

DEUX SIÈCLES



DE PERFECTION

PAR DÉCRET

LIVRE DE
RECETTES

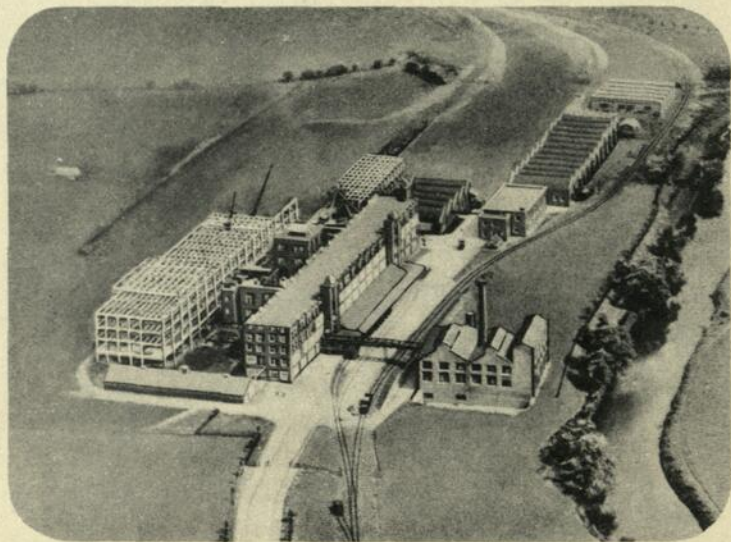
Fry

SIMPLE
ET ÉCONOMIQUE



Préparations de Cacao et de Chocolat FRY

VUE D'AÉROPLANE
DE LA
NOUVELLE MANUFACTURE FRY
DANS UN JARDIN



À
SOMERDALE
BRISTOL, ANGLETERRE.

Les édifices à gauche sont en construction.



entreprise industrielle. Il est vraiment difficile de s'imaginer, en visitant les huit manufactures conjointes de la maison Fry—beaux édifices, majestueux comme des cathédrales, solides comme des pyramides, occupant plusieurs arpents de terrain, s'élevant à une hauteur de quatre-vingts pieds—qu'une industrie aussi solide et aussi imposante ait pu résulter d'un commencement si modeste.

La maison de J. S. Fry et Fils, Ltée, à eu pendant ses deux cents années d'histoire la fortune d'avoir à son timon de grands capitaines. Son fondateur était un homme d'un génie plutôt versatile, entre les mains duquel n'importe quelle entreprise aurait réussi.

Son fils, Joseph Storrs Fry, qui mourut en 1835 ne fut pas moins remarquable. Il fut tour à tour auteur, théologien, manufacturier et savant. Ensuite, M. Francis Fry, qui dirigea l'entreprise jusqu'à sa mort, en 1866 fit quelque chose de fameux dans le monde et fut un des pionniers des chemins de fer de la Grande Bretagne. La compagnie trouva dans le suivant, M. Joseph Storrs Fry II, un chef d'industrie qui ne le cédait en rien à ses illustres prédécesseurs. Rarement une main aussi sûre dirigea le développement d'une grande industrie. C'est sous sa direction que la maison fut érigée en compagnie privée, à responsabilité limitée, et que furent bâties plusieurs manufactures modernes.

Vint ensuite Francis James Fry, fils de Francis Fry, qui fut à la tête de la compagnie de 1913 à 1918. Son fils Roderick lui succéda pour se retirer en 1925. Le Président actuel de la compagnie est M. Cecil R. Fry, fils de Roderick Fry. M. Cecil Fry représente la sixième génération de cette remarquable famille, qui a contrôlée cette affaire de renommée internationale, pendant deux siècles.

Durant les cinq dernières années la compagnie a fait l'acquisition de 500 arpents de terrain près de Bristol et s'est bâti une manufacture modèle située dans un jardin, avec les dernières améliorations connues dans cette industrie. La compagnie a toutes les facilités de transport possibles: voies d'évitement, transport maritime tout près de ses établissements.

Le premier bloc de la nouvelle fabrique est complété et fonctionne à toute vitesse pour suffire à l'énorme demande, toujours croissante, des produits de la compagnie. D'autres bâtisses sont en cours de construction et seront complétés bientôt. Des logis modèles ont été érigés sur les lieux pour l'usage des employés.

