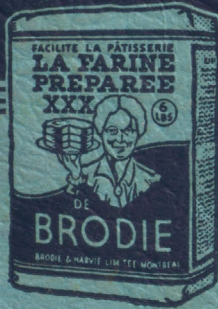


*Recettes*

POUR

LA FARINE  
PRÉPARÉE  
BRODIE



*Rien de difficile  
à apprendre . . .*

*Simplement moins  
à faire*

*avec les hommages de*

**BRODIE & HARVIE, LIMITED**

6600 RUE HUTCHISON

MONTREAL, CANADA

497 E 50th

R 435  
1945

TX 715.6

JE LIVRE LA FARINE  
 QUI AIDE À VOTRE  
 SANTÉ...



La campagne nationale d'alimentation pour que tous les Canadiens soient en bonne santé a pour but d'enseigner aux ménagères quels aliments doivent entrer dans un régime bien équilibré et comment apprêter ces aliments pour qu'ils gardent toute leur valeur nutritive.

Certaines vitamines sont essentielles pour une excellente santé et il est facile d'en absorber une quantité suffisante en suivant les règles alimentaires contenues dans l'énumération ci-dessus.

**QUI MANGE BIEN, SE PORTE BIEN**

*Pourquoi*

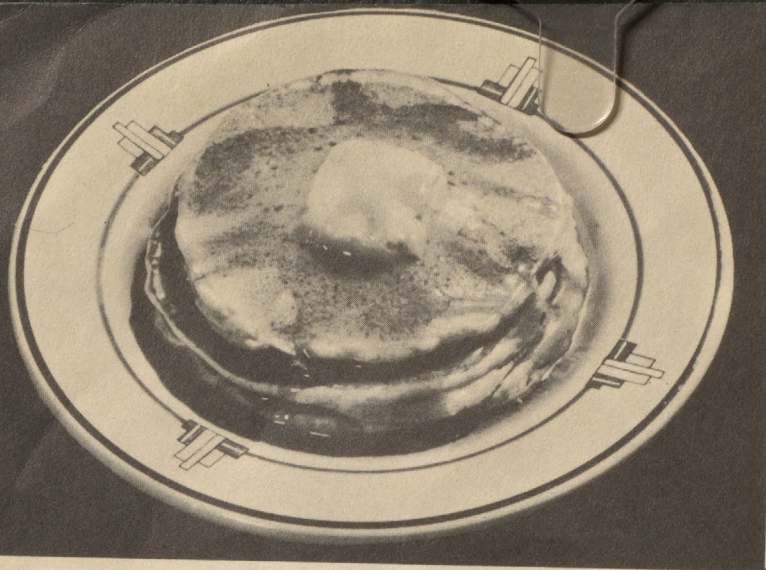
**LA FARINE PRÉPARÉE BRODIE**

*possède une plus grande  
 valeur nutritive*

Parmi les minéraux essentiels à un régime suffisant, le calcium est d'une grande importance primordiale. Il est nécessaire à la formation des os, à la dentition et pour le bon fonctionnement des organes. Le lait et le fromage sont riches en calcium, mais la Farine Préparée Brodie en est une source excellente. Du phosphate acide de calcium y est incorporé dans sa préparation pour suppléer à l'insuffisance de ce minéral dans la farine blanche ordinaire.

Vous pouvez toujours compter sur la Farine Préparée Brodie pour faire de bons gâteaux, pâtisseries, biscuits et muffins, car elle est à la fois nourrissante et délicieusement savoureuse.

558



### Crêpes

(tel qu'illustré)

2 tasses Farine Préparées	3 c. à soupe shortening fondu
BRODIE	1 1/2 tasse lait
1 oeuf	1 c. à soupe sucre

Tamiser et mesurer la farine. Ajouter l'oeuf battu, le lait et le sucre. Ajouter le shortening, et cuire immédiatement dans un poêlon chaud. Si celui-ci est bien entretenu, il n'est pas nécessaire de le beurrer. On tourne les crêpes lorsque les bulles cessent de se former à la surface. Les crêpes faites d'après cette recette sont épaisses. Si on les désire plus minces, ajouter du lait.

Temps de préparation, 5 minutes. Temps de cuisson, 2 à 3 minutes.

### Gâteau magique

1/2 tasse shortening	1 1/2 tasse Farine Préparée
2/3 tasse sucre	BRODIE
2 blancs d'oeufs	1/2 tasse lait ou jus d'orange
1 c. à thé essence citron	

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre. Batta jusqu'à complète dissolution des cristaux de sucre. Ajouter l'essence et la farine alternativement avec le lait. Incorporer les blancs d'oeufs, battus fermes mais pas secs. Verser dans une lèchefrite beurrée et enfarinée, et cuire à four modéré (350°F.). Refroidir et enduire le dessus et les côtés d'un glaçage à l'orange.

Temps de préparation, 8 minutes. Temps de cuisson, 30 minutes.

### Gâteau oriental aux épices

1/2 tasse shortening	1 c. à soupe gingembre
1/2 tasse sucre	1 c. à thé toute-épice
1/2 tasse mélasses	1 c. à thé cannelle
1 oeuf	2 tasses Farine Préparée
1/2 tasse lait	BRODIE

Crêmer le shortening et le sucre. Ajouter l'oeuf et bien battre. Ajouter la mélasses, les épices et la farine alternativement avec le lait. Verser dans une lèchefrite beurrée et enfarinée. Cuire à four modéré (325°F.).

