

Couvrez les oignons d'eau bouillante, faites cuire cinq minutes et égouttez. Couvrez de nouveau d'eau bouillante et faites cuire complètement. Egouttez et tamisez. Ajoutez à la sauce blanche avec le Lait St. Charles et salez au goût.

*Se sert avec des côtelettes de porc, de mouton ou des oeufs bouillis durs*

### SAUCE PURÉE DE TOMATES

1 tige céleri, hachée	1 tasse Sauce Blanche Liée
1 tranche oignon, hachée	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
$\frac{1}{2}$ feuille laurier	2 clous de girofle
Pointe cayenne	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé soude

*1 tasse tomates fraîches bouillies ou en conserve*

Aux tomates, ajoutez le céleri, l'oignon et l'assaisonnement et faites mijoter vingt minutes. Tamisez, ajoutez la soude et amalgamez à la sauce blanche.

*Se sert avec croquettes, côtelettes ou poisson rôti*

## SAUCE BECHAMEL

2 tranches oignon, hachées	6 grains poivre rond
2 tranches carotte, hachées	1½ tasse bouillon blanc
1 brin persil, haché	2 cuil. à soupe beurre
½ feuille laurier	2 cuil. à soupe farine
½ cuil. à thé sel	⅛ cuil. à thé poivre
1 tasse Lait St. Charles	1 cuil. à thé jus de citron

*Pointe de muscade*

Ajoutez au bouillon oignon, carotte, persil, feuille de laurier et grains de poivre et faites mijoter vingt minutes; puis coulez. Le liquide doit former une tasse. Mettez fondre le beurre au bain-marie et ajoutez-y, en remuant, la farine et l'assaisonnement. Versez graduellement le bouillon et le lait, remuant constamment, jusqu'à ce que ce soit lisse et épais. Continuez la cuisson au bain-marie, quinze minutes, remuant de temps à autre. Au moment de servir, ajoutez le jus de citron et la muscade.

*Pour accompagner le poisson, on remplace le bouillon blanc par le bouillon de poisson*

## FAUSSE SAUCE HOLLANDAISE

2 cuil. à soupe beurre	<i>Pointe de paprika</i>
2 cuil. à soupe farine	½ tasse Lait St. Charles
½ cuil. à thé sel	¼ tasse eau
⅛ cuil. à thé poivre	2 jaunes d'oeufs légèrement battus
3 cuil. à soupe beurre	1 cuil. à soupe jus de citron

Mettez deux cuillerées à soupe de beurre dans un bain-marie. Mêlez-y la farine et l'assaisonnement. Quand le mélange est lisse, ajoutez le lait dilué avec l'eau; remuez constamment jusqu'à ce que ce soit lisse et épais. Faites cuire dix minutes au bain-marie. Au moment de servir, versez ce mélange sur les jaunes d'oeufs; mêlez bien. Remettez au bain-marie, faites cuire deux minutes, ajoutez trois cuillerées à soupe de beurre, par petits morceaux et le jus de citron.

*Enrichit et rend les mets succulents*



## ENTRÉES

**L**E LAIT employé généreusement dans les mets du dîner ou du goûter, réalise une importante économie. Il ajoute sa valeur nutritive aux poissons, aux oeufs et aux viandes, rend appétissants de nombreux mets, compose des plats avec les restes qui seraient insuffisants pour revenir sur la table. La ménagère habile à préparer de bonnes sauces à la crème n'est jamais prise au dépourvu, et sa réputation de bonne cuisinière et d'hôtesse accomplie va grandissant.

### FLÉTAN RÔTI À LA SAUCE AU FROMAGE

1 tranche flétan, environ	Poivre
deux livres	$\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles
Beurre fondu	$\frac{3}{4}$ tasse eau
Sel	1 cuil. à soupe persil haché

Frottez le poisson avec le beurre fondu. Saupoudrez de poivre et de sel, et mettez dans une lèchefrite. Versez dessus le lait dilué avec l'eau. Ajoutez le persil. Faites cuire environ une demi-heure à four modéré. Arrosez souvent avec le lait.

## SAUCE AU FROMAGE

2 cuil. à soupe beurre	½ tasse Lait St. Charles
1 cuil. à soupe farine	½ tasse eau
¼ cuil. à thé sel	1 tasse fromage râpé
¼ cuil. à thé moutarde	1 oeuf légèrement battu
Pointe de cayenne	Pointe de paprika

Faites fondre le beurre au bain-marie. Ajoutez la farine et l'assaisonnement. Mêlez bien, en pâte lisse. Versez-y graduellement le lait dilué avec l'eau, remuez pour faire un mélange lisse et épais. Faites cuire deux minutes. Ajoutez le fromage et remuez pour le faire fondre. Versez ce mélange sur l'oeuf battu. Remettez au bain-marie et faites cuire deux minutes. Servez le flétan sur un plat et couvrez-le de la sauce au fromage. Ajoutez une pointe de paprika.

*Heureux amalgame de saveurs*

## MAQUEREAU SALÉ AU LAIT

Maquereau salé	Beurre
Farine	¾ tasse Lait St. Charles
Poivre	¾ tasse eau
	Persil haché

Enlevez la tête, la queue et les ouïes du poisson. Lavez-le bien. Mettez-le tremper dans trois pintes d'eau, durant la nuit. Au matin, égouttez et placez le poisson dans une lèchefrite beurrée, la peau dessous. Saupoudrez légèrement de farine, poivrez et garnissez de petits morceaux de beurre. Diluez le lait avec l'eau et versez sur le poisson. Faites cuire vingt minutes, à four modéré. Servez sur un plat chaud. Garnissez de petits morceaux de beurre et de persil.

*Recommandé pour le déjeuner*

## CRABE GRATINÉ EN COQUILLES

4 cuil. à soupe beurre	¾ tasse eau
2 tranches oignon, hachées	½ tasse chair de crabe
2 cuil. à soupe piment vert haché	1 cuil. à soupe piment doux, haché
4 cuil. à soupe farine	Pointe de muscade
½ cuil. à thé sel	½ tasse fromage râpé
¼ tasse Lait St. Charles	Chapelure
	Pointe de paprika

Faites fondre le beurre au bain-marie. Faites cuire l'oignon et le piment vert dans le beurre, dix minutes, sans brunir. Ajoutez la farine, en remuant, et le sel. Versez graduellement le lait dilué avec l'eau, en remuant jusqu'à épaississement. Faites cuire dix

minutes au bain-marie. Ajoutez la chair de crabe, le piment doux et la muscade. Portez à ébullition. Remplissez des coquilles beurrées avec le mélange. Saupoudrez de fromage râpé, puis de panure. Garnissez de petits morceaux de beurre, saupoudrez de paprika et faites brunir à four plutôt vif. On peut aussi faire cuire en ramequins.

*Surprise pour un goûter*

### PÉTONCLES À LA CRÈME EN RAMEQUINS

<i>Eau bouillante</i>	<i>Pointe de paprika</i>
<i>2 tasses pétoncles (scallops)</i>	<i>Pointe de macis</i>
<i>3 cuil. à soupe beurre</i>	<i>1 tasse Lait St. Charles</i>
<i>½ oignon blanc, haché</i>	<i>1 tasse eau</i>
<i>3 cuil. à soupe farine</i>	<i>1 cuil. à soupe persil haché</i>
<i>½ cuil. à thé sel</i>	<i>1 piment doux, haché</i>

*Chapelure*

Versez l'eau bouillante sur les pétoncles; portez à ébullition. Diminuez le feu et laissez mijoter quinze minutes. Mettez fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et faites cuire cinq minutes. Ajoutez la farine et l'assaisonnement en remuant. Diluez le lait avec l'eau et versez graduellement, en remuant pour faire un mélange lisse et épais. Egouttez les pétoncles. Ajoutez-les à la sauce, avec le persil et le piment doux. Remplissez des ramequins avec le mélange. Saupoudrez le dessus de chapelure et parsemez de petits morceaux de beurre. Mettez au four pour faire brunir.

*Pièce de résistance pour le goûter*

### FILETS DE SOLE À LA CRÈME

<i>Filets de sole</i>	<i>1 tige céleri en dés</i>
<i>Sel et poivre</i>	<i>1 tranche oignon</i>
<i>2 cuil. à soupe beurre</i>	<i>1 cuil. à thé persil haché</i>
<i>½ tasse bouillon de poisson</i>	<i>1 tasse Lait St. Charles</i>
<i>(préparé avec les arêtes et les débris)</i>	<i>Pointe de paprika</i>
	<i>Persil et quartiers de citron</i>

*Souçon de feuille de laurier*

Nettoyez et essuyez les filets, saupoudrez de sel et poivre. Mettez fondre le beurre dans une casserole; faites-y cuire le poisson quelques instants, sans brunir. Ajoutez le bouillon de poisson, la feuille de laurier, le céleri, l'oignon et le persil. Couvrez et laissez mijoter. Quand le tout est presque cuit, ajoutez le lait et achevez la cuisson à feu doux. Servez le poisson sur un plat chaud. Salez la sauce au goût et versez sur le poisson à travers un tamis. Saupoudrez de paprika et garnissez de persil et de quartiers de citron.

*Régal de gourmets*

## PÂTÉS DE HOMARDS À LA CRÈME

3 cuil. à soupe beurre	1 ½ tasse Lait St. Charles
2 tranches oignon, hachées	1 tasse eau
1 cuil. à soupe piment vert haché	1 ½ tasse homard cuit, coupé en petits morceaux
1 tasse champignons coupés en petits morceaux	1 cuil. à soupe piment doux, coupé en petits morceaux
2 cuil. à soupe farine	1 cuil. à thé persil haché
½ cuil. à thé sel	2 jaunes d'œufs battus
Pointe cayenne	Pointe de muscade
Croûte à pâté ou rôties de pain	

Faites fondre le beurre au bain-marie et mettez-y cuire l'oignon et le piment vert cinq minutes. Ajoutez les champignons et prolongez la cuisson cinq minutes. Ajoutez la farine et l'assaisonnement en remuant; mêlez bien. Versez-y graduellement une tasse de lait dilué avec l'eau; remuez jusqu'à épaississement. Ajoutez le homard, le piment doux et le persil. Faites cuire dix minutes au bain-marie. Au moment de servir, ajoutez, en brassant, les jaunes d'œufs amalgamés à une demi tasse de Lait St. Charles. Faites cuire deux minutes et ajoutez une pointe de muscade. Servez dans des croûtes de petits pâtés ou sur du pain rôti, taillé en pointe. On remplace à volonté le homard par du poulet froid.

*Digne de la table d'un seigneur*

## SHORTCAKE AUX HUITRES

(Gâteau au beurre)

2 tasses farine	¼ tasse beurre
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	¼ tasse Lait St. Charles
½ cuil. à thé sel	½ tasse eau

Mêlez et tamisez les ingrédients secs; travaillez-y le beurre du bout des doigts. Ajoutez graduellement le lait, dilué avec l'eau et faites une pâte molle. Jetez sur le pétrin enfariné, roulez à trois quarts de pouce d'épaisseur. Avec le coupe-pâte, taillez de la forme désirée. Faites cuire quinze minutes à four gai. Séparez en deux couches, beurrez et mettez la garniture suivante entre les couches et sur le dessus.

## GARNITURE

2 tasses huitres solides	½ cuil. à thé sel
½ tasse liqueur d'huitres	Pointe de muscade
2 cuil. à soupe beurre	1 tasse Lait St. Charles
2 cuil. à soupe farine	½ tasse eau
Pointe de cayenne	1 cuil. à soupe persil haché fin
	1 cuil. à thé jus de citron

Chauffez les huitres dans leur liqueur, jusqu'à ce que les bords frisent. Faites une sauce avec le beurre, la farine, l'assaisonnement

et le lait dilué avec l'eau. Faites bien cuire. Amalgamez aux huîtres, puis ajoutez le persil et le jus de citron.

*Préparation nouvelle de ce mets populaire*

### SHORTCAKES AU POULET

Se préparent comme les Shortcakes aux Huîtres, sauf que le poulet à la crème remplace les huîtres dans la garniture.

*Les shortcakes avec une salade constituent un mets délicieux pour le goûter.*

### POULET SAUTÉ À LA BONNE FEMME

1 poulet (environ 4 lbs.) découpé 1 $\frac{3}{4}$  tasse Lait St. Charles

$\frac{1}{2}$  tasse farine 1 tasse eau

Sel et poivre  $\frac{1}{2}$  feuille laurier

3 cuil. à soupe beurre 1 cuil. à soupe persil haché

Frottez bien chaque morceau de poulet dans la farine. Saupoudrez de poivre et de sel. Rangez-les dans une casserole bien beurrée; parsemez de petits morceaux de beurre. Diluez une tasse de lait avec l'eau, versez autour du poulet et ajoutez la feuille de laurier. Couvrez et faites cuire à four modéré, environ une heure et demie, suivant que le poulet est plus ou moins tendre. Enlevez le couvercle durant la dernière demi heure de cuisson, afin de brunir et rissoler un peu, et ramenez les morceaux de dessous sur le dessus. Dressez le poulet sur un plat chaud. Ajoutez le reste du lait à la sauce, dans la casserole, et liez avec une cuillerée à soupe de farine, incorporée à une cuillerée à soupe de beurre. Ajoutez le persil et versez autour du poulet.

*Délicieux et du meilleur style du Sud.*

### POULET À LA KING

3 cuil. à soupe beurre

Pointe macis ou muscade

2 tranches oignon

1 $\frac{1}{2}$  tasse Lait St. Charles

$\frac{1}{2}$  tasse têtes de champignons,  
tranchées

$\frac{3}{4}$  tasse bouillon de poulet

$\frac{1}{2}$  piment vert, haché

2 tasses poulet cuit, coupé en  
morceaux

2 cuil. à soupe farine

1 piment doux, en conserve,  
coupé en languettes

$\frac{1}{2}$  cuil. à thé sel

1 cuil. à soupe beurre

1 à 2 jaunes d'oeufs

Mettez fondre le beurre au bain-marie, faites-y cuire l'oignon cinq minutes et enlevez-le. Ajoutez les champignons, faites cuire cinq minutes. Ajoutez les piments, prolongez la cuisson cinq minutes. Incorporez, en remuant, la farine et l'assaisonnement. Versez-y graduellement une tasse de lait dilué avec le bouillon de poulet. Remuez jusqu'à épaississement. Mettez au bain-marie, ajoutez le poulet et le piment doux. Faites cuire dix minutes; ajoutez le reste du beurre par petits morceaux à la fois, puis les jaunes

d'oeufs amalgamés à une demi tasse de Lait St. Charles. Remuez jusqu'à ce que les oeufs soient pris. Se sert sur rôties de pain, en croûtes ou en ramequins.

*Ce plat se sert réchauffé pour le dîner de famille.*

### CARI MALAISIENNE

1 poulet (environ 3 lbs.)	1 pomme sure, hachée
Farine	1 tomate coupée en petits morceaux
3 cuil. à soupe beurre	1 cuil. à thé persil haché
2 oignons moyens, hachés	1 cuil. à soupe cassonade brune
2 cuil. à soupe poudre de cari	½ gousse ail, hachée menu
1¼ cuil. à thé sel	1 cuil. à soupe sauce Worcestershire
1 tasse eau	¾ tasse Lait St. Charles.
	¾ tasse eau.

Hachez le poulet comme pour une fricassée. Roulez-en les morceaux dans la farine et faites-les rôtir au beurre, les enlevant aussitôt brunis. Faites cuire les oignons au tendre, dans le gras de la casserole; ajoutez du beurre s'il le faut. Mêlez la poudre de cari avec un quart de cuillerée à thé de sel et formez en boule, humectée avec du Lait St. Charles. Placez cuire une minute. Ajoutez une tasse d'eau et remuez jusqu'à ébullition. Ajoutez pomme, tomate, persil, sucre, ail et sauce Worcestershire. Portez de nouveau à ébullition. Ajoutez le poulet; couvrez et faites mijoter jusqu'à ce que le poulet soit tendre; ajoutez une cuillerée à thé de sel lorsque à moitié cuit. Si le liquide s'évapore, ajoutez un peu d'eau. Diluez le lait avec trois quarts de tasse d'eau. Ajoutez au poulet et continuez à faire mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien tendre et le lait presque absorbé. Servez au milieu du plat et entourez de riz cuit.

*Un peu d'Orient et riche en substance nutritive.*

### PINTADE À LA SAUCE ESPAGNOLE

1 jeune pintade, grasse      2 tasses eau chaude

*Sel et poivre*

Préparez la volaille pour rôtir. Frottez-la de beurre, saupoudrez de sel et de poivre et mettez dans un plat allant au four. Ajoutez une demi tasse d'eau chaude; mettez à four vif; diminuez la chaleur quand la cuisson est bien commencée. Lorsque à moitié cuit, ajoutez une deuxième tasse d'eau. (La cuisson terminée, il devra rester une tasse et demie de bouillon riche.) Quand la volaille est tendre, retirez-la du fourneau et séparez-la en morceaux aux joints. Enlevez le bouillon, remettez les morceaux de volaille dans la lèchefrite et versez la sauce dessus. Faites mijoter à four modéré, jusqu'à ce que la viande laisse les os. Servez sur une assiette brûlante, garnie de persil.