J. S. Fry & Sons Limited

BRISTOL et MONTRÉAL



Établie en 1728



Établie en 1728

MAISON FONDÉE PAR FRY

IL y a de cela deux siècles, les élégants et les dandys de la ville de Bristol, Angleterre, fréquentaient une certaine petite boutique, sur Wine Street, à deux pas de l'auberge "Crispin Inn". Le propriétaire, un médecin Quaker de Wiltshire, d'une mine un peu sévère, énergique de gestes et de paroles, avait une belle figure, aux traits fins, révélant la force et le raffinement. Il faisait le commerce de plusieurs marchandises, mais entre autres et surtout des tablettes de chocolat et du cacao, ("chocolate nibs and cocoa"), et l'odeur des fèves rôties enveloppait sa petite boutique comme un nuage d'encens. Quelques années plus tard, le flot de la clientèle avait pris tellement d'importance qu'en 1777, l'entrepreneur jeune médecin, toujours extraordinairement actif, mais maintenant d'une voix moins âpre et de traits adoucis, les tempes un peu grisonnantes, installait son commerce, dans un plus vaste endroit, sur Union Street, Bristol, dans un édifice nouvellement construit. Puis pendant une dizaine d'années l'affaire alla, se grossissant sous sa soigneuse direction, le charme et la délicatesse du nouveau breuvage le faisait adopter du public.

L'histoire nous dit, qu'en 1787, ce marchand Quaker mourut, comblé d'honneurs civiques et déjà un vieillard, non sans avoir eu, probablement, quelque vision prophétique l'avertissant qu'il avait posé les bases d'une maison et d'une industrie, destinées, un jour, à jouer un grand rôle dans l'histoire du commerce. Le marchand n'était autre que JOSEPH FRY, le fondateur de cette grande

D'autres groupes de maisons sont en construction et seront terminés d'ici deux ans.

Après deux cents ans d'un progrès continu la maison de Fry et Fils Ltée., a une étendue d'affaires plus grande que jamais.

Tel fut le progrès d'une compagnie dont l'histoire est un exemple prolongé, montrant ce qu'une qualité pure et de modernes idées dans le commerce peuvent amener, jointes à la bonne volonté des employés et des clients.

La manufacture canadienne est une filiale de la fameuse maison anglaise de Fry.

La manufacture de Montréal est dotée de machineries les plus modernes, et représente, au Canada, un placement de plus d'un million de dollars.

Les hautes traditions suivies en rapport avec la pureté et la qualité qui ont rendu la maison si populaire dans le monde, sont gardées avec soin, dans la manufacture Canadienne par un corps de chimistes et d'ingénieurs experts. Ces experts ont l'avantage de pouvoir profiter aux recherches étendues que conduit sans cesse la maison en Angleterre. Ici, comme en Angleterre, la pureté et la qualité sont de première importance.

Établie sous le règne du Roi George II, 1728

Fabricants pour sa Majesté Georges V.

200 années de perfection

La plus vieille manufacture de chocolat et de cacao au monde.

L'HISTOIRE DU CACAO ET DU CHOCOLAT

Il y a une certaine atmosphère de romance autour du fruit du cacaoyer qu'aucune délicatesse de table ne peut partager. L'on doit sa découverte à Cortez et à Pizarro, qui le trouvèrent largement en usage chez les Mexicains et les Péruviens. Il fut connu vers 1656, sous le nom de chocolata, mais demeura une chose de luxe durant plusieurs années, connu de la classe ouvrière, seulement par son arôme, venant des rendez-vous "fashionables" où il était servi.

La vallée de l'Amazone fut le lieu natal de plantation de cacao, où il poussait à profusion. Aujourd'hui de grandes quantités de cacao sont cultivées dans l'ouest de l'Afrique, à Guayaquil, Para et Bahia, aux Antilles, à Ceylon et autres contrées des tropiques.