Temps de préparation, 10 minutes. Temps de cuisson, 40 minutes.

pour  
l'emploi de  
**la Farine  
Préparée  
Brodie**



### Muffins

(tel qu'illustré)

2 tasses Farine Préparée

BRODIE

$\frac{1}{4}$  tasse sucre

1 oeuf

1 tasse lait

$\frac{1}{4}$  tasse shortening fondu

Mélanger la farine tamisée et le sucre. Ajouter aux oeufs battus le lait et le shortening fondu. Verser dans le premier mélange, et brasser juste assez pour humecter la farine. Remplir aux  $\frac{2}{3}$  des moules à muffins bien beurrés et cuire 25 à 30 minutes, à four modéré (375°F.).

### Gâteau "Devil's Food"

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

2 tasses sucre

1 tasse lait

4 oeufs

1 c. à thé vanille

4 carrés chocolat amer

$2\frac{1}{2}$  tasses Farine Préparée

BRODIE

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement puis les jaunes d'oeufs battus jusqu'à ce qu'épais et jaune citron. Ajouter la farine tamisée en alternant avec le lait. Incorporer en dernier lieu les blancs d'oeufs battus fermes, le chocolat fondu et la vanille. Verser dans un moule tubulaire et cuire 45 à 60 minutes, à four modéré 350°F.

### Gâteau-éclair

1 oeuf

$\frac{1}{2}$  tasse sucre

3 c. à soupe beurre fondu

1 c. à thé vanille

1 tasse Farine Préparée

BRODIE

$\frac{1}{4}$  tasse lait

Battre l'oeuf et ajouter le sucre graduellement en continuant de battre. Incorporer la farine et ajouter le lait, le beurre fondu et l'essence. Verser dans des moules à gâteau étage bien beurrés. Cuire 25 minutes à four modéré (350°F.). Réunir avec une garniture au goût et couvrir d'un glaçage.

## Les maîtresses de maison canadiennes apprécient la Farine Préparée Brodie

Depuis que les maîtresses de maison connaissent la Farine Préparée BRODIE, elles servent des gâteaux plus souvent, et ils sont meilleurs. Elles avouent que la BRODIE leur épargne temps et argent. Apprenez comme il est facile de réussir de merveilleux gâteaux et biscuits et de délicieuses pâtisseries. Achetez la Farine Préparée BRODIE et assurez-vous un succès constant.



### Croquants au chocolat

(tel qu'illustré)

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 1 tasse shortening                     | 1 c. à thé vanille          |
| $\frac{3}{4}$ tasse sucre blanc        | 1 tasse noix hachées        |
| $\frac{3}{4}$ tasse cassonade          | 14 à 16 on. chocolat sucré— |
| 2 oeufs—battus                         | cassé en menus morceaux     |
| 2 $\frac{1}{2}$ tasses Farine Préparée |                             |

#### BRODIE

Crémer le shortening et le sucre. Ajouter les oeufs bien battus. Incorporer la farine et ajouter noix hachées, chocolat et essence. Laisser tomber par cuillerées à thé sur une tôle beurrée et cuire à four modéré (350°F.) de 10 à 15 minutes. (Recette pour 8 douzaines de croquants.)

### "Cookies" au beurre d'arachides

(tel qu'illustré)

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ tasse shortening         | 1 oeuf—battu                        |
| $\frac{1}{2}$ tasse beurre d'arachides | $\frac{1}{2}$ tasse Farine Préparée |
| 1 tasse arachides hachées              | BRODIE                              |
| 1 tasse cassonade                      |                                     |

Crémer le shortening et le beurre d'arachides. Ajouter le sucre graduellement, puis l'oeuf bien battu. Incorporer la farine et les noix hachées. Laisser tomber par cuillerées à thé sur une tôle beurrée et aplatir à l'aide d'une fourchette. Cuire à four modéré (350°F.) environ 10 à 15 minutes jusqu'à ce que doré.

### Pouding Cottage

- |                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| 1 tasse sucre            | $1\frac{3}{4}$ tasse Farine Préparée |
| 1 tasse lait doux        | BRODIE                               |
| 1 oeuf                   | $1\frac{1}{2}$ tasse fruits frais    |
| Gros comme un petit oeuf | au goût                              |
| de beurre                |                                      |