## SAUCE

4 cuil. à soupe beurre	¼ cuil. à thé soude
2 oignons espagnols, hachés	1 tasse champignons en conserve
2 piments verts doux, hachés	1½ tasse bouillon
2 cuil. à soupe farine	1 tasse Lait St. Charles
1 tasse tomates cuites, tamisées	1 piment doux, coupé en morceaux

Poivre et sel au goût

Faites fondre le beurre en casserole, mettez-y dorer les oignons; ajoutez le piment vert et faites cuire cinq minutes. Ajoutez la farine en remuant; mêlez bien. Mêlez le lait et le bouillon et versez graduellement, en remuant, jusqu'à épaississement. Faites cuire dix minutes. Ajoutez la soude aux tomates et ajoutez à la sauce, avec champignons, piment doux, sel et poivre au goût. Portez à ébullition avant d'en arroser la volaille.

*Gagnante de Cent Dollars dans un concours*

## JAMBON AU LAIT

Tranche de jambon, environ 1 pouce d'épaisseur, bordée de gras	2 cuil. à soupe cassonade brune Pointe de clous de girofle moulus (à volonté)
1 cuil. à soupe farine	1 tasse Lait St. Charles
1 cuil. à thé moutarde	¾ tasse eau

Enlevez le gras du jambon, mêlez la farine et la moutarde et enduisez-en les deux côtés du jambon. Mettez le jambon dans une lèche-frite assez profonde. Coupez le gras en petits morceaux, frottez-y le sucre et le clou de girofle et garnissez-en le dessus du jambon. Versez autour le lait dilué avec l'eau. Faites cuire jusqu'au tendre, à four modéré (de quarante-cinq à soixante minutes).

*Succulent et nourrissant*

## CÔTELETTES DE PORC EN CASSEROLE

6 patates moyennes, tranchées	1 cuil. à soupe persil haché
Sel et poivre	½ à 1 tasse Lait St. Charles
Farine	½ à 1 tasse eau
1 cuil. à soupe beurre	4-6 côtelettes de porc (suivant la grandeur)

Foncez une casserole beurrée d'un lit de patates, saupoudrez de sel et de poivre, puis de farine, légèrement; parsemez de petits morceaux de beurre; ajoutez un brin de persil. Répétez jusqu'à ce que la casserole soit remplie aux deux tiers. Diluez le lait avec l'eau; portez à ébullition et versez sur les patates en quantité suffisante pour les couvrir. Parez les côtelettes de porc, assaisonnez de poivre et de sel et mettez sur le dessus des patates. Couvrez et faites cuire à four modéré, environ une heure, ou jusqu'à ce que les patates et les côtelettes soient tendres; découvrez durant le dernier quart d'heure de cuisson, pour brunir les côtelettes.

*Mets chaud, savoureux. Convient pour un jour froid*

## CÔTELETTES DE VEAU À LA POULETTE

6 côtelettes de veau	$\frac{1}{2}$ feuille laurier
2 cuil. à soupe beurre	Sel et poivre
2 cuil. à soupe farine	12 petits oignons
$1\frac{1}{2}$ tasse eau ou bouillon blanc	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles

Essuyez et parez les côtelettes; mettez fondre le beurre en casserole et faites sauter les côtelettes dans la graisse. Enlevez les côtelettes. Jetez la farine dans la graisse, en remuant. (Ajoutez au corps gras s'il le faut.) Versez-y le bouillon et remuez pour faire un mélange lisse et épais. Ajoutez la viande et la feuille de laurier; couvrez et laissez mijoter une heure. Puis ajoutez sel, poivre et oignons; couvrez de nouveau et laissez mijoter jusqu'à cuisson des oignons. Dressez la viande sur un plat et entourez-la avec les oignons. Ajoutez le Lait St. Charles à la sauce, dans la casserole; mêlez bien. Puis versez sur la viande et sur les oignons.

*Ainsi préparé, le veau ressemble au poulet!*

## FONDU À LA MENAGÈRE

1 cuil. à soupe beurre	$\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles
1 cuil. à soupe farine	$\frac{1}{4}$ tasse eau
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	$\frac{1}{2}$ lb. fromage râpé ou haché
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé moutarde	1 oeuf, légèrement battu
Pointe de cayenne	Triangles de pain rôti ou biscuits secs

Mettez fondre le beurre au bain-marie. Ajoutez, en remuant, farine et assaisonnement. Versez graduellement le lait dilué avec l'eau, remuez pour faire une pâte lisse et épaisse. Faites cuire cinq minutes; ajoutez le fromage et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez l'oeuf et prolongez la cuisson deux minutes. Servez très chaud sur triangles de pain rôti ou sur biscuits secs.

*Recette des "vieux pays," bien canadienisée*

## FONDU À LA TOMATE

3 cuil. à soupe beurre	2 oeufs légèrement battus
3 cuil. à soupe farine	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé moutarde
1 tasse Lait St. Charles	Sel et poivre au goût
$\frac{1}{8}$ cuil. à thé soude	Pointe de cayenne
1 tasse tomates cuites, coulées	Triangles de rôties de pain de blé
2 tasses fromage râpé ou haché fin	entier ou de pain blanc

Préparez une sauce blanche avec le beurre, la farine et le lait. Ajoutez la soude aux tomates et amalgamez à la sauce blanche. Ajoutez le fromage et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu. Ajoutez les oeufs et l'assaisonnement. Continuez de remuer jusqu'à épaississement. Disposez trois triangles de pain rôti sur chaque assiette; versez sur chacun le fondu et garnissez d'olives farcies.

*Piquante variation d'une bonne vieille recette*

## SOUFFLÉ AU FROMAGE

$\frac{3}{4}$ tasse fromage râpé	1 tasse sauce blanche épaisse
$\frac{1}{8}$ cuil. à thé paprika	3 jaunes d'oeufs battus jusqu'au jaune citron
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé farine de moutarde	3 blancs d'oeufs battus en neige
Pointe de cayenne	

Ajoutez le fromage et l'assaisonnement à la sauce blanche. Retirez du feu et ajoutez les jaunes d'oeufs. Refroidissez et incorporez les blancs d'oeufs. Versez dans un plat allant au four, beurré. Faites cuire environ vingt minutes à four modéré.

*Se sert à la seconde où c'est prêt*

## OMELETTE SANS APPRÊT

6 oeufs	3 cuil. à soupe Lait St. Charles
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	3 cuil. à soupe eau
Pointe de poivre	1 cuil. à soupe beurre

Battez les blancs d'oeufs en neige. Battez les jaunes jusqu'au jaune citron. Ajoutez aux jaunes d'oeufs l'assaisonnement et le lait dilué avec l'eau. Incorporez les blancs d'oeufs aux jaunes. Faites fondre le beurre dans un sautoir à omelette ou dans une poêle ordinaire, de façon à bien beurrer les côtés et le fond de l'ustensile. Versez-y le mélange d'oeufs, étendez également et faites cuire jusqu'à ce que l'omelette se soulève et brunisse délicatement en dessous. Mettez la poêle au milieu du fourneau pour faire sécher le dessus. Détachez les bords de l'omelette, glissez dessous un couteau flexible, du côté de sa poignée, penchez verticalement la poêle. Repliez une moitié de l'omelette sur l'autre moitié. Pressez un peu, afin qu'elle se tienne. Glissez sur un plat chaud et garnissez de persil. Servez.

*Un oeuf par convive, une cuillerée à soupe de liquide par oeuf, telle est la règle des omelettes*

## OMELETTE AU JAMBON

Faites cuire une omelette sans apprêt. Durant la cuisson, parsemez le centre de jambon émincé. Repliez comme à l'ordinaire.

*Moyen pratique d'utiliser les restes de jambon*

## OMELETTE A LA GELÉE

Préparez et faites cuire une omelette sans apprêt, sans poivre, et ajoutez une cuillerée à soupe de sucre. Garnissez d'une gelée acide ou de confiture, avant de replier. Repliez et saupoudrez de sucre à fruits.

*Appétissante et savoureuse*

## CROQUETTES

On les prépare en formant en boules des ingrédients cuits, hachés: viandes, poissons, légumes, etc., liés avec une sauce blanche épaisse. Le mélange refroidi est paré, pané et frit en grande friture.

### CROQUETTES ORDINAIRES

4 cuil. à soupe beurre	Pointe de muscade (au goût)
1 cuil. à thé oignon haché (au goût)	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles
4 cuil. à soupe farine	$\frac{1}{2}$ tasse eau ou bouillon blanc
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	2 jaunes d'oeufs légèrement battus
$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre	1 à 2 tasses viande cuite, hachée

1 cuil. à thé persil haché (au goût)

Mettez fondre le beurre; faites-y frire l'oignon, cinq minutes. Ajoutez, en remuant, farine et assaisonnement. Versez-y graduellement le lait dilué avec l'eau ou le bouillon. Remuez pour faire une pâte lisse et épaisse. Ajoutez les jaunes d'oeufs en brassant et prolongez la cuisson deux minutes. Retirez du feu et ajoutez la viande hachée et le persil. Mettez refroidir et affermir le mélange sur un plat. Formez en boules, roulez dans un oeuf battu, dilué avec un peu d'eau, et roulez dans la chapelure. Faites cuire en grande friture, dans un panier à friture. Servez immédiatement.

*Agréable manière de masquer les restes*

### CROQUETTES DE POISSONS

Se préparent comme les croquettes de viande. Remplacez la viande par le poisson cuit, le homard, le crabe émincé ou le saumon. On ajoute une cuillerée à thé de jus de citron.

*Croquettes exquises*

### CROQUETTES AUX OEUFS

Remplacez la viande par deux tasses d'oeufs durs, hachés. Se préparent comme les croquettes ordinaires.

*On ne saurait trop manger d'oeufs*

### BEIGNETS DE POMMES

$1\frac{1}{8}$ tasse farine	$\frac{1}{3}$ tasse Lait St. Charles
$1\frac{1}{2}$ cuil. à thé poudre à pâtisserie	$\frac{1}{3}$ tasse eau
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	1 oeuf bien battu

2 pommes acides

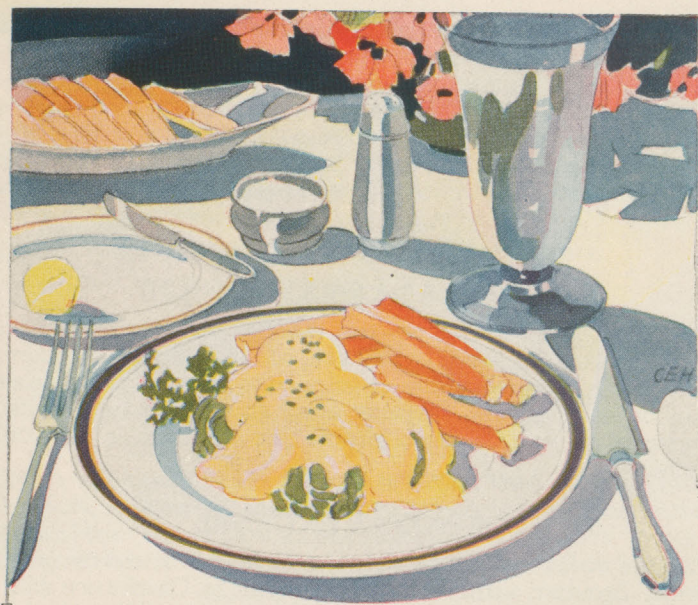
Mêlez et tamisez les ingrédients secs, ajoutez graduellement le lait dilué avec l'eau, puis l'oeuf. Parez et coupez les pommes en petits morceaux, ajoutez-les à la pâte en remuant. Jetez par cuillerée, dans une grande friture et faites frire jusqu'au brun doré. Egouttez, saupoudrez de sucre à fruits et servez immédiatement avec la sauce suivante.

### SAUCE À LA GELÉE DE GADELLES

$\frac{3}{4}$ tasse sucre	1 tasse gelée de gadelles
$\frac{1}{4}$ tasse eau	1 cuil. à thé jus de citron

Faites bouillir le sucre et l'eau cinq minutes et ajoutez la gelée; remuez pour faire fondre sans bouillir. Ajoutez le jus de citron et passez au tamis fin.

*Accompagne délicieusement viandes et volailles*



## LÉGUMES

**L**ES LÉGUMES doivent être cuits jusqu'au tendre. Madame Marion Harland dit: "Les légumes insuffisamment cuits sont ni savoureux, ni présentables." Faites cuire à l'eau bouillante, salée et, en général, avec peu d'eau. Après avoir jeté les légumes dans l'eau, reportez à ébullition le plus tôt possible. Diminuez la chaleur et faites cuire en mijotant. Un vieux cuisinier recommande "de couvrir pendant leur cuisson les légumes qui poussent sous terre et de cuire à découvert ceux qui poussent au-dessus."

*Les légumes pour la purée* sont cuits à l'eau bouillante. On sale quand la cuisson achève. On les égoutte et on les amalgame à une sauce blanche liée, dans la proportion de deux tasses de légumes cuits à une tasse de sauce blanche cuite. On peut préparer la sauce blanche, en diluant le Lait Evaporé en parties égales avec le jus de légumes.

*Escalopes de légumes.* On les amalgame à la sauce blanche, comme pour la purée. On couvre de chapelure sans apprêt ou beurrée et on met gratiner au four jusqu'au brun doré.

*Légumes au gratin.* Ce nom convient aussi aux légumes amalgamés à la sauce blanche, couverts de chapelure et passés au four; mais il désigne surtout ce plat additionné de fromage râpé, parsemé

sur le dessus ou incorporé au mélange, puis bruní au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

### SAUCE BLANCHE LIÉE (pour Légumes)

2 cuil. à soupe beurre	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
2 cuil. à soupe farine	$\frac{1}{2}$ à 1 tasse Lait St. Charles
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	$\frac{1}{2}$ à 1 tasse eau ou jus de légumes

Pointe de paprika  
Pour cuisson, voir "Sauces"

### OIGNONS À LA SAUCE BLANCHE

Pelez des oignons blancs, moyens. Mettez en casserole, couvrez d'eau bouillante et laissez bouillir cinq minutes. Egouttez, couvrez de nouveau d'eau bouillante et faites cuire jusqu'au tendre, mais sans briser les oignons. Ajoutez le sel quand la cuisson achève. Egouttez, couvrez de sauce blanche liée et parsemez de persil haché fin.

*Mets pour tous les jours de l'année*

### OIGNONS À LA CRÈME

Préparez et faites cuire les oignons comme dans la recette précédente. Egouttez, ajoutez une demi tasse Lait St. Charles non dilué, salez, poivrez, ajoutez du beurre et faites mijoter cinq minutes. Garnissez de persil haché fin ou de paprika.

*Très facile à préparer*

### OIGNONS AU GRATIN

Pelez et faites cuire des oignons. (Voir recette "Oignons à la sauce blanche.") Egouttez et foncez d'oignons un plat allant au four et beurré; saupoudrez de fromage râpé et couvrez d'une tasse de sauce blanche liée. Répétez. Couvrez le dessus de chapelure. Parsemez de petits morceaux de beurre et faites brunir à four modéré.

*Se sert au goûter comme plat de résistance*

### ESCALOPE DE CAROTTES

2 tasses carottes tranchées	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
1 cuil. à soupe persil haché	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé poivre
1 cuil. à thé sucre	Pointe de muscade
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	1 tasse Lait St. Charles
2 cuil. à soupe beurre	1 tasse liquide dans lequel ont cuit les carottes
$\frac{1}{2}$ petit oignon haché	Chapelure
2 cuil. à soupe farine	

Couvrez les carottes d'eau bouillante, ajoutez persil, sucre et sel. Faites cuire jusqu'au tendre. Egouttez; conservez le jus. Mettez

fondre le beurre en casserole, ajoutez l'oignon et faites frire cinq minutes. Ajoutez la farine en remuant et le reste de l'assaisonnement. Ajoutez le lait et le jus de carotte; remuez pour obtenir un mélange lisse et épais. Mettez la moitié des carottes dans un plat allant au four et beurré, couvrez avec une partie de la sauce; ajoutez le reste des carottes et versez dessus le reste de la sauce. Couvrez le dessus de chapelure et parsemez de morceaux de beurre. Faites brunir au four.

*Les plats gratinés sont toujours appétissants*

### BLÉ D'INDE AU FOUR

1 tasse Lait St. Charles	2 cuil. à soupe beurre fondu
1 tasse eau	½ cuil. à thé sel
2 tasses blé d'Inde haché (frais ou en conserve)	⅛ cuil. à thé poivre
2 oeufs battus	1 cuil. à thé sucre
	Pointe de muscade

Diluez le lait avec l'eau et portez à ébullition. Mêlez le blé d'Inde, les oeufs, le beurre et l'assaisonnement; puis ajoutez le lait chaud. Mêlez bien. Versez dans un plat allant au four et beurré. Mettez dans une lèchefrite d'eau chaude et faites raffermir à four modéré.

*Autre bon plat pour le goûter*

### CHOU-FLEUR AU GRATIN

Epluchez un petit chou-fleur, divisez-le en petits bouquets que vous ferez tremper trente minutes à l'eau froide, salée, têtes en bas. Egouttez. Mettez en casserole, têtes en haut, couvrez d'eau bouillante et faites cuire jusqu'au tendre sans briser les bouquets. Salez quand la cuisson achève. Egouttez, placez dans un plat allant au four. Entourez de sauce blanche liée et saupoudrez de fromage râpé. Couvrez de chapelure parsemée de beurre, ajoutez une pointe de paprika et faites brunir sur le gril d'un four modéré.

*Encore un légume précieux pour ses vitamines*

### CHOUX DE BRUXELLES À LA SAUCE AU FROMAGE

1 pinte choux de Bruxelles	2 cuil. à soupe et 1 cuil. à thé sel
2 pintes eau froide	Sauce au fromage

Epluchez les choux soigneusement, enlevez les feuilles sèches. Faites tremper une demi heure dans l'eau, salée avec les deux cuillerées à soupe de sel. Egouttez, puis couvrez d'eau bouillante et faites cuire à découvert jusqu'au tendre; ajoutez une cuillerée à thé de sel quand la cuisson achève. Egouttez dans une passoire. Dressez sur un plat chaud et versez dessus la sauce suivante.