Les Mexicains l'appelaient Chocolatl, mais sa découverte et l'enthousiasme de l'Europe furent bien exprimés par Linnaeus, qui donna à la plante le nom de Theobrama, c'est-à-dire: nourriture des



dieux. L'arbre lui-même est toujours vert et pousse à une hauteur de 15 à 20 pieds, avec des feuilles d'un vert brillant, d'une forme oblongue mesurant 8 à 20 pouces de long, pointues au bout. La fleur et le fruit qu'il porte a toutes les saisons

de l'année poussent sur le tronc et dans la partie la plus épaisse des branches, et tiennent par des queues de seulement un pouce de long. Le fruit se compose de 5 cellules, sans valves, de 7 à 9 pouces de long,

et de trois ou quatre pouces de largeur, de forme ovale: il est dur et assez poli; sa couleur varie suivant les saisons, du jaune vif au rouge et au violet. Les semences contenues dans chaque gousses sont au nombre de trente à quarante, enfermées dans une pulpe acide, douce et d'un blanc rose. "Les branches ne poussent pas très bas," dit un écrivain, "de sorte qu'en regardant un certain espace de terrain, la perspective est celle d'une forêt en miniature décorée de milliers de lampes d'or. On ne peut rien voir de plus charmant."

Parmi les milliers de fleurs, poussant sur un arbre dans l'espace d'un an, il n'y a qu'une moyenne de vingt fleurs qui résultent en gousses mûries, ce qui donne une récolte moyenne de 1½ à 2 livres de Cacao commercial par arbre. Par conséquent, on demande de 250 à 300 millions d'arbres pour satisfaire aux besoins du monde entier.

Un bon cacaoyer, planté dans une bonne terre produit de cinquante à cent quelques gousses par année. Pour

**Un
choix
de
Recettes
éprouvées.**



CACAO PARFAIT

des arbres bien cultivés, la production au bout de sept ans, est de pas moins de 80 à 100 gousses par année. Les gousses ne mûrissent pas toutes ensemble. On en cueille une ou deux de chaque arbre, à mesure qu'elles sont jugées à point par les experts. Elles sont rassemblées en tas, après quoi les ouvriers, hommes et femmes, crèvent et ouvrent les gousses, enlèvent l'écorce, en extraient les noix ou fèves, qui dans chaque gousse sont entassées dans très peu d'espace. Les noix sont alors étendues sur des plateaux, pour sécher, après quoi elles sont empaquetées pour l'exportation, en paquets de cent ou deux cents livres.

Comment se faire une parfaite tasse de cacao.

Vous pouvez vous faire une excellente tasse de cacao vivement et d'une manière économique, en vous servant d'une petite cuillerée à thé rase de "FRY'S BREAK-FAST COCOA." Ajoutez une égale quantité de sucre et versez ensuite de l'eau bouillante dans la tasse, en agitant bien; ensuite versez du lait dans la tasse et vous aurez devant vous un des meilleurs et des plus soutenant breuvages.

Mais si vous préférez une boisson plus riche, mettez une pleine cuillerée à thé de cacao dans chaque tasse. Mélangez-le avec du sucre et un petit peu de lait chaud, ensuite versez sur cette pâte de l'eau bouillante et du lait, ou mieux du lait bouillant seulement, en agitant, si possible, avec un fouet mécanique. On doit ensuite le faire bouillir pendant une minute. En faisant cela on fait ressortir toutes les qualités du cacao.

Le cacao glacé de Fry pour le déjeuner

- 1½ cuillerée à thé de cacao Fry.
- 4 cuillerées à thé de sucre.
- ½ tasse d'eau bouillante.
- ½ tasse de lait glacé.
- 1 pincée de sel.

Mélangez le cacao, le sucre et le sel ensemble avec l'eau bouillante et remettez dans la casserole et faites bouillir durant une minute ou deux. Laissez refroidir, ensuite ajoutez le lait glacé avec de la vanille au goût. Agitez bien.

Le Chocolat Premium de Fry.

Pour un délicieux breuvage au chocolat—

Prenez la moitié d'un carré d'une tablette de chocolat Premium de Fry (chaque carré équivaut à une once) pour chaque tasse, et râpez-le finement; mêlez à du lait ou de l'eau bouillante (moitié de chacun) et agitez bien. Laissez le chocolat bouillir pendant quelques minutes.

Chocolat à la glace pour deux tasses

- 1 carré de chocolat, carré d'une once.
- 4 ou 5 cuillerées de sucre.
- 1 pincée de sel.
- 1 tasse d'eau bouillante.
- 1 tasse de lait glacé.

Laissez le chocolat fondre dans la tasse en le chauffant légèrement; ajoutez le sucre, le sel et l'eau bouillante et remettez dans la casserole. Laissez bouillir pendant trois ou quatre minutes. Mettez de côté le tout pour refroidir et une fois prêt à servir, ajoutez le lait glacé avec une cuillerée à thé d'essence à la vanille ou un peu de canelle au goût.