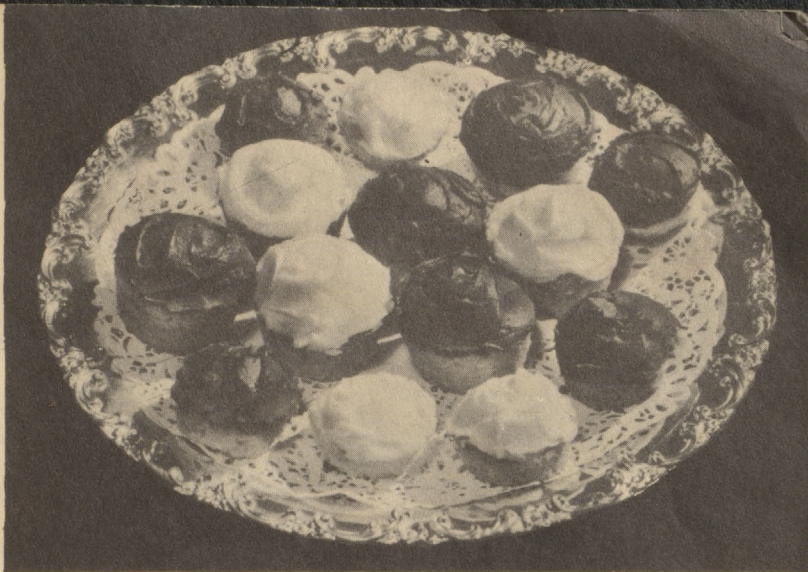
Crémer le beurre et le sucre. Ajouter l'oeuf battu et bien battre. Ajouter la farine préalablement tamisée, verser le lait, bien battre. Verser un rang de pâte dans un moule à pouding bien beurré, puis un rang de fruits et couvrir avec le reste de la pâte. Servir avec de la crème douce aromatisée au goût ou avec une sauce à la fécula de maïs.

## La Farine Préparée Brodie possède une plus grande valeur nutritive

On obtient des gâteaux, de la pâte à tartes et des pains de fantaisie d'une grande valeur nutritive et d'une saveur délicieuse en employant la Farine Préparée.

Nous savons que la farine blanche ordinaire manque de calcium. L'addition de phosphate acide de calcium au cours de la fabrication de la Farine Préparée corrige cette déficience. Ainsi, il est prouvé que la Farine Préparée procure non seulement un excellent appoint de calories mais est aussi une source économique de calcium et de phosphore, facilement assimilables.

pour  
l'emploi de  
**la Farine  
Préparée  
Brodie**



### Petits gâteaux

(tel qu'illustré)

$\frac{1}{2}$ tasse shortening	2 tasses Farine Préparée
1 tasse sucre	BRODIE tamisée
2 oeufs	$\frac{3}{4}$ tasse lait
	1 c. à thé vanille

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre graduellement. Ajouter les oeufs, un à la fois, battant bien après chaque addition. Incorporer la farine alternativement avec le lait auquel on a ajouté la vanille. Cuire dans des petits moules beurrés et à four modéré (350°F.) de 20 à 25 minutes.

### Gâteau au chocolat

$\frac{1}{4}$ tasse shortening	$1\frac{1}{2}$ tasse Farine Préparée
1 tasse cassonade	BRODIE
2 carrés chocolat	$\frac{1}{4}$ tasse eau bouillante
1 oeuf	1 c. à thé cannelle
$\frac{1}{2}$ tasse lait	1 c. à thé vanille

Crémer le shortening et le sucre, ajouter l'oeuf, puis le chocolat fondu, la cannelle et la vanille. Incorporer la farine et le lait alternativement—en dernier lieu l'eau chaude. Cuire au four à 350°F. pendant 40 minutes.

Glaçage—Faire fondre 1 carré de chocolat avec un petit morceau de beurre, ajouter du café et du sucre à glacer pour obtenir la quantité désirée.

### Carrés au chocolat et aux noix

$\frac{1}{2}$ tasse shortening	1 tasse sucre
2 oeufs	1 c. à thé vanille
1 tasse noix hachées	2 carrés chocolat
$\frac{3}{4}$ tasse Farine Préparée BRODIE	non sucré

Faire fondre le chocolat, ajouter l'oeuf bien battu avec le sucre. Incorporer la farine en la tamisant et ajouter les noix hachées ainsi que le shortening fondu. Bien mélanger et étendre en couche mince dans un moule carré. Cuire pendant 30 minutes à 350°F. Laisser refroidir avant de découper.

## **La Compagnie canadienne Brodie & Harvie est très ancienne**

Fondée en 1863 par James Parkin, la meunerie Brodie & Harvie, vieil établissement du Québec, prit ce nom lorsque le fondateur s'associa R. & J. Brodie. Depuis ce temps, un member de la famille Brodie a toujours fait partie de l'administration de la compagnie.



### Pâte à tartes

(tel qu'illustré)

½ tasse shortening      Eau froide pour obtenir  
2 tasses Farine Préparée BRODIE      une pâte ferme

Bien mélanger le shortening et la farine au moyen de deux couteaux ou avec les mains. Ajouter l'eau, peu à la fois, pour obtenir une pâte ferme, tout en manipulant la pâte le moins possible. Rouler la pâte mince et cuire à four chaud (400°F. à 450°F.).

Temps de préparation, 6 minutes. Temps de cuisson, 20 minutes.

### Tarte au citron

1 croûte de tarte cuite faite à la Farine Préparée BRODIE	2 c. à soupe beurre
3 jaunes d'oeufs (conserver 2 blancs pour la meringue)	½ tasse lait ou eau
1 tasse sucre	1 gros citron (jus et zeste râpé)
	3 c. à soupe Farine Préparée BRODIE

Battre les jaunes d'oeufs; ajouter les autres ingrédients et cuire au bain-marie jusqu'à consistance de gelée. Verser dans la croûte; couvrir de meringue (voir note) et cuire à four doux (300°F.), environ 15 minutes.