## SAUCE AU FROMAGE

$\frac{1}{2}$  tasse fromage râpé                       $\frac{1}{4}$  cuil. à thé sel  
 $\frac{1}{2}$  tasse Lait St. Charles                   $\frac{1}{8}$  cuil. à thé paprika  
1 tasse sauce blanche liée

Ajoutez le fromage, le lait et l'assaisonnement à la sauce blanche.  
Faites cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

*Les choux de Bruxelles constituent un agréable appoint au menu*

## TOMATES CRÉOLES

6 moyennes tomates                      Pointe de paprika  
1 petit oignon haché fin                  2 cuil. à soupe beurre  
1 piment vert haché fin                   $\frac{1}{4}$  tasse eau chaude  
 $\frac{1}{2}$  cuil. à thé sel                              1 tasse sauce blanche liée

Coupez les tomates en deux, sur le travers. Dressez dans un plat allant au four et couvrez de l'oignon et du piment vert hachés. Assaisonnez de sel et de paprika, parsemez de petits morceaux de beurre; ajoutez l'eau et faites cuire jusqu'au tendre. Dressez sur un plat et tenez chaud. A une tasse de sauce blanche liée, préparée au Lait St. Charles, non dilué, ajoutez la liqueur des tomates; faites cuire deux minutes et versez sur les tomates.

*Pour exciter l'appétit*

## ASPERGES HOLLANDAISES

Coupez les tiges de longueur uniforme, en enlevant les parties ligneuses. Ratissez les asperges et lavez-les bien. Nouez-les en bottes que vous mettez debout dans l'eau bouillante, en laissant émerger les pointes. Faites mijoter jusqu'au tendre; ajoutez le sel quand la cuisson achève. Egouttez, dénouez et servez avec une fausse sauce hollandaise (voir recette p. 22).

## HARICOTS À LA BRETONNE

Enlevez les fils des haricots et coupez-les en longueurs d'un pouce. Faites-les attendrir à l'eau bouillante; ajoutez le sel quand la cuisson achève. Egouttez bien. Faites fondre deux cuillerées à soupe de beurre dans une casserole et faites-y frire un oignon moyen, tranché mince jusqu'au jaune doré, mais sans brunir. Ajoutez en brassant une cuillerée à soupe de farine. Versez-y graduellement une tasse de Lait St. Charles dilué avec une demi tasse d'eau; remuez pour faire un appareil lisse et épais. Assaisonnez de poivre, de sel et de pointe de paprika. Ajoutez les haricots et laissez mijoter dix minutes.

*Succulente recette française*



## PATATES AU GRATIN

6 moyennes patates, pelées et tranchées mince	1 cuil. à soupe persil haché fin
1 cuil. à thé sel	½ tasse fromage râpé
2 tasses sauce blanche liée	Chapelure fine
	1 cuil. à soupe beurre

*Pointe de paprika*

Faites attendrir les patates à l'eau bouillante sans qu'elles se brisent; ajoutez le sel quand la cuisson est commencée. Egouttez bien. Placez un rang de patates dans un plat allant au four et beurré; couvrez d'une tasse de sauce blanche; saupoudrez de persil, puis de la moitié du fromage. Répétez. Couvrez de chapelure et parsemez de petits morceaux de beurre; ajoutez une pointe de paprika. Faites gratiner au milieu du four jusqu'au brun.

*Excellent pour relever un menu peu sapide*

## ESCALOPE DE PATATES

6 petites ou 4 moyennes patates émincées	1 tasse Lait St. Charles
Sel et poivre	1 tasse eau bouillante
1 cuil. à soupe persil haché	2 cuil. à soupe beurre
	Farine

Foncez de patates un plat allant au four et beurré; saupoudrez de poivre, de sel et de persil haché et légèrement de farine. Ajoutez une partie du beurre en petits morceaux. Répétez. Diluez le lait avec l'eau et versez sur les patates. Parsemez avec le reste du beurre. Couvrez et faites cuire au four une heure et quart, ou jusqu'à ce que les patates soient tendres; découvrez durant les dernières quinze minutes de la cuisson, afin de dorer les patates sur le dessus. Servez dans le plat de la cuisson.

*Le lait ajoute beaucoup à la valeur nutritive*

## PATATES PITTSBURG

Pelez et coupez en cubes ce qu'il faut de patates pour remplir trois tasses. Faites blanchir à l'eau salée, avec un oignon émincé, durant cinq minutes. Ajoutez deux piments doux, hachés. Prolongez la cuisson cinq minutes et égouttez. Faites un amalgame de trois quarts de tasse de fromage avec deux tasses sauce blanche liée. Mettez la moitié des patates dans un plat allant au four et beurré, et salez avec un quart de cuillerée à thé de sel. Ajoutez une tasse de sauce. Répétez. Cuisson jusqu'au tendre, à four modéré.

*Pour varier le menu*



## PAINS TÔT FAITS

### REMARQUES SUR LES MUFFINS

**L**ES MUFFINS se font avec de la farine à pain, de la farine à pâtisserie ou avec un mélange des deux. La farine à pâtisserie produit un muffin léger, tendre, à texture fine. Quand on emploie de la farine de blé d'Inde, on la mêle à la farine de blé ou à une autre farine.

Préparez d'abord les moules à muffins, en les graissant bien à la brosse ou avec un papier propre. Si les moules sont en fer, chauffez-les avant de les graisser, afin qu'ils s'en imprègnent mieux.

Préparez les fruits et les amandes avant de faire le démêlé. Le mélange exécuté rapidement donne une belle et fine texture. Tamisez la farine avant de la mesurer; puis mesurez la quantité requise et tamisez dans un bol à mélanger avec la poudre à pâtisserie, le sel et le sucre.

On casse les oeufs au moment de s'en servir. Battez-les jusqu'à ce qu'ils soient légers et crémeux; puis ajoutez le lait dilué avec l'eau. Faites un creux dans la farine, ajoutez le liquide graduellement, en remuant bien pour éviter les grumeaux dans le démêlé.

Ajoutez la graisse fondue, un peu refroidie pour ne pas cuire les oeufs, ni faire un muffin lourd. Battez vigoureusement pour mêler les ingrédients aussi rapidement que possible.

(On peut à volonté mettre en crème le beurre et le sucre, ajouter l'oeuf, puis la farine et le liquide en alternant, mais peu à la fois.) Jetez le demêlé dans les moules, par cuillerée à la fois, les remplissant aux deux tiers. Placez les moules dans un four chaud (environ 425°F.) sur le gril placé au centre. Cuisson: vingt-cinq à trente minutes (suivant les ingrédients et la grosseur des muffins). Ne les déplacez pas du gril inférieur au gril supérieur.

Les muffins se servent chauds. S'il faut attendre, on les laisse dans leurs moules, qu'on couvre d'une serviette.

#### MUFFINS À LA FARINE DE BLÉ—À L'ORDINAIRE

2 tasses farine	Pointe de muscade
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	1 oeuf battu légèrement
½ cuil. à thé sel	⅓ tasse Lait St. Charles
2 à 4 cuil. à soupe sucre	⅔ tasse eau
2 à 4 cuil. à soupe beurre fondu	

Mêlez et tamisez les ingrédients secs, ajoutez l'oeuf battu et le lait; remuez pour bien mêler. Ajoutez le beurre fondu, battez vigoureusement, versez dans des moules à muffins chauds et bien beurrés. Faites cuire environ vingt-cinq minutes à four gai (environ 425°F.). Constituent un déjeuner complet avec de la marmelade et du café

#### MUFFINS À LA FARINE DE BLÉ D'INDE

La préparation est la même que pour les muffins à la farine de blé. On remplace une tasse de farine de blé par trois quarts de tasse de farine de blé d'Inde. Faites cuire vingt-cinq minutes à four modéré (environ 400°F.).

*La farine de blé d'Inde est un aliment énergétique*

#### MUFFINS AU SON

Se préparent comme les muffins à la farine de blé. On remplace une tasse de farine blanche par une tasse de farine Graham ou farine entière. Après avoir tamisé les ingrédients secs, ajoutez la farine en son. Ajoutez trois cuillerées à soupe de beurre fondu. Faites cuire vingt-cinq minutes à four modéré (400°F.).

*Agréables pour varier le menu*

#### MUFFINS AU BACON

Se préparent comme les muffins à la farine de blé. On remplace une tasse de farine de blé par trois quarts de tasse de farine de blé d'Inde, et le beurre par deux cuillerées à soupe de graisse de bacon. On ajoute deux cuillerées à soupe de bacon rissolé, tranché ou coupé en petits morceaux. Faites cuire à four modéré environ vingt-cinq minutes.

*Une surprise en fait de muffins*

## MUFFINS AUX BLEUETS

Même préparation que pour les muffins à la farine de blé. On emploie quatre cuillerées à soupe de beurre fondu et, en dernier, on ajoute une tasse de bleuets, saupoudrés d'un quart de tasse de farine (additionnelle).

*Recette américaine*

## MUFFINS AUX ANANAS

Même préparation que pour les muffins à la farine de blé. On ajoute à la fin, une tasse d'ananas râpé, parfaitement égoutté. Faites cuire environ 30 minutes.

*Régal pour le goûter*

## MUFFINS AU SON

1 tasse farine entière	1 tasse son
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	1 oeuf légèrement battu
½ cuil. à thé sel	½ tasse Lait St. Charles
¼ tasse sucre	¾ tasse eau
3 cuil. à soupe beurre fondu	

Tamisez deux fois ensemble les quatre premiers ingrédients. Amalgamez-y le son en brassant; ajoutez l'oeuf battu et le lait dilué avec l'eau. Battez bien. Incorporez le beurre au mélange. Faites cuire dans des moules à muffins, en fer, chauffés, bien beurrés, environ vingt-cinq minutes dans un four modéré (environ 400° F.).

*Réconfortants et savoureux*

## MUFFINS AUX NOIX PECANS

1 tasse farine entière ou Graham	½ tasse amandes de pékans
1 tasse farine blanche	hachées
4 cuil. à soupe cassonade brune	½ tasse Lait St. Charles
½ cuil. à thé sel	½ tasse eau
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	1 oeuf bien battu
4 cuil. à soupe beurre fondu	

Mêlez et tamisez les ingrédients secs, excepté les amandes; remettez dans le mélange le son de la farine entière. Ajoutez les amandes, mêlez bien, ajoutez le lait dilué avec l'eau et l'oeuf; battez bien. Ajoutez le beurre fondu. Versez le demêlé dans des moules à muffins bien graissés ou dans des cercles à muffins. Garnissez chaque muffin d'une moitié d'amande et faites cuire à four vif (425° F.), environ vingt-cinq minutes.

*Muffins d'apparat*

## BISCUITS ORDINAIRES A LA POUDRE A PÂTISSERIE

2 tasses farine	2 à 4 cuil. à soupe beurre ou beurre
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	et saindoux mêlés
½ cuil. à thé sel	¼ tasse Lait St. Charles (environ)
1 cuil. à thé sucre	½ tasse eau (environ)

Mêlez et tamisez deux fois les ingrédients secs. Travaillez-y le corps gras au couteau ou du bout des doigts. Ajoutez lentement le lait dilué avec l'eau pour faire une pâte molle. Travaillez au couteau (il est impossible de mentionner une quantité exacte de liquide: cela dépend de la farine). Jetez sur le pétrin légèrement fariné; roulez avec un couteau pour fariner la pâte; abaissez au rouleau à trois quarts de pouce d'épaisseur. Détaillez en ronds, placez dans une lèchefrite peu profonde, bien graissée. Faites cuire environ douze minutes à four chaud (450°F.).

*Cette pâte peut servir pour les tourtières, les shortcakes aux fruits, etc.*

## BISCUITS À LA MARMELADE AUX ORANGES

Même préparation que les biscuits à la poudre à pâtisserie. Abaissez au rouleau à un peu plus d'un quart de pouce d'épaisseur. Détaillez en ronds, brossez légèrement de beurre fondu. Masquez de marmelade aux oranges. Couvrez d'un autre rond de pâte. Faites cuire à four gai environ quinze minutes. On peut remplacer la marmelade aux oranges par une marmelade aux abricots, aux prunes ou par une gelée de haut goût.

*Friandise pour le thé*

## SCONES À LA CRÈME

2 tasses farine	4 cuil. à soupe beurre
½ cuil. à thé sel	2 oeufs bien battus
1 cuil. à soupe sucre	½ tasse Lait St. Charles
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	Sucre

Mêlez et tamisez les ingrédients secs. Travaillez-y le beurre du bout des doigts. Ajoutez les oeufs (réservant un peu de blanc non battu) et le lait. Jetez sur le pétrin légèrement fariné. Abaissez à la main à trois quarts de pouce d'épaisseur. Détaillez en ronds ou en lozanges. Vernissez avec le blanc d'oeuf réservé, saupoudrez de sucre et rangez dans une lèchefrite beurrée. Faites cuire à four vif environ quinze minutes. Fendez en deux, beurrez et servez chauds.

*Recette écossaise*

## PAIN DE BLE D'INDE

$\frac{3}{4}$ tasse farine de blé d'Inde	1 à 2 oeufs bien battus
1 tasse farine	$\frac{1}{3}$ tasse Lait St. Charles
2 à 4 cuil. à soupe sucre	$\frac{2}{3}$ tasse eau
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	3 cuil. à soupe beurre fondu
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	Pointe de muscade

Mêlez et tamisez deux fois les ingrédients secs. Ajoutez lentement le lait dilué avec l'eau et les oeufs. Battez vigoureusement. Amalgamez le beurre (fondu dans une lèchefrite peu profonde et dont vous réserverez un peu pour rissoler les contours du pain). Versez la pâte dans le moule. Faites cuire à four plûôt vif.

*Recommandé pour accompagner le bacon*

## POPOVERS

1 tasse farine	$\frac{1}{3}$ tasse Lait St. Charles
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	$\frac{2}{3}$ tasse eau
2 oeufs battus légèrement	1 cuil. à thé beurre fondu

Mêlez et tamisez les ingrédients secs. Pour faire un demêlé lisse, ajoutez graduellement le lait dilué avec l'eau. Ajoutez les oeufs et le beurre; battez vigoureusement avec un fouet à oeufs. Versez dans des moules beurrés ou dans des moules à popovers, en fer, bien graissés. Faites cuire à four vif de trente à quarante-cinq minutes. Diminuez la chaleur, afin de prévenir le brunissage accentué avant la cuisson parfaite.

*Un triomphe facile à réaliser*

## GALETTES DE BLÉ

2 tasses farine	1 à 2 oeufs battus
3 cuil. à thé poudre à pâtisserie	$\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	$\frac{3}{4}$ tasse eau
1 cuil. à thé sucre	2 cuil. à soupe beurre fondu

Mêlez et tamisez les ingrédients secs. Ajoutez à l'oeuf battu, le lait dilué avec l'eau. Versez lentement sur les ingrédients secs. Battez bien, ajoutez le beurre. Jetez par cuillerée sur une tôle chaude, graissée. Quand les galettes font des yeux, tournez et faites cuire sur l'autre côté.

*Servez brûlantes avec du sirop d'érable*

## CRÊPES A LA FRANÇAISE

$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles	1 cuil. à thé sucre
$\frac{1}{2}$ tasse eau	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel
3 oeufs battus séparément	$\frac{1}{2}$ tasse farine
2 cuil. à soupe beurre fondu	

Diluez le lait avec l'eau. Aux jaunes d'oeufs battus, ajoutez le sucre, le sel et une demi tasse de lait dilué. Ajoutez, en remuant, la farine tamisée et la demi tasse de lait en réserve. Ajoutez le beurre; battez bien; incorporez au demêlé les blancs d'oeufs battus. Faites cuire sur une tôle chaude, graissée. Etendez sur chaque crêpe encore chaude une couche de gelée ou de confiture acide. Roulez, saupoudrez de sucre à glacer et servez.

*Entremets délectable pour le goûter ou pour le dîner*

## GAUFRES

2 tasses farine à pâtisserie	$\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles
3 cuil. à thé poudre à pâtisserie	$\frac{1}{2}$ tasse eau
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	3 jaunes d'oeufs battus ferme,
1 cuil. à thé sucre	<i>jusqu'au jaune citron</i>
3 blancs d'oeufs battus en neige	4 cuil. à soupe beurre fondu

Mêlez et tamisez deux fois les ingrédients secs. Diluez le lait avec l'eau, versez dans les jaunes d'oeufs et amalgamez aux ingrédients secs. Battez bien. Ajoutez le beurre fondu; mêlez les blancs d'oeufs au demêlé. Faites cuire dans un gaufrier chaud, bien graissé. On met une cuillerée à soupe du mélange dans chaque compartiment, près du centre du gaufrier et de son couvercle. Le mélange s'étend et remplit l'espace.

*La sauce de poulet et les gaufres forment un heureux mélange*

## PAIN AUX NOIX

3 tasses farine	1 tasse cerneaux hachés
3 cuil. à thé poudre à pâtisserie	$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles
$\frac{1}{2}$ tasse sucre	1 à 2 oeufs bien battus
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	$\frac{1}{2}$ tasse eau
1 cuil. à soupe beurre fondu	

Mêlez et tamisez la farine, la poudre à pâtisserie, le sucre et le sel. Ajoutez les cerneaux en brassant. Ajoutez graduellement le lait dilué avec l'eau et l'oeuf. Amalgamez le beurre fondu. Mettez dans un grand moule à pain, bien graissé et laissez lever environ une demi heure. Faites cuire à four modéré (de 350° à 400°F.) environ quarante minutes.