CACAO GLACÉ FRY

Gâteaux au chocolat

- 1 $\frac{1}{4}$ tasse de farine.
- 6 cuillerées à table de sucre.
- 6 cuillerées à table de beurre.
- $\frac{1}{3}$ de tasse de chocolat ou de cacao Fry.
- 1 œuf.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre à pâte.

Méthode: battez le beurre et le sucre pour en faire une crème; ajoutez l'œuf et la farine. Battez bien. Mélangez le cacao avec deux cuillerées à thé de lait au dessus d'un feu léger et ensuite agitez le mélange. Ajoutez un peu d'essence à la vanille. Si trop épais, ajoutez un peu d'eau. Enfin, ajoutez la poudre à pâte. Faites cuire dans un fourneau modéré durant environ trois quarts d'heure.

Gâteau cacao à la sauce aux pommes

- 1 cuillerée à table de cacao.
- 1 cuillerée à thé de cannelle.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de girofle.
- 2 tasses de farine.
- 1 tasse de raisins secs.
- 1 tasse de sucre.
- $\frac{1}{2}$ tasse de crème sûre.
- 1 tasse de sauce aux pommes sûre.
- 1 $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de soda.

Méthode: Mélangez ensemble le cacao, les épices, la farine et le raisin. Dans un récipient séparé mettez le sucre, la crème et la sauce aux pommes chaude dans laquelle le soda a été dissout. Versez en battant dans le mélange de farine et cuisez bien dans un moule à pain bien préparé, pendant quarante-cinq minutes. Recouvrez d'un glaçage de crème sûre.



Gâteau Suisse en rouleau

- 2 œufs.
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre.
- 1 tasse de farine.
- $\frac{1}{2}$ tasse de chocolat ou de cacao Fry,
- 1 pincée de sel.

Méthode: Faites une crème du beurre et du sucre; ajoutez le cacao, puis les œufs bien battus et la farine lentement tamisée. Ajoutez une pincée de poudre à pâte et faites couler en couche mince dans un moule légèrement graissé. Faites cuire dans un fourneau modéré; recouvrez soit de confitures ou de chocolat et roulez

Gâteau à étages au chocolat

- $\frac{1}{3}$ tasse de beurre.
- 1 tasse de sucre brun clair.
- 2 œufs.
- $\frac{1}{2}$ tasse de lait frais ou sûr.
- 1 cuillerée à thé d'essence à la vanille.
- $2\frac{1}{4}$ tasses de farine.
- $1\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poudre à pâte.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda.
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel.
- $\frac{1}{8}$ cuillerée à thé de cannelle.
- 6 cuillerées à table de chocolat ou de cacao Fry.

Méthode: Graissez et saupoudrez de farine le moule; mélangez et tamisez les ingrédients secs: la farine, la poudre à pâte, le soda, le sel, la cannelle et le cacao. Mettez le beurre en crème, ajoutez le sucre graduellement, séparez les œufs, battez les jaunes jusqu'à épaisseur, et couleur citron, ajoutez au beurre et au sucre et battez vigoureusement. Ajoutez les ingrédients secs tour à tour avec du lait et les essences. Battez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils se tiennent,



GÂTEAUX SUISSE
EN ROULEAU



DOIGTS DE DAMES POUR
LE "FIVE O'CLOCK"



GÂTEAUX À ÉTAGES AU CHOCOLAT
(VOIR PAGE 10)

versez chaque couche dans un moule graissé et saupoudré de farine. Cuisez dans un fourneau modéré durant trente-cinq ou quarante minutes. Mettez de la crème au chocolat entre les étages et recouvrez le dessus de cacao ou d'un glaçage bouilli.

"Doigts de dames" pour le "Five O'Clock."

- 1 tasse de farine levante.
- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre.
- $\frac{1}{2}$ tasse de chocolat à cuire ou de cacao Fry pour le déjeuner.
- 1 œuf.

Méthode: Mélangez l'œuf avec une demi-tasse de lait, battez bien, ajoutez aux ingrédients secs et faites cuire dans un moule étroit et allongé. Coupez en forme de doigts, une fois refroidi.