NOTE—Cette garniture sera meilleure et plus légère si on ajoute les blancs d'oeufs battus dans la cossetarde lorsque celle-ci est un peu refroidie.

### Gâteau favori à un oeuf

2 tasses Farine Préparée BRODIE	1 tasse sucre
4 c. à soupe beurre ou shortening	1 oeuf non battu
	¾ tasse lait
	1 c. à thé vanille

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement et bien brasser jusqu'à ce que léger. Ajouter l'oeuf et bien battre. Incorporer la farine en alternant avec le lait, battre pour obtenir un mélange lisse et léger; ajouter l'essence. Verser dans 2 moules à gâteau étage beurrés. Cuire 25 minutes à four modéré (375°F.).

## Que de bonnes cuisinières aujourd'hui!

Avec la BRODIE, même les jeunes mariées sont bientôt d'expertes cuisinières. La BRODIE assure un succès FACILE!



pour  
l'emploi de  
**la Farine  
Préparée  
Brodie**



### Biscuits à thé

(tel qu'illustré)

2 tasses Farine Préparée  
BRODIE

2 c. à soupe shortening  
 $\frac{1}{2}$  tasse lait

Incorporer le shortening à la farine au moyen de deux couteaux ou avec le bout des doigts. Ajouter le lait, peu à la fois, pour former une pâte molle. Travailler légèrement. Rouler à  $\frac{1}{2}$  pouce d'épaisseur, couper, piquer avec une fourchette et cuire 10 minutes, à four chaud (450 à 500°F.).

### Gâteau doré

$\frac{1}{2}$  tasse beurre  
1 tasse sucre  
3 jaunes d'oeufs

$2\frac{1}{2}$  tasses Farine Préparée  
BRODIE tamisée  
 $\frac{3}{4}$  tasse lait  
1 c. à thé vanille

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre graduellement puis les jaunes d'oeufs bien battus. Incorporer la farine BRODIE tamisée, en alternant avec le lait auquel on aura ajouté l'essence. Verser dans une lèchefrite à pain beurrée, environ  $9\frac{1}{2}$  x  $5\frac{1}{2}$  x 3 pouces. Cuire à four modéré (350°F.) 50 à 60 minutes. Garnir d'une glace à l'orange ou au citron.

### Gâteau d'argent

$\frac{1}{2}$  tasse beurre  
1 tasse sucre  
3 blancs d'oeufs

2 tasses Farine Préparée  
BRODIE tamisée  
 $\frac{3}{4}$  tasse lait  
1 c. à thé vanille

Défaire le beurre en crème. Ajouter le sucre graduellement puis la Farine Préparée BRODIE tamisée en alternant avec le lait auquel on aura ajouté l'essence. Incorporer les blancs d'oeufs battus fermes. Verser dans un moule carré bien beurré (environ  $8\frac{1}{2}$  x  $8\frac{1}{2}$  x  $2\frac{1}{2}$  pouces). Cuire à four modéré (350°F.) 35 à 40 minutes.

**Pourquoi vous obtenez de meilleurs résultats  
avec la Farine Préparée Brodie**

LA FARINE PRÉPARÉE BRODIE est vraiment économique. Elle épargne temps, argent et travail. Supprimé l'ennui de mesurer soigneusement la poudre à pâte et de la mélanger! Réussite assurée partant, plus de désappointement pour vous ni de perte d'ingrédients dispendieux par suite d'insuccès.



**RECETTES  
ÉPROUVÉES**  
pour  
*l'emploi de*  
**la Farine  
Préparée  
Brodie**

**Gâteau étage à deux oeufs**

(tel qu'illustré)

$\frac{1}{3}$ tasse (3 on.) shortening	2 tasses Farine Préparée
1 tasse sucre	BRODIE tamisée
2 oeufs	$\frac{2}{3}$ tasse lait
	1 c. à thé essence au goût

Défaire le shortening en crème, ajouter le sucre graduellement et bien battre. Ajouter les jaunes d'oeufs. Incorporer la farine et le lait alternativement puis les blancs d'oeufs bien battus et l'essence. (Il est important de tamiser la farine avant de la mesurer.) Cuire à four modéré (350°F.) dans des moules à gâteau étage beurrés.

**Pain d'épices**

$\frac{1}{2}$ tasse cassonade	$\frac{1}{2}$ c. à thé macis ou muscade
$\frac{1}{2}$ tasse shortening	$\frac{1}{2}$ c. à thé clou
1 oeuf	2 $\frac{1}{2}$ tasses Farine Préparée
1 tasse mélasse	BRODIE
1 c. à thé cannelle	$\frac{1}{2}$ tasse eau chaude
1 c. à thé gingembre	

Crémer le beurre et le sucre, ajouter l'oeuf bien battu, la mélasse et les épices. Incorporer farine et eau chaude alternativement. Verser dans une lèchefrite bien beurrée et enfarinée. Cuire à four modéré (325°F. à 350°F.) 35 à 40 minutes.

**Pouding aux fruits**

Fruits cuits ou crus pour remplir à moitié un moule à pouding. Verser dessus un mélange préparé avec les ingrédients ci-dessous, cuire à la vapeur 1 $\frac{1}{2}$  heure.