*On prépare de délicieux sandwiches pour le thé avec ce pain.*

## PAIN A L'ORANGE

Même préparation que pour le Pain aux Noix. On remplace les cerneaux par une tasse de zestes d'oranges, hachés fin.

## PAINS AU LEVAIN

### RECETTE ORDINAIRE POUR PETITS PAINS

1 gâteau levain	Farine
$\frac{1}{4}$ tasse eau tiède	2 cuil. à soupe beurre fondu
$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles	1 cuil. à soupe sucre
$\frac{1}{2}$ tasse eau	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel

Faites dissoudre le levain dans l'eau tiède. Diluez le lait avec l'eau; portez jusqu'à ébullition (sans bouillir). Laissez tiédir; ajoutez graduellement deux tasses et demie de farine; battez vigoureusement; ajoutez le levain dissous. Couvrez bien; laissez lever à la chaleur. Quand c'est léger, ajoutez le beurre, le sucre, le sel et la farine voulue pour pétrir. Mettez dans un bol graissé; couvrez et laissez lever jusqu'au double du volume. Pétrissez légèrement sur le pétrin fariné; abaissez à la main à l'épaisseur désirée; formez en pain, placez dans un moule beurré et brossez de beurre fondu. Laissez lever encore jusqu'à ce que ce soit très léger. Faites cuire environ quinze minutes à four vif.

*Les petits pains chauds sont alléchants*

### PETITS PAINS FEUILLES DE TRÈFLE

La recette est la même que pour les petits pains ordinaires. Quand la pâte est légère, détachez-en un morceau tel qu'il faudrait pour un petit pain ordinaire. Divisez-le en trois parties égales; formez chaque partie en boule. Placez les trois boules dans un moule à muffin; brossez de beurre fondu et laissez lever jusqu'au double du volume. Faites cuire à four gai environ quinze minutes.

*Friandise pour le goûter ou pour le thé*

### KOLATCHEN BOHÉMIEN

1 tasse Lait St. Charles	$\frac{1}{2}$ tasse sucre
1 tasse eau	$\frac{1}{2}$ tasse beurre
1 gâteau levain comprimé	3 oeufs bien battus
Farine	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel
Zeste d'un citron râpé	Pincée de macis
Cannelle	Fruits hachés

Diluez le lait avec l'eau, portez au point d'ébullition et laissez tiédir. Faites dissoudre le levain dans le lait tiédi; ajoutez la farine requise pour faire une pâte plutôt ferme; battez vigoureuse-



ment. Mettez lever en pâte légère. Défaites en crème le sucre et le beurre. Ajoutez les oeufs, le sel, le zeste de citron et le macis. Ajoutez ce mélange à la pâte, avec suffisamment de farine pour faire une pâte molle. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au pétrin. Couvrez, mettez à la chaleur et laissez lever au double du volume. Jetez par cuillerée sur le pétrin fariné. Roulez en boules, puis abaissez à la main à trois quarts de pouce d'épaisseur. Rangez dans une lèche-frite beurrée; brossez de beurre fondu. Garnissez d'un mélange de sucre, de cannelle et de macis. Parsemez de fruits hachés, raisins ou cerises en conserve; laissez lever. Quand c'est bien léger, faites cuire à four vif.

*Un kólatchen réussi fait la gloire du cuisinier*

### BRIOCHES À LA CANNELLE

$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles	3 cuil. à soupe beurre fondu
$1\frac{1}{2}$ tasse eau chaude	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel
1 gâteau levain comprimé	Beurre fondu
Farine (environ 7 tasses)	$\frac{1}{4}$ tasse sucre
2 oeufs bien battus	$\frac{1}{2}$ tasse raisins de Corinthe lavés et séchés
2 cuil. à soupe sucre	1 cuil. à thé cannelle
$\frac{1}{2}$ tasse amandes hachées (au goût)	1 tasse cassonade brune
$\frac{1}{3}$ tasse beurre	

Diluez le lait avec l'eau et portez jusqu'à ébullition. Mettez tiédir; dissolvez le gâteau de levain dans le liquide; ajoutez la farine requise pour faire un demêlé épais; couvrez et mettez lever à la chaleur, en pâte légère. Ajoutez les oeufs, deux cuillerées à soupe de sucre, trois cuillerées à soupe de beurre fondu, sel et farine pour faire une pâte molle. Pétrissez légèrement, versez dans un bol graissé, couvrez et mettez lever à la chaleur jusqu'au double du volume. Versez avec précaution sur le pétrin fariné, sans pétrir. Roulez très mince, vernissez de beurre fondu, parsemez d'un quart de tasse de sucre et de raisins de Corinthe saupoudrés de cannelle. Roulez comme un gâteau roulé à la gelée. Défaites en crème un tiers de tasse de beurre avec la cassonade brune; foncez avec cette pâte une lèche-frite profonde et parsemez d'amandes. Coupez le gâteau roulé en tranches d'environ un pouce et demi d'épaisseur, disposez ces tranches dans la casserole préparée, du côté tranché et rapprochez-les les unes des autres. Couvrez et mettez lever à la chaleur en pâte légère. Faites cuire à four modéré environ quarante minutes. Versez sans dessus dessous et garnissez avec le mélange du sucre demeuré dans la lèche-frite.

*La reine des brioches*



## SALADES

**L**ES SALADES, savoureuses et appétissantes, non seulement varient le régime, mais elles l'enrichissent de sels minéraux, de vitamines et d'autres facteurs précieux à la santé.

Pour bien réussir une salade, il faut préparer soigneusement tous les ingrédients et les refroidir avant de les amalgamer; que les laitues et les autres légumes verts soient frais et croquants, les fruits et les autres légumes, frais et fermes au toucher; il faut que la viande et le poisson soient débarrassés de la peau, des cartillages, des os et des arêtes et coupés en petits morceaux uniformes.

On mêle les ingrédients et on incorpore la mayonnaise au moment de servir.

La salade doit être dressée et garnie d'une façon attrayante. Si on sert sur canapé de laitue, on dispose les feuilles dans le saladier ou sur les assiettes des convives, au moment de les garnir.

Ayant sous la main une mayonnaise bien assaisonnée, telle que la mayonnaise sans oeuf, de Borden, ou, pour ceux qui n'aiment pas l'huile, une mayonnaise cuite, on peut préparer en peu de temps une délicieuse salade.

## MAYONNAISE BORDEN SANS OEUF

$\frac{1}{2}$  cuil. à thé sel  
 $\frac{1}{2}$  cuil. à thé farine de moutarde  
 $\frac{1}{4}$  cuil. à thé paprika  
 $\frac{1}{4}$  cuil. à thé sucre  
Quelques grains cayenne

3 cuil. à soupe Lait St. Charles  
 $\frac{3}{4}$  tasse huile à salade  
2 cuil. à soupe vinaigre  
ou  
1 cuil. à soupe vinaigre et  
1 cuil. à soupe jus de citron

Mêlez bien les ingrédients secs. Ajoutez le lait, amalgamez bien et ajoutez l'huile, graduellement en battant. Ajoutez le vinaigre ou le vinaigre et le jus de citron; battez pour faire un mélange lisse.

*Plus simple, plus économique qu'avec les jaunes d'oeufs*

## MAYONNAISE RUSSE

4 cuil. à soupe sauce piquante Chili  
1 cuil. à soupe ciboulette hachée fin ou  
1 cuil. à thé oignon haché  
1 cuil. à soupe piment vert ou piment doux émincé

1 cuil. à soupe sauce Worcester-shire (au goût)  
1 cuil. à soupe jus de citron  
 $\frac{1}{4}$  cuil. à thé sel  
1 tasse Mayonnaise Borden Sans Oeuf

Mêlez la sauce piquante Chili, la ciboulette, le piment vert ou piment doux, la sauce Worcestershire, le jus de citron et le sel. Amalgamez à la Mayonnaise.

*Recommandée pour la laitue*

## MAYONNAISE À LA SAUCE CHILI

1 tasse Mayonnaise Borden Sans Oeuf  
Mêlez bien

*Servez avec salade de laitue ou de légumes*

## MAYONNAISE POUR SALADE AUX FRUITS

On prépare une Mayonnaise Borden Sans Oeuf avec les modifications suivantes:

Omettez la moutarde, ajoutez 1 cuil. à thé sucre

Remplacez le vinaigre par 2 cuil. à soupe jus de citron

Au moment de servir, amalgamez 3 cuil. à soupe jus d'orange, de pamplemousse ou d'ananas—

et un soupçon d'oignon: cela améliore même la salade aux fruits

## MAYONNAISE A LA CRÈME

1 tasse Mayonnaise Borden Sans Oeuf  
préparée au jus de citron

Tournez légèrement la crème dans la mayonnaise, au moment de servir.

*Régal pour les yeux et pour le palais*

## MAYONNAISE SPÉCIALE

$\frac{1}{2}$ tasse catsup aux tomates	2 gouttes sauce Tobasco
1 cuil. à soupe sauce Worcestershire	1 cuil. à soupe jus de citron
	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
1 cuil. à soupe ciboulette hachée,	1 tasse Mayonnaise Borden Sans
ou 1 cuil. à thé oignon émincé	Oeuf

Mêlez le catsup, la sauce Worcestershire, la ciboulette ou l'oignon, la sauce Tobasco, le jus de citron et le sel. Amalgamez soigneusement à la mayonnaise.

*On varie les ingrédients au goût*

## MAYONNAISE CUITE

$\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles	2 cuil. à soupe farine
$\frac{1}{4}$ tasse eau	Pointe de cayenne
1 cuil. à thé moutarde	2 jaunes d'oeufs légèrement battus
$\frac{3}{4}$ cuil. à thé sel	2 cuil. à soupe beurre
1 cuil. à soupe sucre	$\frac{1}{2}$ tasse vinaigre (chaud)

Diluez le lait et l'eau au bain-marie et portez jusqu'à ébullition. Mêlez bien les ingrédients secs. Ajoutez les jaunes d'oeufs graduellement et amalgamez bien. Versez lentement le lait chaud sur le mélange d'oeufs, en remuant constamment. Remettez au bain-marie; ajoutez le beurre et faites cuire jusqu'à épaississement; brassez constamment. Ajoutez le vinaigre chaud lentement; mêlez bien. Coulez et refroidissez.

*S'emploie dans toutes les recettes dans lesquelles il entre de la mayonnaise*

## SALADE DE THON

2 tasses thon effeuillé	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé paprika
1 cuil. à soupe jus de citron	Mayonnaise Russe, ou
1 tasse céleri râpé (tiges intérieures)	Mayonnaise Borden Sans Oeuf
1 piment doux râpé	Laitue
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	

Jetez le poisson de la boîte dans la passoire. Ebouillantez-le; égouttez-le; effeuillez-le; enlevez la peau. Ajoutez le jus de citron; marinez\* dans la mayonnaise française et refroidissez. Au moment de servir, mêlez avec le céleri, le piment doux, le sel, le paprika et un peu de mayonnaise pour humecter. Servez sur canapés de laitue et garnissez de coeurs de céleri, d'olives farcies coupées en deux, et de mayonnaise cuite ou russe. On remplace à volonté le thon par du saumon.

\**Mariner* veut dire mêler les ingrédients secs avec quelques cuillerées de mayonnaise à la française (de l'huile, un peu de

vinaigre ou de jus de citron et d'assaisonnement) afin de relever l'appareil.

*Il est commode d'avoir toujours du thon sous la main*

### SALADE DE HOMARD

2 tasses chair de homard en dés      Laitue  
1 ½ tasse tiges tendres de céleri râpé      Câpres (au goût)  
1 tasse mayonnaise sans oeuf Borden      Oeufs cuits, durs (au goût)

Marinez le homard, comme ci-dessus. Refroidissez bien. Au moment de servir, amalgamez au céleri et humectez de mayonnaise. Dressez sur canapés de laitue, garnissez de coeurs de céleri, de pattes de homard, de câpres, d'oeufs hachés et de mayonnaise.

*Prime toutes les autres salades*

### SALADE DE POULET

Même préparation que pour la Salade de Homard. On remplace le homard par 2 tasses de poulet coupé en dés.

*Se sert aux noces et aux fêtes*

### SALADE À LA GELÉE DE TOMATES

3 cuil. à soupe gelatine granulée      ½ feuille laurier  
½ tasse eau froide      2 clous de girofle  
3 tasses tomates bouillies, fraîches      1 cuil. à thé sucre  
ou en conserve      1 cuil. à thé sel  
2 tranches oignon      Laitue  
2 tiges céleri      Mayonnaise sans oeuf Borden

Mettez tremper la gelatine dans l'eau froide. Faites mijoter 15 minutes les tomates avec l'assaisonnement, y compris oignon et céleri. Ajoutez la gelatine et remuez jusqu'à dissolution. Coulez et versez dans des tasses ou dans des moules de la grosseur des tomates. Refroidissez. Démoulez et servez sur canapés de laitue. Garnissez d'une cuillerée de mayonnaise.

*Rien n'est aussi appétissant*

### SALADE DE PATATES

2 tasses patates bouillies,      ¼ cuil. à thé poivre  
froides, en dés      2 cuil. à soupe persil haché fin  
½ tasse tiges tendres céleri      1 tasse mayonnaise sans oeuf  
hachées      Borden, ou  
1 cuil. à soupe ciboulette hachée      1 tasse mayonnaise cuite  
ou 1 oignon haché      ½ cuil. à thé sel  
Laitue

Mélez les patates, le céleri, la ciboulette ou l'oignon. Salez et poivrez. Marinez dans la mayonnaise française et refroidissez.

Au moment de servir, ajoutez la moitié du persil. Humectez bien avec la mayonnaise. Dressez sur canapés de laitue. Parsemez avec le reste du persil et garnissez de coeurs de céleri et de mayonnaise.

### SALADE AU CHOU

1 petit chou  
1 tasse coeurs de céleri râpé  
Mayonnaise à la crème ou mayonnaise cuite

1 cuil. à thé sel

¼ cuil. à thé paprika

Enlevez les feuilles dures du chou et coupez-le en quartiers. Mettez tremper à l'eau glacée pour le rendre croquant. Emincez-le bien avec un couteau aiguisé, mêlez au céleri; ajoutez le sel et le paprika. Humectez avec la mayonnaise, déposez dans un saladier et garnissez de coeurs de céleri, de languettes de piment doux et de mayonnaise.

*Le chou pullule de vitamines*

### SALADE WALDORF

6 belles pommes rouges  
2 cuil. à soupe jus de citron  
1 tasse coeurs de céleri râpé

1 tasse amandes pilées

½ cuil. à thé sel

Mayonnaise à la crème

*Laitue*

Coupez une tranche près de la queue de chaque pomme. Evidez les pommes en forme de coupe. Arrosez-en l'intérieur avec le jus de citron. Hachez la pulpe des pommes et arrosez-la de jus de citron pour l'empêcher de s'oxyder. Mêlez avec le céleri, les amandes et le sel; refroidissez. Au moment de servir, humectez de mayonnaise et remplissez les pommes évidées avec le mélange. Dressez sur des feuilles de laitue. Garnissez de coeurs de céleri, d'amandes et d'une cuillerée de mayonnaise.

*Appréciée des gourmets*

### SALADE AUX FRUITS

2 poires  
1 pamplemousse  
2 oranges

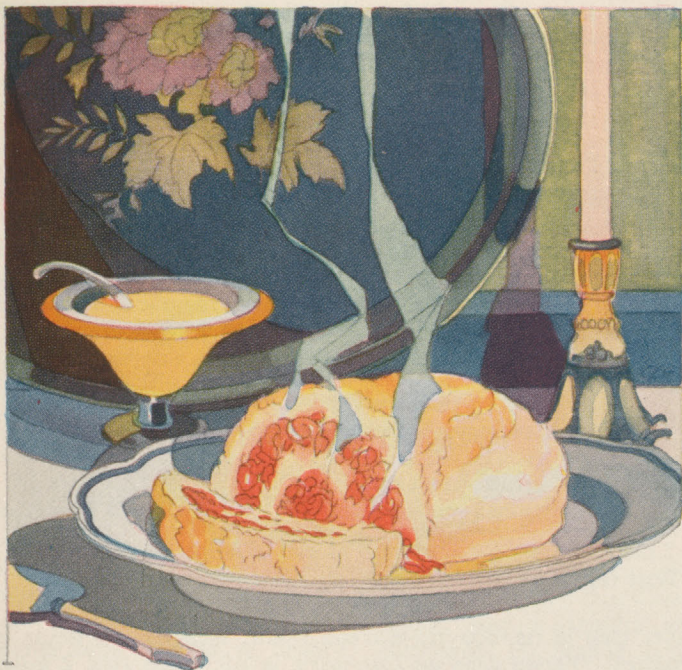
1 tasse cerises blanches de Californie, sans noyau

Coeurs de laitue croquante

*Mayonnaise à la crème*

Pelez et coupez les poires en tranches minces. Pelez le pamplemousse et les oranges, séparez les quartiers et enlevez les membranes. Egouttez les cerises, mélangez-les aux autres fruits et refroidissez. Au moment de servir, dressez sur canapés de laitue et garnissez de mayonnaise.

*On varie suivant les saisons*



## POUDINGS

### CONSEILS À RETENIR

**P**OUR la cuisson du pouding à base d'œufs et de lait, on dépose le moule dans une lèche-frite remplie d'eau chaude et on le fait cuire à température modérée.

Les poudings féculents doivent être bien cuits, afin de les rendre digestibles.

Les spoudings qui se battent doivent être cuits à four vif.

Les sauces ne doivent jamais être versées sur les poudings avant le moment de servir.