Macarons au chocolat

- 1 tasse de chocolat à cuire ou de cacao pour le déjeuner.
- 2 blancs d'œuf.
- $1\frac{1}{2}$ tasse d'amandes moulues.
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre en poudre.

Méthode: Battez les blancs d'œufs jusqu'à consistance. Mélangez le cacao le sucre et les amandes, et ajoutez les blancs d'œufs graduellement, de façon à former une pâte consistante, placez en petits tas sur du papier d'hostie et faites cuire dans un fourneau modéré.

Gâteau "Rock Cake" au cacao

- 2 tasses de farine.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de saindoux.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de beurre.
- $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre fin.
- $\frac{1}{3}$ de tasse de chocolat à cuire ou de cacao pour le déjeuner de Fry.
- 1 cuillerée à table de poudre à pâte.
- 3 cuillerées à table de lait.

Méthode: Roulez le saindoux et le beurre dans la farine, ajoutez le sucre, le cacao et la poudre à pâte, mélangez bien, ensuite versez le lait graduellement. Mettez dans un moule en fer-blanc en petits tas de diverses formes, avec une fourchette. Faites cuire dans un fourneau modéré pendant vingt minutes.

Gâteaux au chocolat et aux noix

- 2 œufs.
- $\frac{2}{3}$ de tasse de sucre.
- 1 $\frac{1}{2}$ carré de chocolat.
- 1 demi-tasse de noix anglaises brisées.
- $\frac{1}{2}$ tasse de cerises confites coupées par la moitié.
- 1 $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé d'essence à la vanille.
- 1 tasse de farine.
- 1 pincée de sel.
- 1 cuillerée à table de beurre fondu avec du chocolat.

Méthode: Fondez le chocolat et ajoutez le beurre. Frappez les œufs, ajoutez le sucre graduellement, puis l'essence, le chocolat et le beurre. Ajoutez au mélange de beurre la farine et le sel en tamisant, mais réservez-en une petite quantité pour répandre sur les fruits et les noix, lesquels doivent être ajoutés à la fin. Mettez à petites cuillerées sur une tôle beurrée et faites cuire dans un fourneau modéré.

Remplissage de dattes pour gâteau au chocolat

Prenez la moitié d'un paquet de dattes; couvrez à peine d'eau, ajoutez une tasse de sucre et agitez bien; faites cuire tous ces ingrédients ensemble dans un bain-marie jusqu'à consistance suffisante pour prendre au gâteau. Que le gâteau soit froid et le remplissage chaud.



GÂTEAUX AU CHOCOLAT
ET AUX NOIX

Un glaçage économique pour gâteau

- 1 cuillerée à table de beurre.
- 3 cuillerées à dessert de chocolat à cuire ou de cacao Fry.
- 1 cuillerée à table de "Corn Starch."
- 1 tasse de sucre blanc.

Méthode: Mélangez le cacao; le "Corn Starch" et le sucre, et ajoutez au beurre fondu en même temps que l'eau chaude. Faites bouillir lentement jusqu'à consistance; faites refroidir avant de servir.

La même recette avec une demie-tasse de sucre et une tasse d'eau chaude, donnera une sauce à pouding délicieuse.

Glaçage "Fudge" au chocolat

- 1 tasse de sucre brun.
- 1 carré de chocolat Fry Premium
- 3 cuillerées à table de crème.
- 1 cuillerée à table de beurre.
- 1 cuillerée à thé d'essence à la vanille.

Méthode: Faites fondre le chocolat et ensuite ajoutez les autres ingrédients et faites bouillir exactement deux minutes et demi (pas plus longtemps); retirez du feu et battez jusqu'à la consistance nécessaire pour glacer.

Glaçage fondant

- 1 tasse de sucre granulé.
- $\frac{1}{4}$ tasse d'eau.
- 1 $\frac{1}{2}$ carré de chocolat Fry Premium
- 1 cuillerée à thé d'essence à la vanille.

Méthode: Faites cuire le sucre, le chocolat et l'eau jusqu'à ce que le mélange fasse fil, versez dans un plateau beurré; laissez refroidir un peu, ajoutez de l'essence à la vanille et battez jusqu'à consistance.



GLAÇAGE "FUDGE"
AU CHOCOLAT

Glaçage au beurre

- 1 tasse de sucre fin.
- 1 cuillerée à table de beurre.

(Mélangez) Ajoutez deux cuillerées à table de lait et battez, ajoutez une demie cuillerée à thé d'essence à la vanille.