$\frac{1}{2}$ tasse sucre	$\frac{3}{4}$ tasse lait
1 c. à soupe beurre	1 $\frac{1}{2}$ tasse Farine Préparée
1 oeuf	BRODIE

Crémer le beurre et le sucre, ajouter l'oeuf bien battu. Incorporer farine et lait alternativement.

**La Farine Préparée offre de nombreux avantages**

Toutes les personnes qui emploient la Farine Préparée en reconnaissent les avantages. Parce qu'elle contient les proportions exactes de poudre à pâte et de sel, parfaitement mélangés, la Farine Préparée épargne le temps ordinairement consacré à mesurer et à mélanger ces ingrédients. Pour la même raison, elle élimine automatiquement la possibilité d'erreurs dans les mesures, cause fréquents d'insuccès. En outre, la Farine Préparée n'exige qu'un tamisage et s'incorpore très facilement.



**TESTED  
RECIPES**  
*for use with*  
**Brodie's  
Self-Raising  
Flour**

**DOUGHNUTS**

*(As illustrated)*

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| 1 egg            | 2½ cups BRODIE'S   |
| 1 cup sugar      | Self-Raising Flour |
| 1 cup fresh milk | Nutmeg to taste    |
|                  | 1 teaspoon vanilla |

Beat the egg and sugar together. Add milk and flavoring, add flour. Roll out as soft as can be handled and cut with doughnut cutter and fry in deep cooking oil.

**CARAWAY SEED CAKE**

- |              |                           |
|--------------|---------------------------|
| 1 cup butter | 3 cups BRODIE'S           |
| 2 cups sugar | Self-Raising Flour        |
| 4 eggs       | 3 teaspoons caraway seeds |
|              | 1 cup milk                |

Cream butter and sugar; add well-beaten egg yolks; beat again. Add sifted flour alternately with caraway seeds and milk; fold in stiffly beaten egg whites last of all. Bake in one large or two small well-greased pans 1 to 1½ hours. Moderate oven (350°F.).

**SUGAR COOKIES**

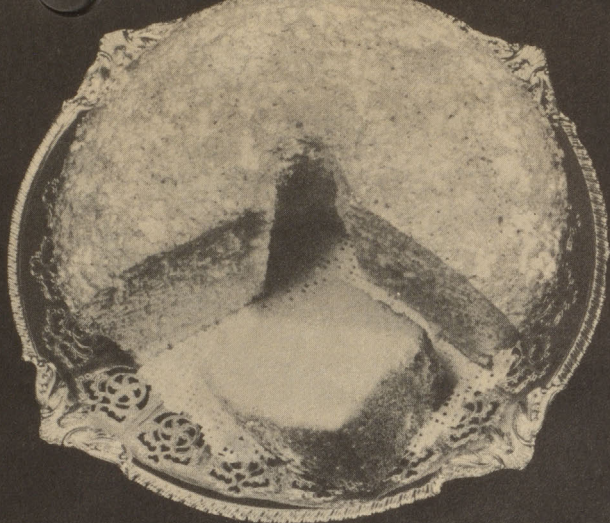
- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| 2 cups sugar                          | ¾ cup milk             |
| 1 cup butter                          | 3 cups sifted BRODIE'S |
| Nutmeg or other flavoring<br>to taste | Self-Raising Flour     |
|                                       | 2 eggs                 |

Cream butter, add sugar, add well-beaten eggs and flavoring. Gradually pour in milk and well-sifted flour which has been rolled out quite thin and cut with small cutter. Bake in quick oven, 10 to 12 minutes.

***Brodie's Self-Raising Flour Assures Baking Success***

In baking, as in any other art, nothing can take the place of skill and experience. But you will find that BRODIE'S Self-Raising Flour saves you time and trouble in preparation and makes delicious and perfectly baked results more certain.

for use with  
**Brodie's  
Self-Raising  
Flour**



### SPONGE CAKE

(As illustrated)

- |                  |   |
|------------------|---|
| 3 eggs           | 1 1/4 cups BRODIE'S<br>Self-Raising Flour |
| 1 cup sugar      | 2 teaspoons lemon juice                   |
| 1/2 cup hot milk |   |

Beat the egg yolks until they are thick and lemon colored; add 1/2 cup sugar; add the hot milk; add the flavoring and the rest of the sugar; beat until the sugar granules have dissolved. Add the flour and fold in the egg whites, beaten stiff but not dry. Pour into a floured tube cake pan and bake in a moderate oven (325°F.) for 50 to 60 minutes. Do not remove the cake from the pan until it is cold.

### HERMITS

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1 cup shortening       | 2 tablespoons boiling water               |
| 1 1/2 cups brown sugar | 2 1/2 cups BRODIE'S<br>Self-Raising Flour |
| 2 eggs                 | 1 teaspoon cinnamon                       |
| 1 cup raisins          | 1/4 teaspoon allspice                     |
| 1 cup dates            |   |
| 1/3 cup chopped nuts   |   |

Cream shortening, add sugar gradually. Add well-beaten eggs and then fruit and nuts. Add boiling water and lastly flour sifted with spices. Drop from teaspoon on buttered baking sheet 1" apart. Bake for 12 to 15 minutes in oven 350°F. (Makes about 100 cookies.)