Pour réussir les meringues destinées à garnir les poudings et les tartes, il faut battre les blancs d'œufs en neige. Refroidis, les blancs d'œufs se battent plus rapidement. Ajoutez graduellement et en battant du sucre granulé fin, dans la proportion de deux cuillerées à soupe par blanc d'œuf et continuez de battre jusqu'à ce que la meringue soit lisse et se tienne.

La meringue peut être étendue également à l'aide d'un couteau ou du cuilleron d'une cuiller, ou jetée inégalement, par cuillerée,

sur la pièce à garnir. Il faut qu'elle adhère au bord de la pâtisserie ou du moule, sinon elle se rétrécit à la cuisson. On fait brunir la meringue à four doux de 200°F. à 250°F. : la cuisson à four vif la durcit et la rétrécit, tandis qu'elle doit être légère et tendre.

### POUDING RIZ À LA CRÈME

4 cuil. à soupe riz	2¼ tasses Lait St. Charles
⅓ tasse sucre	1¾ tasse eau
½ cuil. à thé sel	Muscade

Lavez bien le riz, ajoutez le sucre, le sel et le lait dilué avec l'eau. Versez dans un plat beurré et allant au four et saupoudrez de muscade. Mettez le plat dans une lèche-frite remplie d'eau chaude. Faites cuire trois heures à four modéré (300°F.). Remuez plusieurs fois durant la première heure, afin que le riz ne s'agglomère pas au fond.

*Servez chaud ou froid*

### POUDING RIZ AU CITRON

½ tasse riz	½ cuil. à thé sel
Eau froide	2 oeufs légèrement battus
2 tasses Lait St. Charles	¾ tasse sucre
2 tasses eau	1 cuil. à soupe jus de citron
Zeste râpé d'un citron	1 cuil. à soupe beurre
½ cuil. à thé vanille	

Lavez bien le riz, couvrez-le d'eau froide, trempez une heure et égouttez. Versez dans un bain-marie le lait, dilué avec 2 tasses d'eau, le riz, le zeste de citron et le sel. Faites cuire jusqu'à amollissement du riz. Faites un mélange des oeufs, du sucre et du jus de citron. Ajoutez ce mélange et le beurre au riz chaud et prolongez la cuisson environ cinq minutes pour faire prendre les oeufs. Retirez du feu, ajoutez la vanille. Versez dans un moule à pouding beurré, mettez-le dans une lèche-frite remplie d'eau chaude et faites cuire à four modéré environ vingt minutes.

*On ajoute à volonté une demi tasse de raisins épépinés*

### POUDING AU RIZ À L'ÉCOSSAISE

½ tasse riz	½ cuil. à thé sel
2 tasses Lait St. Charles	2 jaunes d'oeufs battus
2 tasses eau	½ cuil. à thé vanille
2 cuil. à soupe beurre	2 blancs d'oeufs battus en neige
1 tasse cassonade brune	4 cuil. à soupe cassonade brune

Lavez bien le riz, diluez le lait avec l'eau. Versez trois tasses du lait dilué dans un bain-marie avec le riz, faites cuire jusqu'à amollissement du riz. Faites fondre le beurre dans une casserole et ajoutez la cassonade. Portez à ébullition, en remuant, mais ne



laissez pas brûler. Chauffez jusqu'au point d'ébullition la tasse de lait dilué qui reste et ajoutez-la au beurre et à la cassonade; brassez jusqu'à dissolution du sucre. Versez lentement sur les jaunes d'oeufs et ajoutez au riz chaud avec le sel. Prolongez la cuisson environ cinq minutes pour faire prendre les oeufs. Retirez du feu et ajoutez la vanille. Versez dans un plat à pouding beurré; couvrez le dessus d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs et quatre cuillerées à soupe de cassonade brune, incorporée petit à petit en battant. Faites cuire à four doux jusqu'à brunir légèrement la meringue.

*Pouding bien présentable à des invités*

### POUDING RIZ AUX POMMES

5 pommes acides	1 $\frac{1}{4}$ tasse riz cuit, chaud
$\frac{1}{4}$ tasse sucre	$\frac{1}{2}$ tasse sucre
1 cuil. à soupe beurre	2 jaunes d'oeufs battus
Cannelle	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
1 $\frac{1}{4}$ tasse Lait St. Charles	2 blancs d'oeufs battus en neige
1 $\frac{1}{4}$ tasse eau	4 cuil. à soupe sucre granulé
	Zeste râpé d'un $\frac{1}{2}$ citron

Pelez les pommes, coupez-les en quartiers et mettez-les dans une casserole. Ajoutez un quart de tasse de sucre et ce qu'il faut d'eau pour tout juste les couvrir. Faites mijoter jusqu'à attendrir les pommes sans qu'elles se brisent. Retirez-les du liquide avec précaution et dressez-les dans un plat allant au four et beurré. Parsemez de petits morceaux de beurre et saupoudrez de cannelle. Diluez le lait avec l'eau; ajoutez le zeste de citron et portez à ébullition dans un bain-marie. Ajoutez le riz en brassant et prolongez la cuisson cinq minutes. Ajoutez une demi tasse de sucre et le sel aux jaunes d'oeufs; versez dans le riz chaud. Laissez mijoter encore de deux à trois minutes et versez sur les pommes. Couvrez le dessus d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs et quatre cuillerées à soupe de sucre. Faites dorer à four doux.

*Délice réconfortante*

### POUDING AU PAIN (Recette Ordinaire)

2 tasses Lait St. Charles	$\frac{1}{2}$ tasse sucre
2 tasses eau	1 cuil. à soupe beurre fondu
1 $\frac{3}{4}$ tasse mie de pain frais,	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
émiettée	Zeste râpé d'un citron ou
2 oeufs légèrement battus	1 cuil. à thé vanille

Diluez le lait avec l'eau et portez à ébullition. Retirez du feu. Ajoutez la mie de pain et laissez refroidir. Ajoutez, en brassant,

les oeufs, le sucre, le beurre, le sel et l'arome. Versez dans un moule à pouding, beurré; déposez dans une lèche-frite d'eau chaude. Faites cuire à four modéré environ quarante-cinq minutes.

*Servez avec de la crème ou avec une sauce*

### POUDING À LA REINE

On prépare un pouding au pain avec un oeuf entier et deux jaunes et on réserve les blancs pour la meringue. Après la cuisson, laissez tiédir le pouding et masquez le dessus d'une couche mince de confitures aux abricots, aux prunes, aux framboises ou d'une gelée acide. Couvrez d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs battus en neige et quatre cuillerées à soupe de sucre granulé. Faites dorer à four doux (de 250°F. à 300°F.). Servez chaud ou froid.

*Il n'y a pas de convive qui ne s'en régale*

### POUDING AU PAIN ET À L'ORANGE

1 $\frac{1}{4}$ tasse Lait St. Charles	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
1 $\frac{1}{4}$ tasse eau	Jus de deux oranges
1 tasse mie de pain émiettée	1 cuil. à soupe jus de citron
2 jaunes d'oeufs et un oeuf entier battus	Zeste râpé d'une orange
$\frac{3}{4}$ tasse sucre	2 blancs d'oeufs battus en neige
	4 cuil. à soupe sucre granulé
	1 cuil. à soupe beurre fondu

Diluez le lait avec l'eau et portez à ébullition. Retirez du feu, ajoutez la mie de pain et laissez tiédir. Amalgamez les oeufs, le sucre, le beurre, le sel, le jus de fruits, le zeste et versez-y, en brassant, le demêlé de pain et de lait. Versez dans un moule à pouding beurré. Couvrez le dessus d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs battus et quatre cuillerées à soupe de sucre. Faites dorer à four doux.

*Savoureux*

### POUDING AUX BANANES

4 bananes	1 tasse Lait St. Charles
Jus et zeste râpé $\frac{1}{2}$ citron	1 tasse eau
Sucre	3 oeufs légèrement battus
1 cuil. à soupe beurre	$\frac{1}{2}$ tasse sucre
Mie de pain tamisée	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
	1 cuil. à thé vanille

Pelez et émincez les bananes. Foncez avec les bananes un plat allant au four, bien beurré. Arrosez avec le jus de citron et saupoudrez de sucre; parsemez de petits morceaux de beurre et couvrez d'une couche mince de mie de pain. Répétez jusqu'à ce que le plat

soit presque rempli. Diluez le lait avec l'eau, ajoutez le zeste de citron et portez à ébullition. Amalgamez les oeufs, le sucre et le sel et versez le lait chaud sur le mélange d'oeufs. Aromatisez et versez sur les bananes. Déposez dans une lèchefrite d'eau chaude et faites prendre les oeufs au four.

*Se sert tel quel ou avec de la crème fouettée*

#### POUDING CRÈME DE TAPIOCA (Recette Ordinaire)

1 ½ tasse Lait St. Charles	½ tasse sucre
1 ½ tasse eau	1 cuil. à soupe beurre fondu
⅓ tasse tapioca instantané	2 jaunes d'oeufs battus
¼ cuil. à thé sel	2 blancs d'oeufs battus en neige

1 cuil. à thé vanille ou autre arôme

Diluez le lait avec l'eau et portez à ébullition. Ajoutez le tapioca en remuant et faites cuire environ une demi heure. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre aux jaunes d'oeufs et versez graduellement ce mélange sur le tapioca chaud; brassez pour bien mêler. Remettez au bain-marie et faites prendre les oeufs. Retirez du feu, incorporez les blancs d'oeufs battus, ajoutez l'arôme et refroidissez. Servez tel quel ou avec de la crème fouettée.

*Riche en calories*

#### POUDING CRÈME DE TAPIOCA À L'ANANAS

Se prépare comme le Pouding Crème de Tapioca. On ajoute une tasse d'ananas râpé à la Crème de Tapioca avant d'y incorporer les blancs d'oeufs. Refroidissez et servez avec de la crème fouettée.

*Succulente friandise*

#### POUDING AU TAPIOCA ET À L'ORANGE

Se prépare comme le Pouding Crème de Tapioca. On aromatise avec le zeste râpé d'une moitié d'orange. Disposez des quartiers d'oranges sucrées sur un plat et versez dessus la Crème de Tapioca refroidie.

*Excellent pour varier*

#### POIRES AU FOUR À LA CRÈME DE TAPIOCA

Moitiés de poires en conserve      Jus et zeste ½ orange  
Pouding Crème de Tapioca

Se prépare comme le Pouding Crème de Tapioca. Foncez un plat en verre réfractaire, allant au four, avec des moitiés de poires. Humectez avec le jus d'orange et saupoudrez avec le zeste. Ajoutez la liqueur provenant de la boîte de conserve, afin de couvrir les poires, et faites cuire jusqu'à ce que les poires soient transparentes et ambrées. Versez la Crème de Tapioca sur les poires. Refroidissez et servez avec de la crème ou tel quel.

*On emploie à volonté tous les fruits en conserve*

## CHAUSSONS AUX FRUITS (Recette Ordinaire)

2 tasses farine	$\frac{1}{4}$ tasse Lait St. Charles
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	$\frac{1}{2}$ tasse eau
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sel	Fruits
1 cuil. à thé sucre	Sucre
$\frac{1}{3}$ tasse beurre	Cannelle

Mêlez et tamisez les ingrédients secs, dans un bol à mélanger. Ajoutez graduellement le lait dilué avec l'eau pour former une pâte molle; travaillez au couteau. Jetez la pâte sur un pétrin fariné. Abaissez au rouleau ou à la main, à un quart de pouce d'épaisseur. Coupez en quatre carrés. Dressez les fruits au centre de chaque carré et saupoudrez de sucre et de cannelle. Mouillez les bords de la pâte avec de l'eau froide et pliez-la de façon à réunir les coins sur le dessus; pressez-les légèrement. Mettez les chaussons dans une lèche-frite plutôt profonde, mettez les coins pliés en dessous. Faites un sirop comme suit:

### SIROP POUR CHAUSSONS AU FOUR

$\frac{1}{2}$ tasse sucre	2 cuil. à soupe beurre
	1 tasse eau bouillante

Faites fondre le sucre dans l'eau. Retirez du feu, ajoutez le beurre. Versez sur les Chaussons. Saupoudrez le dessus de cannelle ou de muscade. Mettez à four vif, jusqu'à cuisson parfaite des fruits et de la croûte.

*Recette du bon vieux temps*

### CHAUSSONS AUX PRUNES

Faites une pâte comme il est dit aux Chaussons aux Fruits. Abaissez et coupez en carrés. Coupez en deux des prunes mûres, juteuses; enlevez les noyaux et mettez un petit morceau de beurre dans chaque cavité. Mettez de quatre à cinq moitiés de prunes sur chaque carré de pâte. Saupoudrez de sucre et de cannelle. Pliez les carrés comme il est dit plus haut. Rangez dans une lèche-frite et versez dessus le sirop (voir Sirop pour Chaussons au Four). Mettez à four vif jusqu'à cuisson parfaite des fruits et de la croûte.

*Servez avec de la crème ou avec une sauce commune*

### POUDING AUX CERISES ROLY-POLY

Faites une pâte suivant la recette de Chaussons aux Fruits. Abaissez à un quart de pouce d'épaisseur. Garnissez d'une couche épaisse de cerises bien égouttées, fraîches ou en conserve. Saupoudrez de sucre et de cannelle. Roulez la pâte comme pour un

gâteau roulé à la gelée et pincez les bouts. Roulez et enveloppez dans un linge, en laissant l'espace voulu pour permettre au poudage de se gonfler. Disposez sur un plat, couvrez soigneusement et placez dans un bain-marie. Faites cuire à la vapeur, une heure et demie. Servez chaud avec une sauce cossetarde.

*On peut aussi faire cuire au four*

### FLAN AUX PÊCHES

Faites une pâte suivant la recette de Chaussons aux Fruits. Tapez et abaissez à un quart de pouce d'épaisseur; garnissez-en une lèche-frite beurrée laissant dépasser la pâte sur deux côtés. Pelez des pêches mûres et juteuses sans les briser. Rangez-les dans la lèche-frite. Ajoutez une demi tasse de sucre, parsemez de petits morceaux de beurre et saupoudrez de cannelle. Repliez la pâte qui dépasse la lèche-frite de façon à faire se rejoindre les bouts sur le dessus. Mettez à four doux jusqu'à cuisson des fruits et de la croûte.

*Servez avec de la crème ou avec une sauce ordinaire*

### GÂTEAU SHORTCAKE AUX FRUITS (Recette ordinaire)

2 tasses farine	4 cuil. à soupe beurre
4 cuil. à thé poudre à pâtisserie	¼ tasse Lait St. Charles
½ cuil. à thé sel	½ tasse eau
1 cuil. à thé sucre	Beurre

#### *Fruits sucrés*

Mêlez et tamisez les ingrédients secs. Travaillez-y le beurre du bout des doigts; ajoutez graduellement le lait dilué avec l'eau, pour faire une pâte molle. Jetez sur le pétrin fariné; tapez et abaissez au rouleau. Garnissez-en un moule rond, beurré, et avec le dessus de la main, faites adhérer la pâte au moule. Faites cuire à four vif environ quinze minutes. Séparez en deux couches, au moyen d'une fourchette et beurrez bien tandis que c'est chaud. Mettez des fruits sucrés entre les couches et servez immédiatement avec de la pulpe de fruits sucrés, garnie de crème.

### GÂTEAUX SHORTCAKE AUX FRAISES—INDIVIDUELS

Faites une pâte suivant la recette des Shortcakes aux Fruits. Tapez et roulez à trois quarts de pouce d'épaisseur. Détaillez au coupe-pâte et faites cuire à four vif, environ quinze minutes. Séparez en deux couches, au moyen d'une fourchette et beurrez tandis que c'est chaud. Au moment de servir, mettez entre les couches et sur le dessus des fraises préparées comme suit: Lavez-les avant de les éplucher. Egouttez, mettez dans un bol et hâchez avec un couteau d'argent. Sucrez au goût et laissez reposer une demi heure.

*Servez avec de la crème*

## PÂTÉ AUX POMMES

6 pommes acides	1 cuil. à soupe beurre
$\frac{3}{4}$ tasse sucre	2 à 4 cuil. à soupe eau
Cannelle	Croûte préparée suivant recette Shortcake

Pelez et coupez les pommes en quartiers, enlevez les coeurs. Rangez-les dans un plat en grès ou en verre refractaire allant au four. Saupoudrez de sucre et de cannelle et parsemez de petits morceaux de beurre. Ajoutez l'eau et couvrez avec la croûte, abaissée à environ un tiers de pouce d'épaisseur. Mettez à four modéré jusqu'à cuisson des pommes.

*Entremets succulent, servi avec de la crème ou du sucre d'érable haché*

## COSSETARDES ET GELÉES

*Remarque:* La cossetarde, cuite à une température trop élevée, se forme en caillots. La cossetarde molle ou bouillie peut aussi cailler, si la cuisson est trop prolongée ou si on cesse de la remuer durant la cuisson.

### COSSETARDE AU FOUR (Recette ordinaire)

2 tasses Lait St. Charles	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
2 tasses eau	4 à 6 oeufs battus
$\frac{1}{2}$ tasse sucre	1 cuil. à thé vanille

*Pointe de muscade*

Diluez le lait avec l'eau et portez jusqu'au point d'ébullition—sans bouillir. Mêlez le sucre, le sel et les oeufs battus. Versez peu à peu le lait chaud sur les oeufs; brassez bien pour mêler. Ajoutez l'arome et versez dans un plat beurré ou dans des moules individuels allant au four. Mettez dans une lèchefrite d'eau chaude et faites cuire jusqu'au ferme, à four modéré (de 240°F. à 325°F.). La cossetarde est à point, si elle n'adhère pas à la lame d'un couteau enfoncée au milieu.