Sauce chaude au chocolat

- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau.
- 4 carrés de chocolat Fry Premium.
- 1 cuillerée à thé d'essence à la vanille.

Méthode: Faites bouillir ensemble le sucre et l'eau pendant cinq minutes, ajoutez le chocolat et faites cuire suffisamment; ajoutez de l'essence à la vanille; servez avec du pouding ou de la crème à la glace.

Chocolat moulé (simple)

- $\frac{1}{4}$ de tasse de cornstarch.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre.
- 1 chopine de lait.
- $\frac{1}{2}$ de tasse de chocolat à cuire ou de cacao Fry.
- Quelques gouttes d'essence à la vanille.

Méthode: Faites chauffer la chopine de lait; mélangez les ingrédients secs avec un peu de lait froid en une pâte unie, agitez vivement dans le lait bouillant et faites cuire pendant dix minutes. Versez dans un moule humide et laissez prendre, de préférence toute la nuit. En cas d'urgence, ou peut se servir de poudre "custard" à la place de cornstarch.



SAUCE CHAUDE
AU CHOCOLAT

Gelée de chocolat au lait

- 1 chopine de lait.
- 1 pelure de citron.
- $\frac{1}{2}$ once de gélatine.
- $\frac{1}{3}$ de tasse de chocolat Fry à cuire.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre en cube.
- $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude.

Méthode: Mettez le lait dans une casserole, faites-le bouillir en ajoutant la pelure de citron et le sucre; ne le laissez pas brûler ou bouillir trop; mélangez-le cacao doucement, évitant toute petite motte; faites fondre la gélatine dans de l'eau chaude et une fois dissoute, coulez dans le lait. Mettez de l'essence à la vanille ou de la canelle et coulez dans un moule humide.

GELÉE DE CHOCOLAT
AU LAIT

Blanc-mange au cacao

- 3 cuillerées de dessert de cornstarch.
- 1 cuillerée et demie à dessert de chocolat à cuire ou de cacao Fry.
- 1 chopine de lait (ou de lait et d'eau).
- 1 pincée de sel.

Du sucre et de l'essence à la vanille au goût.

Méthode: Mélangez bien cornstarch et le cacao, ensuite ajoutez suffisamment de lait froid, lentement, jusqu'à ce que le mélange soit uni, épais et crémeux; chauffez le restant du lait avec le sel, le sucre et la vanille jusqu'à ébullition, et versez dans le mélange. Remettez dans la casserole et faites bouillir pendant dix minutes exactement (pas moins), agitant bien tout le temps; versez dans un moule humide, et quand refroidi videz le moule et servez.

Si on l'aime moins épais, on peut se servir d'un peu plus de lait, en mélangeant les ingrédients secs; une belle couleur sera obtenu si l'on mélange le cornstarch et le cacao avec le lait froid séparément et ensuite ensemble.

BLANC-MANGE
AU CACAO

Bagatelle au chocolat

- 8 petit gâteaux éponge.
- Des tranches d'ananas.
- 1 chopine de "custard".
- $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre.
- 3 cuillerées à table de chocolat ou de cacao Fry.
- 1 chopine de lait.

Méthode: Tranchez huit gâteaux-éponge, recouvrez de minces tranches d'ananas, mettez dans un profond plat de verre, trempez dans le jus d'ananas, versez la "custard," préparée avec la poudre ordinaire de "custard," ajoutez du sucre, le cacao de Fry et le lait. Décorez avec l'ananas.

"Custard" au chocolat

- 1 Poudre "custard."
- $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre.
- 3 cuillerées à table de chocolat ou de cacao Fry.
- 1 chopine de lait.

Méthode: Prenez n'importe quelle bonne poudre à custard et mélangez le sucre et le cacao Fry avec la quantité calculée pour une chopine de custard; suivez ensuite la recette usuelle pour la crème "custard."

Fantaisies au chocolat

- $\frac{1}{4}$ tasse de chocolat à cuire ou de cacao Fry.
 - $\frac{3}{4}$ tasse d'amandes moulues.
 - 1 œuf.
 - 1 tasse de sucre à glacer.
 - 1 poignée de cerises confites.
 - $\frac{1}{4}$ de tasse de noix préparées.
- Quelques gouttes d'essence à la vanille.