### SPICE CAKE

- |                                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1/3 cup shortening                    | 1 teaspoon cinnamon   |
| 1 cup brown sugar                     | 1/2 teaspoon allspice |
| 2 eggs                                | 1/2 teaspoon cloves   |
| 2 cups BRODIE'S<br>Self-Raising Flour | 2/3 cup milk          |

Cream shortening and sugar, add beaten eggs, then flour, with spices alternately with milk. Bake 30 minutes in 350°F. oven.

### Hints on Baking with *Self-Raising Flour*

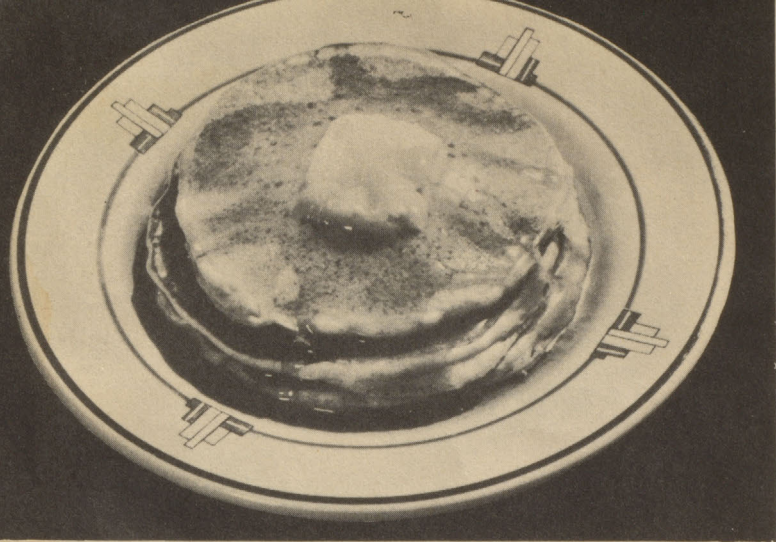
Remember that no baking powder or salt is required. The correct quantities of these ingredients are already thoroughly mixed in the flour.

Sift flour before measuring. Level it off with a knife, but do not pack it down.

Use standard measuring cups and spoons.

Be accurate. All measurements are level.

To measure shortening, pack it firmly into the measuring spoon and level it off with a knife.



## TESTED RECIPES

### PANCAKES

(As illustrated)

- |                                       |                                    |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| 2 cups BRODIE'S<br>Self-Raising Flour | 3 tablespoons melted<br>shortening |
| 1 egg                                 | 1 1/3 cups milk                    |
|                                       | 1 tablespoon sugar                 |

Sift and measure the flour. Add the beaten egg, milk, and sugar. Add the shortening, and bake immediately on a hot griddle. If the griddle iron is properly cared for, it will be unnecessary to grease it. Griddle cakes are ready to turn when the gas bubbles stop coming to the top. This recipe makes thick griddle cakes. To make them thinner, add more milk

Making time 5 minutes      Baking time 2 to 3 minutes

### FAIRY CAKE

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1/2 cup shortening       | 1 1/2 cups BRODIE'S<br>Self-Raising Flour |
| 2/3 cup sugar            | 1/2 cup milk or orange<br>juice           |
| 2 egg whites             |   |
| 1 teaspoon lemon extract |   |

Cream the shortening, add the sugar. Continue to cream until the sugar granules have dissolved. Add the flavoring and flour alternately with the milk. Fold in the egg whites, beaten stiff but not dry. Pour into a greased and floured cake pan, and bake in a moderate oven (350°F.). Cool and spread the top and sides with Orange Frosting.

Making time 8 minutes      Baking time 30 minutes

### ORIENTAL SPICE CAKE

- |                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1/2 cup shortening | 1 tablespoon ginger                   |
| 1/2 cup sugar      | 1 teaspoon allspice                   |
| 1/2 cup molasses   | 1 teaspoon cinnamon                   |
| 1 egg              | 2 cups BRODIE'S<br>Self-Raising Flour |
| 1/2 cup milk       |                                       |

Cream the shortening with the sugar. Add the egg, beat vigorously. Add the molasses, spices, and flour alternately with the milk. Pour into a greased, floured pan, and bake in a moderate oven (325°F.).

Making time 10 minutes      Baking time 40 minutes

BRODIE'S Self-Raising Flour is used every day in thousands of homes for easier, quicker, better baking—

for use with  
**Brodie's  
Self-Raising  
Flour**



### CUP CAKES

(As illustrated)

- |                    |  |
|--------------------|--|
| 1/2 cup shortening | 2 cups sifted BRODIE'S<br>Self-Raising Flour |
| 1 cup sugar        | 3/4 cup milk                                 |
| 2 eggs             | 1 teaspoon vanilla flavoring                 |

Cream shortening, add sugar gradually. Add eggs one at a time, beating well after each addition. Add sifted flour alternately with milk to which vanilla has been added. Bake in greased cup cake pan and in moderate oven (350°F.) for 20 to 25 minutes.