*Les enfants les plus délicats s'en accommodent*

### COSSETARDE AU CAMEL

Caramélisez trois quarts de tasse de sucre ou faites un sirop épais avec la même quantité de cassonade brune. Versez un peu de ce sirop dans chaque petit moule à cossetarde (non beurré), tournez les moules afin que le sirop en couvre tout l'intérieur. Quand le sirop épaisit, remplissez les moules d'un démêlé de cossetarde ordinaire. Faites cuire suivant la recette ci-haut. Démoulez et servez chaude ou froide.

*Très appréciée des petits*

## COSSETARDE AUX PÊCHES

Rangez des moitiés de pêches, fraîches ou en conserve, dans un plat beurré et allant au four. Mettez une cuillerée à thé de sucre et un petit morceau de beurre dans les cavités des noyaux. Saupoudrez de muscade et versez sur les pêches un demêlé de cossetarde ordinaire. Faites cuire suivant la recette de Cossetarde Ordinaire. Servez chaude ou froide.

*On peut remplacer les pêches par des abricots*

## COSSETARDE MOLLE (Recette ordinaire)

1½ tasse Lait St. Charles	¼ cuil. à thé sel
1½ tasse eau	4 jaunes d'oeufs battus légèrement
⅓ tasse sucre	1 cuil. à thé vanille ou autre arôme

Diluez le lait avec l'eau et versez dans un bain-marie. Portez jusqu'au point d'ébullition. Ajoutez le sucre et le sel aux jaunes d'oeufs et versez lentement le lait chaud dans ce mélange, en brassant pour bien mêler. Remettez au bain-marie et faites cuire en remuant constamment, jusqu'à ce que la cossetarde ait la consistance de la crème et adhère à la cuiller. (L'eau du bain-marie doit être maintenue à la température voisine du point d'ébullition.) Retirez promptement du feu. Refroidissez et ajoutez l'arôme.

*Très substantielle et très digestible*

## COSSETARDE À L'ORANGE

Préparez une cossetarde molle suivant la recette précédente. Foncez de tranches d'oranges sucrées un plat en cristal. Versez la cossetarde dessus, refroidissez et garnissez de crème fouettée.

*On peut remplacer les oranges par des bananes tranchées*

## CRÈME ESPAGNOLE (Recette ordinaire)

1½ tasse Lait St. Charles	¼ cuil. à thé sel
1½ tasse eau	3 jaunes d'oeufs battus
2 cuil. à soupe gelatine granulée	1 cuil. à thé vanille
½ tasse sucre	3 blancs d'oeufs battus en neige

Diluez le lait avec l'eau; ajoutez la gelatine et laissez-la amollir dans le lait quinze minutes. Portez le lait au point d'ébullition, dans un bain-marie. Ajoutez le sucre et le sel aux jaunes d'oeufs. Versez lentement le lait chaud dans ce mélange, brassez pour bien mêler. Remettez au bain-marie et faites cuire suivant la

recette de Cossetarde Molle, jusqu'à bonne consistance. Ajoutez la vanille. Versez la cossetarde chaude sur les blancs d'œufs préalablement préparés, en battant constamment. Versez dans des moules individuels, passés à l'eau froide. Refroidissez et servez garnie de crème fouettée et de cerises au marasquin.

*Se sert en toute circonstance*

### CRÈME ESPAGNOLE AU CAFÉ

Se prépare comme la Crème Espagnole ordinaire. On remplace une tasse d'eau par une tasse de café fort.

*Fine saveur*

### CRÈME ESPAGNOLE AUX BANANES

Pelez et parez quatre bananes. Versez dessus le jus d'une orange. Laissez reposer quinze minutes et passez au tamis. Faites une Crème Espagnole ordinaire, ajoutez les bananes, moulez et refroidissez. Servez garnie de crème fouettée. On peut varier la Crème Espagnole en y ajoutant des ananas râpés, des cerises au marasquin, des amandes pilées ou des macarons secs écrasés.

### GÂTEAU AU CHOCOLAT À LA GLACE

3 carrés chocolat non sucré, cassés en petits morceaux	½ tasse beurre
¼ tasse sucre granulé	1 tasse sucre à glacer
¼ tasse eau bouillante	1 ½ cuil. à thé vanille
1 tasse Lait St. Charles	5 blancs d'œufs battus en neige
5 jaunes d'œufs	2 douzaines doigts de dames Crème fouettée

Mettez le chocolat et le sucre granulé dans un bain-marie, ajoutez l'eau bouillante et laissez fondre le chocolat. Portez le Lait St. Charles au point d'ébullition et amalgamez au chocolat. Ajoutez les jaunes d'œufs, un à la fois; battez bien entre temps. Faites cuire jusqu'à ce que le demêlé soit lisse et épais. Refroidissez. Défaites le beurre en crème et incorporez-y graduellement le sucre à glacer, en battant. Ajoutez, en remuant, au mélange de chocolat; ajoutez la vanille et incorporez-y les blancs d'œufs battus en neige. Garnissez le tour et le fond d'un moule à gâteau de doigts de dames. Couvrez de la moitié de la garniture au chocolat, ajoutez un autre rang de doigts de dames. Couvrez avec le reste de la garniture au



chocolat. Mettez dans la glacière durant une nuit. Démoulez et servez garni de crème fouettée.

*Gloire de la cuisinière*

### POUDING A LA FÉCULE DE BLÉ D'INDE (Recette ordinaire)

1½ tasse Lait St. Charles	¼ cuil. à thé sel
1½ tasse eau	2 oeufs battus
6 cuil. à soupe sucre	1 cuil. à soupe beurre
4 cuil. à soupe fécule de blé d'Inde (cornstarch)	1 cuil. à thé vanille

Diluez le lait avec l'eau. Amalgamez bien le sucre, la fécule et le sel; faites-en un demêlé avec une demi tasse de lait. Portez le reste du lait à ébullition, dans un bain-marie. Ajoutez, avec précaution, le demêlé de fécule au lait chaud; brassez pour faire un mélange lisse et épais. Couvrez et faites cuire au bain-marie, quinze minutes; remuez de temps à autre. Ajoutez les oeufs et prolongez la cuisson tout juste pour les faire prendre. Retirez du feu. Ajoutez le beurre et l'arome. Versez dans un moule et refroidissez.

*Réussi, le pouding à la fécule est délicieux*

### POUDING DE FÉCULE DE BLÉ D'INDE AU COCO RÂPÉ

Se prépare comme le Pouding à la Fécule de Blé d'Inde. On omet les jaunes d'oeufs. Battez en neige les blancs de deux oeufs et incorporez-les au demêlé de fécule. Ajoutez une tasse de noix de coco râpé; puis moulez et refroidissez.

*Pour varier*

### BLANC MANGER AUX FRUITS

Se prépare comme le pouding à la Fécule de Blé d'Inde. On omet les oeufs. Refroidissez et quand l'appareil commence à prendre, ajoutez, en remuant, une tasse de fruits préalablement épluchés: ananas râpé, petits fruits, cerises, etc.

*Refroidissez et servez avec de la crème ou avec une sauce aux fruits*



## CRÈMES À LA GLACE

**L**E MATÉRIEL voulu pour la préparation de la crème à la glace consiste en une bonne sorbetière, un sac de grosse toile, un maillet de bois ou une hache, de la glace et du gros sel.

Mettez la glace dans le sac et pilez-la bien à coups de maillet ou de hache. Remplissez le congélateur au tiers avec la glace pilée; puis ajoutez le sel, dans la proportion d'une partie de sel pour trois parties de glace, en alternant par lits. La glace, en fondant, dissout le sel et s'écoule sur la glace qui est au fond du congélateur. Si la glace et le sel sont mêlés avant d'être mis dans le congélateur, la glace commencera à fondre immédiatement et une bonne partie du froid sera perdu.

La glace et le sel doivent être tassés solidement sur le dessus de la sorbetière ou un peu plus haut que le mélange qu'elle renferme. Versez une tasse d'eau froide sur la glace pour l'aider à fondre et à faire une saumure, afin que toute la surface extérieure de la sorbetière vienne en contact avec le mélange réfrigérant. Tournez

le congélateur d'abord lentement jusqu'à ce que le mélange commence à se congeler, puis ensuite plus rapidement.

Pour réfrigérer la crème, égouttez la saumure et entourez la sorbetière de glace pilée et de sel: on emploie une partie de sel pour quatre parties de glace mesurées. Couvrez le dessus de la sorbetière d'une couche de glace d'environ six pouces d'épaisseur; recouvrez le tout d'une grosse toile ou d'un couvercle épais pour exclure l'air.

Mettez le congélateur dans un endroit frais et laissez reposer quelques heures.

Il faut donner un arôme plus prononcé aux mélanges à congeler, une partie de l'arôme étant absorbée par la congélation.

La crème à la glace est plus lisse et a plus de consistance, si le lait ou la crème sont portés jusqu'au point d'ébullition, *sans bouillir*.

Les fruits ajoutés à la crème à la glace doivent être écrasés, passés au tamis ou hachés au hachoir: les gros morceaux de fruits congelés ne sont pas appétissants.

Le mélange augmente de volume durant la congélation: il ne faut donc remplir le congélateur qu'aux trois quarts.

### CRÈME À LA GLACE VANILLÉE

4 tasses Lait St. Charles	1 tasse sucre
2 tasses eau	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé sel
1 cuil. à soupe farine	2 jaunes d'oeufs légèrement battus
1 cuil. à soupe vanille	

Diluez le lait avec l'eau et portez jusqu'à ébullition dans un bain-marie. Mêlez bien la farine, le sucre et le sel et ajoutez lentement le lait chaud, en remuant, jusqu'à épaissement. Continuez la cuisson au bain-marie dix minutes; versez le mélange sur les jaunes d'oeufs et amalgamez bien. Remettez au bain-marie et faites cuire deux minutes, en remuant constamment. Coulez à travers un tamis fin. Refroidissez, ajoutez la vanille et passez au congélateur.

*Avec une sauce, se sert comme sundae*

### CRÈME À LA GLACE AU CAFÉ

Faites un demêlé suivant la recette de la Crème à la Glace Vanillée. Remplacez deux tasses d'eau par deux tasses de café très fort, et augmentez à une tasse et quart la quantité de sucre. N'employez qu'une cuillerée à thé de vanille.

*Toujours appréciée*

## CRÈME À LA GLACE AU CHOCOLAT

Même recette que la Crème à la Glace Vanillée. Faites fondre au bain-marie deux carrés de chocolat non sucré et amalgamez au demêlé chaud.

*Le chocolat fait toujours bon effet dans les friandises*

## CRÈME À LA GLACE AUX BANANES

6 bananes bien mûres	3 tasses Lait St. Charles
1 tasse jus d'orange	1 tasse eau
Zeste râpé $\frac{1}{2}$ orange	1 $\frac{1}{2}$ tasse sucre

Pelez et parez les bananes. Coupez en tranches, mettez dans un bol et versez dessus le jus d'orange. Laissez reposer quinze minutes. Passez au gros tamis. Diluez le lait avec l'eau, ajoutez le zeste d'orange; portez jusqu'à ébullition, sans bouillir. Retirez du feu, ajoutez le sucre et remuez jusqu'à dissolution. Refroidissez, amalgamez à la pulpe de bananes et passez au congélateur.

*Economique quand les oeufs sont chers*

## CRÈME À LA GLACE AUX PÊCHES

4 tasses pulpe de pêches	2 jaunes d'oeufs légèrement battus
2 tasses sucre	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
1 cuil. à soupe jus de citron	2 blancs d'oeufs battus en neige
3 $\frac{1}{2}$ tasses Lait St. Charles	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé vanille
$\frac{1}{2}$ tasse eau	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé essence d'amande

Pelez et tranchez assez de pêches pour former la quantité de pulpe requise. Ajoutez une tasse de sucre et le jus de citron. Laissez reposer une demi heure. Passez au tamis. Diluez deux tasses de lait avec l'eau et portez au point d'ébullition, dans un bain-marie. Amalgamez les jaunes d'oeufs, une tasse de sucre et le sel. Versez lentement le lait chaud sur le mélange d'oeufs; mêlez bien. Remettez au bain-marie. Faites cuire en remuant constamment, jusqu'à ce que le demêlé adhère à la cuiller. Retirez du feu et refroidissez. Ajoutez le reste du lait, les blancs d'oeufs et l'essence. Amalgamez les fruits et passez au congélateur.

*Préparé avec des fruits mûrs, ce dessert est irrésistible*

## CRÈME À LA GLACE AU GINGEMBRE

Se prépare comme la Crème à la Glace Vanillée; on emploie une cuillerée à thé de vanille. Ajoutez une demi tasse de gingembre confit, haché et trois cuillerées à soupe de sirop de gingembre au demêlé refroidi, avant de le congeler.

*Autre recette intéressante*

## CREME A LA GLACE À LA MENTHE

4 tasses Lait St. Charles      2 tasses bâtons forts pulvérisés  
2 tasses eau                      2 blancs d'oeufs battus en neige

Diluez le lait avec l'eau et portez jusqu'au point d'ébullition, dans un bain-marie. Ajoutez les bonbons pulvérisés et remuez jusqu'à dissolution. Refroidissez et congelez à la consistance d'une bouillie. Ajoutez les trois blancs d'oeufs et continuez la congélation jusqu'à parfait amalgame.

*Se sert avec une sauce au chocolat, chaude*

## CRÈME À LA GLACE AUX FRAISES

4 tasses pulpe et jus de fraises      2 tasses Lait St. Charles  
1½ tasse sucre (et plus si les      ½ tasse eau  
  fruits sont acides)                      ⅛ cuil. à thé sel  
2 cuil. à thé jus de citron              1 cuil. à thé vanille

Lavez, égouttez et épluchez la quantité de fraises requise, mûres et juteuses. Ajoutez le sucre et le jus de citron; laissez reposer une demi heure; écrasez et passez les fruits au tamis. Diluez le lait avec l'eau et portez jusqu'au point d'ébullition, puis refroidissez. Amalgamez soigneusement à la pulpe de fruits. Ajoutez le sel et l'arome et passez au congélateur.

*Pour célébrer la saison des fraises*

## SORBET AUX FRAMBOISES

1 tasse sucre                              1 pinte framboises  
1¾ tasse eau bouillante              3 cuil. à soupe jus de citron  
1 cuil. à thé gelatine granulée      1 tasse Lait St. Charles  
¼ tasse eau froide                      2 blancs d'oeufs battus en neige

Préparez un sirop avec l'eau chaude et le sucre; faites bouillir cinq minutes. Faites amollir la gelatine dans l'eau froide et ajoutez-la au sirop chaud. Brassez jusqu'à dissolution. Refroidissez. Ecrasez les framboises et ajoutez le jus de citron. Passez au tamis fin et amalgamez au sirop. Congelez à la consistance d'une bouillie. Ajoutez le lait et congelez de nouveau. Ajoutez les blancs d'oeufs et continuez la congélation jusqu'au parfait mélange.



## PÂTES À DRESSER

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

On emploie indifféremment de la farine à pain ou à pâtisserie pour la préparation des croûtes de tarte; mais on réussit mieux avec la farine à pâtisserie.

Les ustensiles et le matériel doivent être très froids.

La pâte à croûte de tarte doit être maniée le moins possible.

Tamisez d'abord les ingrédients secs, puis opérez la liaison du corps gras au moyen de deux lames de couteaux. Ajoutez graduellement de l'eau froide, en la versant toujours sur la farine sèche et en la travaillant tout juste assez pour former une pâte qui n'adhère plus à la paroi du bol. La pâte aura la consistance onctueuse voulue pour être aplatie au rouleau, sans qu'elle se brise sur les bords. Si on la refroidit avant de l'abaisser au rouleau, elle sera plus facile à manier et lèvera davantage à la cuisson au four.

Farinez le pétrin et le rouleau à pâte. Ne jetez sur le pétrin que la pâte requise pour une croûte. Farinez-la rapidement sur toute sa surface pour l'empêcher d'adhérer. Formez la pâte en un rond plat.

Abaissez-la au rouleau par un mouvement rapide, en la chassant du centre vers le bord et en lui conservant la forme circulaire.

Quand vous aurez obtenu une abaisse d'un quart de pouce et plus large que le moule (afin d'allouer pour le rétrécissement), placez le rouleau à pâte en travers de l'abaisse, repliez dessus une moitié, puis soulevez la pâte avec le rouleau tenu d'une main ferme et déposez-la soigneusement dans le moule à tarte.

On dépose légèrement dans le moule la pâte à croûte simple, sans l'étendre. Donnez-lui la forme du moule, parez la croûte de façon qu'elle dépasse le bord du moule d'un pouce, repliez et ondulez la pâte avec le doigt et le pouce, afin qu'elle forme un rebord d'un demi pouce de hauteur. Piquez-la à la fourchette pour faire passer les bulles d'air et éviter qu'elle se soulève inégalement en cuisant.

Pour les tartes couvertes, on donne à la croûte de fond la forme exacte du moule. On découpe la pâte qui dépasse le bord en procédant par le dessous du moule.

Préparez le couvercle en l'abaissant au rouleau, plus mince que la croûte de fond (environ un huitième de pouce) et d'un moindre diamètre que celle-là.

Versez vivement la garniture. Si elle est cuite, refroidissez-la avant de la mettre dans la croûte.

Humectez les bords de la croûte de fond à l'eau froide et posez dessus le couvercle sans trop presser. Repliez les bords l'un sur l'autre avec le pouce et le doigt, ou pressez-les avec une fourchette et découpez la pâte qui excède.