CUSTARD AU CHOCOLAT

Faites disparaître les mottes du sucre et passez-le à travers un fin tamis. Hachez les noix très finement et ajoutez-leur le cacao et les amandes, puis mélangez avec le sucre. Battez légèrement les blancs des œufs et ajoutez-leur graduellement les ingrédients secs et aussi quelques gouttes de vanille; mélangez à une pâte épaisse et ensuite travaillez jusqu'à ce que ce soit uni et doux. Ensuite divisez le mélange en portions désirées, et faites-en de petites boules avec la paume de la main. Introduisez dans chacune une cerise confite et ensuite enduisez le dehors avec le jaune des œufs pour les glacer. Placez dans le haut du fourneau d'un poêle froid pour faire sécher un quart d'heure.



BAGATELLE AU CHOCOLAT
(VOIR PAGE 16)

Pouding au pain et chocolat

- 2 tasses de croutes de pain rassis.
- 4 tasses de lait sûr.
- $\frac{2}{3}$ tasse de sucre.
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel.
- 2 œufs.
- 1 cuillerée à thé de vanille.
- 6 cuillerées à table de chocolat à cuire ou de cacao Fry.



POUDING AU PAIN ET
AU CHOCOLAT

Méthode: Trempez le pain dans le lait pendant 30 minutes. Mélangez le sucre, le cacao et le sel, ajoutez à ce mélange, ensuite mettez de la vanille. Battez les œufs légèrement, versez et mélangez comme il faut. Versez dans un plat beurré et faites cuire pendant une heure dans un fourneau modéré; servez, si désiré, avec une sauce au chocolat.

Pouding de meringue au chocolat

- 1 chopine de lait.
- $\frac{1}{2}$ tasse rase de Cornstarch.
- 4 œufs.
- Quelques gouttes d'essence à la vanille.
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre fin.
- $\frac{3}{4}$ tasse de chocolat à cuire ou de cacao Fry.

Mettez le cornstarch dans un bol et ajoutez suffisamment de lait pour faire une pâte unie; mettez le lait et le cacao dans une casserole et portez à ébullition en agitant sans cesse; ajoutez la moitié du sucre et versez en agitant le cornstarch; faites cuire jusqu'à ce que le mélange prenne et ensuite faites mijoter pendant dix minutes; retirez et faites refroidir un peu; ensuite ajoutez les jaunes d'œufs avec un blanc d'œuf et quelques gouttes d'essence à la vanille. Beurrez le moule et versez le mélange et faites bouillir à la vapeur pendant quarante minutes ou le pouding peut être cuit dans un fourneau modéré, pendant environ 30 minutes. Quand le pouding est presque prêt, battez les blancs de trois œufs jusqu'à consistance et mélangez avec ce qui reste de sucre. Versez le pouding dans un plat chaud, couvrez-le avec le mélange de meringues, saupoudrez de sucre et remettez dans le fourneau pour dorer la meringue et lui donner une teinte; servez au plus vite.



Pouding au riz et au chocolat

- 1 cuillerée à dessert de chocolat à cuire ou de cacao Fry.
- 1 chopine de lait.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de riz.
- Du sucre au goût.
- 1 pincée de sel.

POUDING AU RIZ ET AU CHOCOLAT

Pour préparer un délicieux pouding au chocolat, prenez une cuillerée à dessert de chocolat à cuire ou de cacao Fry et faites-en un breuvage au cacao à la manière ordinaire avec une chopine de lait. Ajoutez à ceci $\frac{1}{4}$ tasse de riz, du sucre au goût et une pincée de sel; versez dans un plat et cuisez dans un four modéré durant à peu près une heure et demie (un peu plus de lait si désiré). Pour faire du lait au riz et au chocolat, faites bouillir dans une casserole au lieu de placer dans un moule à tarte.

Remplissage au chocolat

- 1 carré de chocolat Fry Premium.
- 1 jaune d'œuf.
- 6 cuillerées à table de sucre.
- $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante.
- 2 cuillerées à table de farine.

Battez l'œuf et le sucre ensemble, ajoutez la farine et le chocolat râpé, ajoutez l'eau bouillante, mélangez bien et ensuite faites bouillir jusqu'à consistance.