### CHOCOLATE CAKE

- |                     |   |
|---------------------|---|
| 1/4 cup shortening  | 1 1/2 cups BRODIE'S<br>Self-Raising Flour |
| 1 cup brown sugar   | 1/4 cup boiling water                     |
| 2 squares chocolate | 1 teaspoon cinnamon                       |
| 1 egg               | 1 teaspoon vanilla                        |
| 1/2 cup milk        |   |

Cream shortening and sugar, add egg, then melted chocolate, cinnamon and vanilla. Stir in flour and milk alternately—hot water last. Bake in 350°F. oven for forty minutes.

**FROSTING**—Melt 1 square chocolate with small piece butter, add coffee and icing sugar for desired quantity.

### CHOCOLATE NUT SQUARES

- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1/2 cup shortening                     | 1 cup sugar                        |
| 2 eggs                                 | 1 teaspoon vanilla                 |
| 1 cup chopped nuts                     | 2 squares unsweetened<br>chocolate |
| 3/4 cup BRODIE'S<br>Self-Raising Flour |                                    |

Melt chocolate, add well-beaten eggs with sugar. Sift in flour and add the chopped nuts and melted shortening. Mix well and spread thinly in square tin. Bake for 30 minutes at 350°F. Allow to cool before cutting.

**Brodie & Harvie is an Old Established  
Canadian Company**

The old established Quebec milling firm of Brodie & Harvie Limited was founded in 1863 by James Parkin, who shortly afterwards took into partnership R. & J. Brodie, the title of the firm later becoming Brodie & Harvie. Since that time a member of the Brodie family has always been closely associated with the management of the company.

## TESTED RECIPES



### PIE CRUST

(As illustrated)

1/2 cup shortening  
2 cups BRODIE'S  
Self-Raising Flour

Cold water to make  
a stiff dough

Cut or rub the shortening into the flour until the mixture is thoroughly blended; add the water a little at a time until a stiff dough is formed. Do not handle more than necessary. Roll the pastry thin, and bake it in a hot oven (400° to 450°F.).

Making time 6 minutes

Baking time 20 minutes

### LEMON PIE

1 baked BRODIE'S  
Self-Raising Flour  
pastry shell  
3 egg yolks (reserve 2  
whites for meringue)  
1 cup sugar

2 tablespoons butter  
1/2 cup milk or water  
1 large lemon (juice  
and grated rind)  
3 tablespoons BRODIE'S  
Self-Raising Flour

Beat the egg yolks; add the other ingredients, and cook over hot water until the mixture is of a jelly-like consistency. Pour into pastry shell; cover with meringue (see below), and bake in a slow oven (300°F.) about 15 minutes.

Note: A more delicate product is made by beating the egg whites, and folding them into the custard after it is slightly cooled.

### FAVORITE ONE-EGG CAKE

2 cups sifted BRODIE'S  
Self-Raising Flour  
4 tablespoons of butter or  
other shortening

1 cup sugar  
1 egg unbeaten  
3/4 cup milk  
1 teaspoon vanilla

Cream butter, add sugar gradually and cream together until light, add egg and beat well. Add flour alternately with milk, beat until smooth and light, add flavoring. Bake in two greased layer pans in moderate oven (375°F.) 25 minutes.

## Plenty of Good Cooks These Days

With BRODIE'S help even young brides are quickly graduating into the expert cook class. BRODIE'S makes success easy!

for use with  
**Brodie's  
Self-Raising  
Flour**



### TEA BISCUITS

(As illustrated)

2 cups BRODIE'S  
Self-Raising Flour

2 tablespoons shortening  
 $\frac{1}{2}$  cup milk

Cut the shortening into the flour or rub it in with the tips of the fingers. Add milk a little at a time to form a soft dough. Handle lightly, roll  $\frac{1}{2}$  inch thick, cut, prick with a fork, and bake in a hot oven (450 to 500°F.) for 10 minutes.

### GOLD CAKE

$\frac{1}{2}$  cup butter  
1 cup sugar  
3 egg yolks

$2\frac{1}{2}$  cups sifted BRODIE'S  
Self-Raising Flour  
 $\frac{3}{4}$  cup milk  
1 teaspoon vanilla flavoring

Cream butter, add sugar gradually. Add well-beaten egg yolks. Add sifted BRODIE'S alternately with milk to which flavoring has been added. Bake in greased loaf pan, about  $9\frac{1}{2}$  x  $5\frac{1}{2}$  x 3 inches, in moderate oven (350°F.) 50 to 60 minutes. Frost with lemon or orange frosting.

### SILVER CAKE

$\frac{1}{2}$  cup butter  
1 cup sugar  
3 egg whites

2 cups sifted BRODIE'S  
Self-Raising Flour  
 $\frac{3}{4}$  cup milk  
1 teaspoon vanilla flavoring