Si la garniture est bien juteuse, le couvercle peut être coupé un demi pouce plus grand qu'il n'est requis et cet excédant replié sous la croûte de fond, avant de presser les bords. Faites une ouverture au centre du couvercle pour laisser échapper la vapeur et faites cuire comme une croûte simple.

### PÂTE À TARTE ORDINAIRE

1½ tasse farine

¼ cuil. à thé soude

½ cuil. à thé sel

⅔ tasse saindoux ou saindoux et  
beurre en parties égales

½ cuil. à thé sucre

Eau glacée

Tamisez les ingrédients secs dans un bol à mélange. Incorporez le saindoux au moyen de deux couteaux. Ajoutez ce qu'il faut d'eau pour faire une pâte consistante. Abaissez au rouleau et faites cuire suivant les remarques générales données ci-haut pour la pâte à dresser.

*On devient facilement bon pâtissier*

## CROÛTE A FONCER

1 tasse farine	Pincée de soude
$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel	$\frac{1}{2}$ tasse beurre et graisse en parties égales
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé sucre	

Eau glacée

Mélez comme il est dit à la recette précédente.

## TARTE À LA CRÈME (Recette ordinaire)

1 tasse Lait St. Charles	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé sel
1 tasse eau	2 à 3 jaunes d'oeufs battus
$\frac{1}{2}$ tasse sucre	1 cuil. à soupe beurre
4 cuil. à soupe farine	1 cuil. à thé arôme

Croûte de tarte

## MERINGUE

2 blancs d'oeufs battus en neige      4 cuil. à soupe sucre granulé

Diluez le lait avec l'eau et portez jusqu'au point d'ébullition, dans un bain-marie. Mélez bien le sucre, la farine et le sel. Ajoutez graduellement au lait chaud; brassez pour faire un demêlé lisse et épais. Couvrez et faites cuire au bain-marie quinze minutes. Versez lentement sur les jaunes d'oeufs battus. Remettez au bain-marie et faites prendre les oeufs. Retirez du feu et ajoutez le beurre, en remuant. Refroidissez, ajoutez l'arôme, et versez dans une croûte cuite. Couvrez le dessus de meringue et faites dorer à four doux. Servez froid.

*La meringue bien dorée se cuit à four doux*

## TARTE À LA CRÈME AU CHOCOLAT

Préparez une garniture suivant la recette de la Tarte à la Crème et ajoutez en plus un quart de tasse de sucre. Mettez fondre deux carrés de chocolat non sucré au bain-marie et ajoutez à la garniture de crème chaude. Aromatisez à la vanille. Versez dans une croûte de tarte, couvrez le dessus d'une meringue, comme il est dit à la recette de Tarte à la Crème.

*Appréciée des amateurs de chocolat*

## TARTE À LA CRÈME DE NOIX DE COCO

Préparez une garniture suivant la recette de la Tarte à la Crème; ajoutez un quart de tasse de noix de coco râpé à la crème, après l'avoir retirée du feu. Versez dans une croûte de tarte cuite. Couvrez d'une meringue et parsemez de deux cuillerées à soupe de coco râpé.

Faites cuire comme il est dit pour la Tarte à la Crème.

*Autre tarte à la crème alléchante*



## TARTE À LA CRÈME ÉCOSSAISE

Préparez une garniture suivant la recette de la Tarte à la Crème. Faites cuire la préparation suivante jusqu'à ce que le mélange file en tombant de la cuiller.

1 tasse cassonade brune                      4 cuil. à soupe eau chaude  
1 cuil. à soupe beurre

Retirez du feu et versez le demêlé de crème chaude dans le sirop chaud; amalgamez bien. Quand le mélange est refroidi, garnissez en une croûte de tarte. Couvrez le dessus de crème fouettée ou d'une meringue préparée avec les blancs d'oeufs battus en neige et quatre cuillerées à soupe de sucre granulé.

*Riche, réconfortante—Complète bien un repas léger*

## TARTE CAMEL AUX PÉCANS

Préparez une garniture suivant la recette de Tarte à la Crème, remplaçant la tasse de sucre granulé par une tasse de cassonade et ajoutez une cuillerée à soupe de beurre de plus. Quand la crème est refroidie, ajoutez une demi tasse d'amandes de noix de pécan pilées. Aromatisez à la vanille et versez dans une croûte de tarte. Couvrez d'une meringue faite avec les blancs d'oeufs battus en neige et quatre cuillerées à soupe de sucre. Parsemez le dessus de la meringue avec les amandes de pécan pilées. Faites dorer à four doux.

*Célèbre recette de la Nouvelle-Orléans*

## TARTE À LA CRÈME À L'ORANGE

Préparez une garniture suivant la recette de la Tarte à la Crème. Disposez des tranches d'oranges dans une croûte de tarte cuite. Versez la garniture dessus, masquez d'une meringue et faites dorer suivant la recette de la Tarte à la Crème. On peut substituer des tranches de bananes mûres aux tranches d'oranges.

*Les tartes à la crème conviennent bien aux enfants*

## TARTE À LA COSSETARDE

1½ tasse Lait St. Charles                      ½ tasse sucre  
1½ tasse eau                                      ¼ cuil. à thé sel  
4 oeufs bien battus                              Croûte non cuite

*Souçon de muscade*

Diluez le lait avec l'eau et portez au point d'ébullition, *sans bouillir*. Ajoutez le sucre et le sel aux oeufs, amalgamez bien. Versez le lait chaud sur le mélange d'oeufs, en remuant constamment.

Refroidissez. Versez dans la croûte de tarte, saupoudrez de muscade et mettez à four vif pour faire prendre le bord, les côtés et le dessous

de la croûte. Diminuez la chaleur et faites cuire à four doux, jusqu'à ce que la cossetarde n'adhère plus à la lame d'un couteau enfoncée au milieu. La cossetarde ne doit jamais bouillir, car alors elle se liquéfie.

*Recette de bonne-femme*

### TARTE À LA CITROUILLE

1 ½ tasse citrouille bouillie et tamisée	2 oeufs battus
1 tasse cassonade brune	1 cuil. à soupe beurre fondu
1 cuil. à thé cannelle	1 ½ tasse Lait St. Charles
½ cuil. à thé gingembre	½ tasse eau
	Croûte de tarte non cuite
	½ cuil. à thé sel

La citrouille exige une cuisson lente, à feu doux, pour bien développer sa saveur de noisette. Tranchez, pelez et coupez en petits morceaux. Mettez dans une marmite en fer ou dans une casserole épaisse. Ajoutez un peu d'eau, couvrez et faites mijoter jusqu'à cuisson. Versez dans une passoire, laissez égoutter et refroidir; pressez à travers la passoire. (On emploie à volonté de la citrouille en conserve.)

Mêlez bien le sucre, les épices et le sel. Amalgamez à la citrouille, en remuant. Ajoutez les oeufs et le beurre, puis le lait dilué avec l'eau; mêlez bien. Versez dans un moule foncé avec de la pâte et faites cuire comme la Tarte à la Cossetarde. Si on le désire, on sert garnie de crème fouettée.

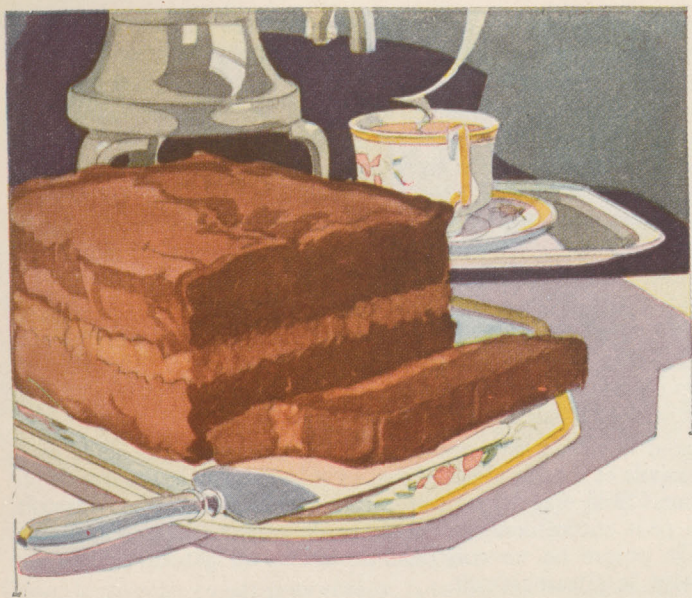
*Recette Canadienne très appréciée*

### TARTE À LA COURGE

1 ½ tasse courge cuite et passée au tamis	½ cuil. à thé sel
⅔ tasse sucre	2 oeufs battus
1 cuil. à thé cannelle	1 cuil. à soupe beurre fondu
¼ cuil. à thé macis	1 ¼ tasse Lait St. Charles
	¾ tasse eau
	Croûte de tarte non cuite

Choisissez une courge jaune, à écorce dure. Coupez-la en deux, enlevez les graines et les parties ligneuses. Mettez dans une casserole, couvrez et faites cuire jusqu'au tendre, à four modéré (environ deux heures). Détachez la chair de l'écorce et passez au tamis. Mêlez les épices, le sucre et le sel. Amalgamez à la courge, en brassant. Ajoutez les oeufs et le beurre. Mêlez bien. Versez graduellement le lait dilué avec l'eau; faites un mélange homogène. Versez dans la croûte. Faites cuire suivant la recette de la Tarte à la Cossetarde.

*Ne laissez bouillir ni la tarte à la citrouille, ni la tarte à la courge, afin d'éviter qu'elles soient aqueuses*



## GÂTEAUX

### OBSERVATIONS GÉNÉRALES

ON se trouvera bien, en préparant les gâteaux, de n'employer que du sucre granulé fin, des oeufs frais et de la farine à pâtisserie qui donne une meilleure texture que la farine à pain. S'il est nécessaire d'employer cette dernière, enlevez deux cuillerées à soupe de chaque tasse exigée par la recette.

Mettez le beurre en crème, de préférence au moyen d'une cuiller de bois. Ajoutez le sucre graduellement, en battant bien après chaque addition.

Séparez les oeufs; battez les jaunes jusqu'à ce qu'ils soient épais et jaune citron, puis les blancs en neige. Ajoutez les jaunes au beurre et au sucre en crème; battez jusqu'à ce que le mélange soit léger. (Quand la recette n'exige pas de séparer les oeufs, on incorpore à ce moment les oeufs entiers, bien battus.)

Mesurez la farine tamisée et mêlez-la aux autres ingrédients secs, poudre à pâtisserie, sel, épices, etc. Tamisez de nouveau.

Réservez, s'il y a lieu, un peu de farine pour en saupoudrer les fruits ou les amandes avant de les ajouter par la suite à l'appareil.

Ajoutez quelques cuillerées d'ingrédients secs au mélange d'œufs, pour rendre le demêlé plus lisse quand vous y verserez le liquide. Ajoutez le lait et le reste des ingrédients secs alternativement et en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Ajoutez l'essence, les fruits ou les amandes farinés. Incorporez-y les blancs d'œufs battus en neige.

Remplissez les moules (bien graissés et saupoudrés de farine) aux deux tiers. Étendez bien l'appareil jusque dans les coins et sur les parois du moule et faites un léger abaissement au milieu, afin qu'après la cuisson, le gâteau ne soit pas soulevé au milieu.

Placez le moule au centre du gril inférieur. La température modérée (350°F. à 400°F.) convient mieux aux gâteaux au beurre; les gros gâteaux exigent un four plus doux que les petits. Si le four est trop chaud, il se forme une croûte épaisse avant que le gâteau ne soit levé et la surface se fendille.

Quand le gâteau est complètement cuit, il se détache de la paroi du moule et si on le presse légèrement du doigt, il se soulève de lui-même. Si le doigt laisse une empreinte, le gâteau n'est pas cuit. On peut encore constater le degré de cuisson en enfonçant une paille propre ou un cure-dent au milieu du gâteau; si rien n'y adhère, le gâteau est cuit.

Après l'avoir retiré du four, laissez le gâteau dans le moule deux minutes, puis détachez les bords et renversez-le sur une grille à pâtisserie où vous le laisserez refroidir.

#### RECETTE DE GÂTEAU ORDINAIRE

$\frac{1}{2}$ tasse beurre	$\frac{1}{4}$ tasse Lait St. Charles
1 $\frac{1}{2}$ tasse sucre	$\frac{1}{2}$ tasse eau
3 jaunes d'œufs bien battus	1 cuil. à thé vanille
2 $\frac{1}{2}$ tasses farine	Pincée de muscade
3 cuil. à thé poudre à pâtisserie	3 blancs d'œufs battus en neige

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement et continuez de tourner en crème. Joignez-y les jaunes d'œufs et battez jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Après l'avoir tamisée, mesurez la farine, ajoutez-y la poudre à pâtisserie et tamisez de nouveau. Ajoutez au mélange d'œufs alternativement avec le lait dilué avec l'eau et battez jusqu'à ce que l'appareil soit lisse. Ajoutez l'arome et joignez-y les blancs d'œufs. Ce mélange peut être cuit au four, en gâteau étagé, en un seul moule ou en petits moules. On varie en ajoutant des amandes, des épices, du raisin, etc.

Si on le désire, on peut conserver l'un des blancs d'œufs pour en préparer une glace.

*Gâteau délicieux, se prêtant à plusieurs modifications*

## GÂTEAU DIAVOLO

4 carrés chocolat non sucré	3 jaunes d'oeufs bien battus
3 cuil. à soupe sucre	½ tasse Lait St. Charles
3 cuil. à soupe eau bouillante	1¾ tasse farine
½ tasse beurre	3 cuil. à thé poudre à pâtisserie
1¼ tasse sucre	1 cuil. à thé vanille

3 blancs d'oeufs battus en neige

Hachez ou cassez le chocolat en petits morceaux, ajoutez trois cuillerées à soupe de sucre et l'eau bouillante et faites fondre au bain-marie. Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement, en battant bien après chaque addition. Ajoutez les jaunes d'oeufs et continuez de battre. Ajoutez le chocolat en brassant. Joignez à l'appareil la farine mêlée et tamisée avec la soude, en alternant avec le lait. Battez vigoureusement, aromatisez et ajoutez les blancs d'oeufs. Faites cuire en deux couches, à four modéré. Étendez une glace au chocolat entre les couches et sur le dessus.

## GLACE AU CHOCOLAT

3 carrés chocolat non sucré	3 cuil. à soupe café fort, liquide
1 cuil. à soupe beurre	1 cuil. à thé vanille
3 cuil. à soupe Lait St. Charles	Sucre à glacer

Cassez le chocolat en petits morceaux, faites-le fondre au bain-marie avec le beurre, dans un bol; versez-y le lait. Ajoutez le café et la vanille. Ajoutez, en battant, suffisamment de sucre à glacer pour que la composition puisse s'étendre.

Ce gâteau peut être cuit dans un moule peu profond et détaillé en carrés.

*Cette glace à froid, facile à préparer, se réussit toujours*

## GÂTEAU AU CHOCOLAT, GARNI AUX FRUITS

Se prépare suivant la recette du Gâteau Diavolo. On le met au four dans deux moules carrés, plutôt profonds. Cuisson à four modéré. Couvrez le dessus d'une glace au chocolat et entre les couches, étendez la garniture suivante:

## GARNITURE AUX FRUITS

¾ tasse Lait St. Charles	¼ tasse raisins épépinés, hachés
¼ tasse eau	¼ tasse figues hachées
¾ tasse sucre	1 cuil. à thé vanille
¼ tasse dates sans noyau, hachées	½ tasse amandes pilées ou en petits morceaux

Diluez le lait avec l'eau, mettez au bain-marie et faites dissoudre le sucre en brassant. Ajoutez les fruits et faites cuire jusqu'à épaississement. Refroidissez, ajoutez la vanille et les noix.

*Diavolo de luxe*

## GÂTEAU FUDGE AU CHOCOLAT

Se prépare suivant la recette du Gâteau Diavolo. Faites cuire en deux couches et étendez entre les couches et sur le dessus, la garniture suivante:

### GARNITURE

4 carrés chocolat non sucré	$\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles
1 tasse cassonade brune	1 cuil. à soupe beurre
1 tasse sucre granulé	1 cuil. à thé vanille
1 tasse amandes pécanes hachées ou cassées	

Hachez ou cassez le chocolat en petits morceaux et faites-le cuire avec le sucre et le lait, jusqu'à ce que, jeté dans l'eau froide, il forme une boule molle. Retirez du feu, ajoutez le beurre, mais ne brassiez pas. Mettez tiédir et battez en crème. Ajoutez la vanille et les noix et garnissez-en le gâteau, entre les couches et sur le dessus.

*Apprécié des étudiants*

## GÂTEAU DES ANGES (Recette ordinaire)

$\frac{2}{3}$ tasse beurre	$\frac{1}{3}$ tasse Lait St. Charles
1 $\frac{1}{2}$ tasse sucre	$\frac{2}{3}$ tasse eau
2 $\frac{1}{2}$ tasses farine	1 cuil. à thé vanille
3 cuil. à thé poudre à pâtisserie	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé essence d'amande
5 blancs d'œufs battus en neige	

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre en battant après chaque addition. Continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Mesurez la farine après l'avoir tamisée deux fois. Mêlez-y la poudre à pâtisserie et tamisez de nouveau. Ajoutez au premier demêlé, en alternant avec le lait dilué avec l'eau. Battez bien et ajoutez l'arome. Joignez-y les blancs d'œufs et faites cuire à four modéré (dans des moules garnis de papier à l'intérieur), soit en couches, soit en un gâteau, soit en moules individuels.