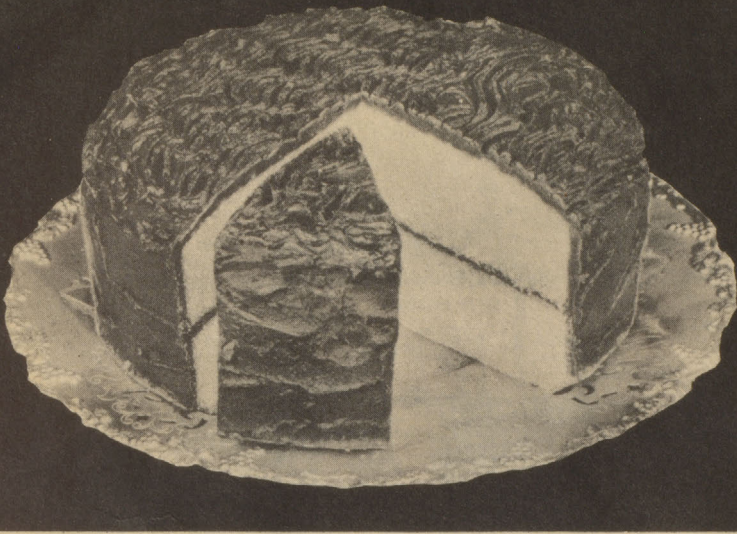
Cream butter, add sugar gradually. Add sifted BRODIE'S Self-Raising Flour alternately with milk to which vanilla flavoring has been added. Fold in stiffly beaten egg whites. Bake in well-greased square pan about  $8\frac{1}{2}$  x  $8\frac{1}{2}$  x  $2\frac{1}{2}$  inches in moderate oven (350°F.) 35 to 40 minutes.

## Why You Get Better Results with Brodie's Self-Raising Flour

BRODIE'S SELF-RAISING FLOUR is truly economical. It saves time, money and work. There are no leavening (baking powder) ingredients to be carefully measured and tediously mixed in. The certainty of good baking results saves disappointment and insures you against losing other expensive ingredients, which are wasted if your baking fails.



## TESTED RECIPES



### TWO-EGG LAYER CAKE

(As illustrated) •

- |                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| $\frac{1}{3}$ cup (3 ozs.) shortening | 2 cups sifted BRODIE'S |
| 1 cup sugar                           | Self-Raising Flour     |
| 2 eggs                                | $\frac{2}{3}$ cup milk |
|                                       | 1 teaspoon flavoring   |

Cream shortening thoroughly, add sugar gradually and beat well. Add beaten egg yolks. Add flour and milk alternately and finally the well-beaten egg whites and flavoring. (It is important to sift flour before measuring.) Bake in a moderate oven (350°F.) in greased layer cake tins.

### GINGERBREAD

- |                               |                               |
|-------------------------------|-------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ cup brown sugar | $\frac{1}{2}$ teaspoon mace   |
| $\frac{1}{2}$ cup shortening  | or nutmeg                     |
| 1 egg                         | $\frac{1}{2}$ teaspoon cloves |
| 1 cup molasses                | $2\frac{1}{2}$ cups BRODIE'S  |
| 1 teaspoon cinnamon           | Self-Raising Flour            |
| 1 teaspoon ginger             | $\frac{1}{2}$ cup hot water   |

Cream shortening and sugar, add well-beaten egg, molasses and spices. Stir in flour and hot water alternately. Pour off into well-greased and floured bake pan. Bake in oven 325°F. to 350°F. 35 to 40 minutes.

### COBBLER PUDDING

Stewed or raw fruit to half fill pudding dish, on top put a batter made of the following ingredients, then steam for  $1\frac{1}{2}$  hours.

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ cup sugar | $\frac{3}{4}$ cup milk       |
| 1 tablespoon butter     | $1\frac{1}{2}$ cups BRODIE'S |
| 1 egg                   | Self-Raising Flour           |

Cream butter and sugar, add well-beaten egg. Stir in flour and milk alternately.

## *Self-Raising Flour Offers Many Advantages*

The benefits of baking with Self-Raising Flour are apparent to anyone who uses it. Containing, as it does, the correct proportions of baking powder and salt thoroughly well mixed throughout the flour, Self-Raising Flour saves all the time ordinarily required to measure and mix-in these important ingredients. For the same reason it automatically rules out the possibility of error in their measurement, a frequent cause of baking failures. Moreover, Self-Raising Flour needs only one sifting, and a minimum of stirring.

I DELIVER THE FLOUR  
THAT HELPS KEEP  
YOU FIT



Canada's campaign for National Fitness is a direct call to all housewives to learn what foods are necessary for a proper, balanced diet, and how to prepare such foods in order to retain their full nutritious values.

For maximum health and vigour certain vitamins are essential, and it is easy to obtain an adequate supply by following the simple rules given in the above chart.

**EAT RIGHT — FEEL RIGHT**

*The reason why*

**BRODIE'S SELF-RAISING FLOUR**

*has extra nourishment value*

Among the minerals essential to an adequate diet, calcium is listed first in importance. It is necessary for the formation of bones and teeth and for the maintenance of vital bodily functions. While milk and cheese are rich in calcium, you have another excellent source of supply in Brodie's Self-Raising Flour. Calcium acid phosphate is added in the manufacturing process, and this overcomes the partial deficiency of this valuable mineral in modern white flour.

You can always depend on Brodie's Self-Raising Flour for making good cakes, pastry, biscuits and muffins that combine real nourishment with delightful flavour.

MCGILL  
UNIVERSITY  
LIBRARY

*with the Compliments of*  
BRODIE & HARVIE, LIMITED  
6600 HUTCHISON ST.  
MONTREAL, CANADA



...Simply less to do

Nothing new to learn

BRODIE'S  
SELF-RAISING  
FLOUR  
*Recipes*  
FOR