*Ce gâteau se prête à beaucoup de modifications*

## GÂTEAU DES ANGES AUX NOIX

Se prépare suivant la recette du Gâteau des Anges. On ajoute une tasse d'amandes pilées — pécanes, cerneaux, noisettes ou noix longues. — Réservez ce qu'il faut de farine pour saupoudrer les amandes que vous incorporez au mélange avant d'y joindre les blancs d'œufs. Cuisson en un seul gâteau. Couvrez d'une glace cuite, parsemez d'amandes pilées.

*Les noisettes sont les plus estimées pour la préparation de ce gâteau*

## GÂTEAU À LA TASSE

$\frac{1}{4}$ tasse beurre	$\frac{1}{4}$ tasse Lait St. Charles
1 tasse sucre	$\frac{1}{4}$ tasse eau
2 jaunes d'oeufs battus	$\frac{1}{2}$ cuil. à thé vanille
2 cuil. à thé poudre à pâtisserie	Zeste râpé $\frac{1}{2}$ orange
$1\frac{1}{2}$ tasse farine	2 blancs d'oeufs battus en neige

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement, battez en crème très lisse. Ajoutez les jaunes d'oeufs et battez pour faire un appareil léger. Mêlez et tamisez la farine et la poudre à pâtisserie. Ajoutez au mélange d'oeufs en alternant avec le lait dilué avec l'eau et battez en pâte lisse. Amalgamez et joignez-y les blancs d'oeufs. Faites cuire en moules individuels, à four modéré.

*Délicieux avec ou sans glace*

## GÂTEAU DE BISCUITS GRAHAM

$\frac{1}{2}$ tasse beurre	23 biscuits Graham écrasés
1 tasse sucre	$\frac{1}{8}$ tasse Lait St. Charles
3 jaunes d'oeufs battus	$\frac{3}{8}$ tasse eau
2 cuil. à thé poudre à pâtisserie	1 tasse amandes hachées
2 cuil. à soupe farine	1 cuil. à thé vanille
2 blancs d'oeufs battus en neige	

Défaites le beurre en crème, ajoutez graduellement le sucre, en battant après chaque addition. Ajoutez les jaunes d'oeufs en brassant. Mêlez la farine et la poudre à pâtisserie et ajoutez aux biscuits Graham. Amalgamez bien. Ajoutez au premier mélange en alternant avec le lait dilué avec l'eau. Ajoutez les amandes et la vanille. Incorporez-y les blancs d'oeufs et faites cuire à four modéré, en deux couches, dans des moules à gâteau étagé. Étendez une garniture de fruits entre les couches et masquez le dessus d'une glace au chocolat. (Voir recette page 71.)

*Saveur originale*

## GÂTEAU À LA CRÈME DE COCO

Se prépare suivant la recette du Gâteau Ordinaire. Cuisson en deux couches, dans des moules à gâteau étagé.

## GARNITURE

$\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles	$\frac{1}{8}$ cuil. à thé sel
$\frac{1}{2}$ tasse eau	1 jaune d'oeuf battu
$2\frac{1}{2}$ cuil. à soupe farine	$\frac{1}{2}$ tasse noix de coco fraîche, râpée
$\frac{1}{8}$ tasse sucre	1 cuil. à thé vanille, ou
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé essence citron	

Diluez le lait avec l'eau, portez jusqu'au point d'ébullition, dans un bain-marie. Amalgamez parfaitement la farine, le sucre et le sel. Ajoutez lentement au lait chaud, en remuant pour faire un mélange

lisse et épais. Prolongez durant quinze minutes la cuisson au bain-marie, en remuant de temps à autre. Ajoutez le jaune d'oeuf et faites cuire encore deux minutes. Retirez du feu, ajoutez la noix de coco et aromatisez. Etendez entre les couches du gâteau et couvrez le dessus d'une glace cuite. Parsemez de noix de coco râpé.

Où triomphe le coco

### PAIN D'ÉPICES GLACÉ AU Caramel

$\frac{1}{2}$ tasse beurre	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé macis ou muscade
$1\frac{1}{2}$ tasse cassonade brune	$\frac{1}{4}$ cuil. à thé clous de girofle
2 jaunes d'oeufs, bien battus	$\frac{1}{3}$ tasse Lait St. Charles
2 tasses farine	$\frac{1}{3}$ tasse eau
2 cuil. à thé poudre à pâtisserie	1 cuil. à thé vanille
1 cuil. à thé cannelle	2 blancs d'oeufs battus en neige

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement, en battant entre chaque addition. Ajoutez le jaune d'oeuf en brassant. Mêlez et tamisez la farine, la poudre à pâtisserie et les épices. Ajoutez au premier mélange, en alternant avec le lait dilué avec l'eau. Battez en demêlé lisse. Ajoutez la vanille, incorporez les blancs d'oeufs. Cuisson en deux couches, dans des moules à gâteau étagé.

### GLACE AU Caramel

$1\frac{1}{4}$ tasse sucre granulé	2 cuil. à soupe beurre
$\frac{3}{4}$ tasse cassonade brune	1 tasse Lait St. Charles
$1\frac{1}{2}$ cuil. à thé vanille	

Amalgamez le lait et le sucre. Ajoutez le beurre et faites cuire jusqu'à ce que le mélange forme une boule molle quand vous le jetez dans l'eau froide. Laissez tiédir, ajoutez la vanille et battez jusqu'à la consistance voulue pour s'étendre. Mettez cette glace entre les couches et sur le dessus du gâteau.

Heureuse combinaison de saveurs

### CROQUANTS AU GINGEMBRE CONFIT

$\frac{3}{4}$ tasse beurre	$1\frac{1}{2}$ cuil. à thé poudre à pâtisserie
2 tasses cassonade brune	$3\frac{1}{2}$ tasses farine (environ)
2 oeufs bien battus	$\frac{1}{4}$ tasse Lait St. Charles
$\frac{1}{2}$ cuil. à thé soude	$\frac{1}{2}$ tasse gingembre confit, haché fin

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement, en battant bien. Ajoutez les oeufs en brassant. Mêlez et tamisez deux fois la soude, la poudre à pâtisserie et la farine. Ajoutez au mélange d'oeufs, en alternant avec le lait. Mêlez bien, ajoutez le gingembre et formez en rouleau. Laissez reposer une nuit dans la glacière. Au matin, détaillez en tranches minces. Cuisson à four modéré.

Friandise à l'orientale





## BONBONS

### FUDGE À FROID

- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ tablette chocolat non sucré | 1 blanc d'oeuf battu             |
| (bonne grandeur)                          | 1 lb. sucre à glacer tamisé      |
| 1 cuil. à soupe beurre                    | 3 cuil. à soupe Lait St. Charles |
|   | 1 cuil. à soupe vanille          |

Brisez le chocolat en petits morceaux, ajoutez le beurre, faites fondre au bain-marie. Battez le blanc d'oeuf, ajoutez le sucre graduellement et le lait. Mêlez bien, puis ajoutez lentement le chocolat fondu. Battez et travaillez pour donner une couleur uniforme. Ajoutez la vanille, amalgamez bien le tout. Versez sur une lèche-frite beurrée, détaillez en carrés. Servez au bout d'une demi heure.

*Un enfant réussit facilement ce bonbon*

## FUDGE AU CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré       $\frac{3}{4}$  tasse Lait St. Charles  
2 tasses sucre       $\frac{1}{4}$  tasse eau  
 $\frac{1}{8}$  cuil. à thé crème de tartre ou      2 cuil. à soupe beurre  
2 cuil. à soupe sirop de blé d'Inde      1 cuil. à thé vanille

Hachez ou brisez le chocolat en petits morceaux. Mettez-le fondre au bain-marie. Ajoutez le sucre, le sirop de blé d'Inde ou la crème de tartre et le lait dilué avec l'eau. Faites mijoter, brassez pour dissoudre le sucre et pour faire un mélange homogène. Faites cuire jusqu'à ce qu'un peu du mélange, jeté dans l'eau froide, forme une boule molle (238°F.). Retirez du feu, ajoutez le beurre sans brasser. Mettez tiédir, ajoutez la vanille et battez jusqu'à ce que l'appareil devienne crémeux et prenne de la consistance. Étendez dans une lèchefrite beurrée. Quand la composition durcit, détaillez en carrés. On peut ajouter une tasse d'amandes pilées.

*Le plus en vogue de tous les bonbons*

## BONBONS AUX NOIX LONGUES

1 tasse cassonade brune      1 cuil. à soupe beurre  
1 tasse sucre granulé      1 cuil. à thé vanille  
2 cuil. à soupe sirop de blé d'Inde      1 tasse amandes de noix longues  
1 tasse Lait St. Charles      en petits morceaux

Mettez le sucre, le sirop de blé d'Inde et le lait dans une casserole. Faites mijoter, remuez pour dissoudre le sucre. Faites bouillir jusqu'à ce qu'un peu du mélange, jeté dans l'eau froide, forme une boule molle (238°F.). Retirez du feu, ajoutez le beurre, sans brasser. Quand l'appareil est tiède, ajoutez la vanille, battez en crème. Ajoutez les amandes et étendez dans une lèchefrite beurrée. Laissez raffermir et détaillez en carrés.

## PENOUCHE MEXICAINE

2 tasses cassonade brune      1 cuil. à soupe beurre  
 $\frac{3}{4}$  tasse Lait St. Charles       $1\frac{1}{2}$  tasse amandes de pécans,  
 $\frac{1}{4}$  tasse eau      brisées en petits morceaux  
1 cuil. à thé vanille

Mettez dans une casserole le lait dilué avec l'eau et le beurre. Laissez mijoter en brassant pour dissoudre le sucre. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'un peu du mélange, jeté dans l'eau froide, forme une boule molle (238°F.). Retirez du feu. Laissez tiédir, ajoutez la vanille, battez en crème, ajoutez les amandes et étendez dans une lèchefrite beurrée.

## PRALINES CRÉOLES

2 tasses cassonade brune      1 cuil. à soupe beurre  
½ tasse sirop d'érable      1 cuil. à thé vanille  
½ tasse Lait St. Charles      ½ tasse amandes de pékans (moitiés)

Mettez dans une casserole le sucre, le sirop, le lait et le beurre. Laissez mijoter, dissolvez le sucre en brassant. Faites bouillir jusqu'à ce qu'un peu du mélange, jeté dans l'eau froide, forme une boule molle (240°F.). Retirez du feu ajoutez la vanille et les amandes. Remuez pour bien couvrir les amandes. Ayez un marbre propre et bien graissé. Jetez le mélange sur ce marbre, comme on fait des crêpes et laissez-le s'étendre. Si le mélange durcit trop vite, mettez la casserole dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'il se soit ramolli suffisamment pour former de larges pastilles.

*Fameuse Recette de la Nouvelle-Orléans*

## CARAMELS AU CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré      2 cuil. à soupe beurre  
2 tasses sucre      ¾ tasse Lait St. Charles  
¼ tasse sirop de blé d'Inde      ¼ tasse eau  
1 cuil. à thé vanille

Hachez ou cassez le chocolat en petits morceaux, mettez-le dans une casserole. Faites fondre au bain-marie. Puis ajoutez le sucre, le sirop de blé d'Inde et le beurre; mêlez bien. Versez-y le lait dilué avec l'eau. Laissez mijoter pour dissoudre le sucre. Puis faites bouillir en brassant de temps à autre, jusqu'à ce qu'un peu du mélange, jeté dans l'eau froide, forme une boule molle (248°F.). Retirez du feu, ajoutez la vanille, versez dans une lèchefrite beurrée. Quand le caramel est refroidi, jetez sur le pétrin et détaillez en carrés avec un couteau de boucher. On peut ajouter une tasse d'amandes.

## FONDANT À FROID

1 blanc d'oeuf (non battu)      1 cuil. à thé vanille (ou  
3 cuil. à soupe Lait St. Charles      autre arôme)  
1 lb. sucre à glacer tamisé

Amalgamez l'oeuf, le lait et l'arôme. Battez bien. Ajoutez le sucre graduellement jusqu'à ce qu'un peu du mélange puisse se pétrir et ne soit pas collant. Versez dans un pot de grès, couvrez d'un linge humide et laissez mûrir une nuit dans la glacière.

## BONBONS ASSORTIS

Enveloppez de ce fondant des morceaux de fruits candies, de gingembre cristallisé ou des amandes entières. Plongez-les dans le fondant fondu ou dans le chocolat. On prépare le fondant pour la plongée en le mettant au bain-marie, au-dessus de l'eau chaude, et en le brassant pour le faire fondre. Prenez les morceaux en-

tourés de fondant froid, un à la fois, et laissez-les tomber doucement dans le fondant fondu, les retirant immédiatement avec une fourchette. Tournez-les sur du papier ciré. Il faut procéder rapidement pour obtenir des bonbons lisses, car le fondant fondu se refroidit vite.

*Voici une occasion de mettre à l'épreuve votre habileté créatrice*

### BONBONS AU COCO

$\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles	4 tasses sucre granulé	1 cuil. à thé
$\frac{1}{4}$ tasse eau	1 coco râpé	vanille

Diluez le lait avec l'eau et faites-le cuire avec le sucre, en remuant jusqu'à dissolution. Faites bouillir sans brasser, jusqu'à ce qu'un peu du mélange, jeté dans l'eau froide, se forme en boule molle. Retirez du feu, refroidissez un peu. Ajoutez le coco et la vanille et remuez jusqu'à épaississement de l'appareil. Jetez rapidement par cuillerée sur du papier beurré ou dans une lèche-frite beurrée. Quand le bonbon est refroidi, coupez en rectangles. On peut remplacer le sucre granulé par la cassonade brune.

### BREUVAGES

#### CACAO POUR LE DEJEUNER (4 convives)

3 cuil. à soupe cacao	1 tasse eau bouillante	$1\frac{1}{4}$ tasse
2 cuil. à soupe sucre	$1\frac{3}{4}$ tasse Lait St. Charles	eau

Mêlez le cacao et le sucre et mettez dans une casserole. Versez lentement l'eau bouillante, en remuant constamment. Faites bouillir cinq minutes. Diluez le lait avec l'eau et portez au point d'ébullition, sans bouillir. Ajoutez au cacao et battez avec un fouet à oeufs jusqu'à ce que le mélange mousse. Servez dans des tasses chaudes.

*La quantité de cacao qui doit être employé varie suivant la force requise et le goût des convives*

#### CHOCOLAT

2 carrés chocolat non sucré, hachés fin	1 tasse eau bouillante	Grains de
3 cuil. à soupe sucre	$1\frac{1}{2}$ tasse Lait St. Charles	sel
	$1\frac{1}{2}$ tasse eau	

Faites fondre le chocolat dans un petit bain-marie. Ajoutez le sucre et le sel et versez dans l'eau bouillante, graduellement. Quand le mélange est homogène, faites bouillir cinq minutes. Diluez le Lait Evaporé avec l'eau, portez au point d'ébullition. Ajoutez le chocolat au lait chaud. Battez au fouet à oeufs jusqu'à ce que cela mousse. Servez dans des tasses chaudes. On peut garnir, au goût, d'une cuillerée de crème fouettée.

*On remplace à volonté la crème fouettée par la guimauve*

## AYEZ UNE ARMOIRE BIEN GARNIE

Tout d'abord et en tout temps, la "bonne pourvoyeuse" a soin d'avoir une armoire à rayons, bien garnie de produits Borden. La haute qualité de ces aliments les désigne pour la préparation des menus attrayants et bien équilibrés.

*Lait St. Charles Borden*—Lait de campagne, pur, riche, dont une moitié de l'eau a été enlevée. Pour l'usage domestique en général. (Voir recettes de ce livre.) En boîtes "hautes" ou "petites." Sans sucre. (Le produit est identique sous les étiquettes Borden's St. Charles Milk, ou Borden Evaporated Milk.)

*Lait Condensé Borden*—Lait de campagne riche, pur, dont une moitié de l'eau a été enlevée et auquel on a ajouté du sucre de haute qualité. Le Lait Eagle est l'aliment des nourrissons. Les marques Borden (y compris Eagle) s'emploient dans le café, les mayonnaises faciles, le glaçage et dans tous les mets exigeant du lait et du sucre.

*Lait Malté au Chocolat Borden*—Son agréable saveur de chocolat fait aimer le lait aux enfants. Riche en valeurs énergétiques pour la croissance. Immunise contre les maladies. Pris chaud avant de dormir, il est un calmant qui procure instantanément un sommeil paisible.

*Lait Malté Borden*—(au naturel), préparé avec du lait riche, entier, le meilleur malt d'orge et de la farine de blé. Breuvage délicieux, nourrissant pour les jeunes et pour les vieux. Rapidement préparé. Se sert aux repas et entre les repas. Vendu en bocaux de cristal deux grandeurs, chez les épiciers et chez les pharmaciens.

*Klim*,—lait entier en poudre, de la même haute qualité que les autres produits Borden. Le plus demandé et le plus satisfaisant de tous les laits en poudre. Dilué, il est employé universellement, soit à la cuisine, soit comme breuvage, soit pour accompagner les céréales, etc.

*Fromage Beaumont*—La fabrication de ce fromage est conforme aux méthodes européennes. Le Camembert "Military" et le Brie "Military" sont les égaux des meilleurs fromages importés. On sait depuis longtemps la préférence que les ménagères averties accordent au fromage à la crème Eagle.

*Fromage Château*—Ce fromage du type canadien est fabriqué au Canada, par un procédé qui lui donne une texture lisse et crémeuse, ce qui le différencie du fromage canadien ordinaire. Produit idéal pour la cuisine et le fondu. Délicieux sur des biscuits secs.



*Le Lait Evaporé Borden  
et le Lait St. Charles  
sans sucre  
sont identiques*

X TX 759.5

M 54

B 66

1932

4072145