Pouding "Jazz" au chocolat

- 4 cuillerées à table de beurre.
- $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre.
- $\frac{1}{8}$ de tasse de farine.
- 1 cuillerée à thé de chocolat ou de cacao Fry.
- 1 œuf.
- $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de poudre à pâte.
- Un peu de lait.
- De l'essence à la vanille.

Méthode: Faites une crème du beurre et du sucre, ajoutez l'œuf, l'essence, la farine et la poudre à pâte et le lait et divisez le mélange entre trois bols; mettez du rose dans un, et le chocolat dans l'autre; mettez tour à tour par



POUDING "JAZZ"
AU CHOCOLAT

cuillerées dans un moule beurré. Chauffez à la vapeur pendant une heure. Videz et servez avec une sauce "custard" ou "fluff."

Un plat au chocolat

- 3 cuillerées à table de chocolat ou de cacao Fry.
 3 œufs.
 $\frac{1}{4}$ de chopine de crème.
 3 cuillerées à table de sucre fin.
 3 feuilles de gélatine blanche.

Battez le chocolat et le sucre ensemble avec le jaune des œufs, faites dissoudre les feuilles de gélatine et ajoutez cela avec les blancs d'œufs battus; agitez le mélange jusqu'à ce qu'il devienne consistant (dur). Le plat est mis dans un bol de verre en couches avec de la crème battue. Voyez à ce que l'eau soit ajoutée graduellement.

Eclairs au chocolat

- La moitié d'une chopine de lait.
 $\frac{1}{4}$ lb. de beurre.
 1 pincée de sel.

Faites bouillir le mélange et alors ajoutez une demie livre de farine. Retirez du feu et mélangez avec quatre œufs; placez dans un moule à pâtisserie de 4 pouces de long en forme de doigts. Faites cuire dans un fourneau chaud pendant dix minutes. Quand refroidi, remplissez de crème française et recouvrez d'un glaçage au chocolat.

Gâteau éponge au chocolat

Battez 5 œufs avec 4 onces de sucre puis mêlez 4 onces de farine et 2 onces de cacao Fry, plus 2 onces de beurre fondu. Faites cuire dans un fourneau modérément chauffé.



ÉCLAIRS AU CHOCOLAT

VALEUR ALIMENTAIRE DE CACAO ET DE CHOCOLAT

Le Cacao, à part d'être un breuvage, constitue aussi une nourriture très concentrée.

Une chopine de cacao, préparé avec un tiers de lait, une demie once de Cacao et une once de sucre donnent une valeur calorifique de 320 calories, égalant l'énergie d'un quart de livre de boeuf ou celle de quatre oeufs. Le cacao aide à la digestion d'autres aliments pris au même temps ce qui devient surtout évident dans le cas du lait.

VALEUR CALORIFIQUE DES ALIMENTS

Extrait du bulletin 28 du Département de l'Agriculture des Etats Unis (exceptant le chocolat)

	Calories par lb.		Calories par lb.		Calories par lb.
Le chou.....	121	Le lait.....	314	Gruau d'avoine.	1811
La morue.....	209	Les œufs.....	594	Le sucre.....	1815
Les pommes...	214	Le bifteck.....	960	Cacao.....	2258
Pommes de terre.....	302	Le pain (pain blanc ordinaire)	1180	Chocolat à croquer.....	2538

Durant la guerre le Chocolat était connu comme un de plus importants aliments concentrés et constituait un article très précieux dans l'équipement, "le confort kit" d'un soldat.

Le Capitaine Scott a fait l'éloge de Cacao et de chocolat, dont il se servait durant son expédition au pôle sud, parlant de leurs grande valeur nutritive.

Le chocolat au lait possède une valeur nutritive qui peut être considérée supérieure à celle du chocolat ordinaire. Il est fort probable que le chocolat au lait soit la plus nutritive de sucreries. On ignore souvent, qu'en se procurant une livre de bon chocolat au lait, tel que le chocolat Fry "Hello Daddy" on obtient une livre de chocolat et deux livres de lait.

"J'ai mangé un peu de chocolat de ma réserve, car la merveilleuse force nutritive de ce simple petit carré m'était déjà connue." (W. Isaacs par F. Marion Crawford).

INDEX

- PAGE 3.—La maison établie par Fry
- PAGE 5.—L'histoire du Cacao et du chocolat
- PAGE 7.—Comment se faire une parfaite tasse de Cacao
- PAGE 8.—Le cacao glacé Fry pour le déjeuner
Le Chocolat Premium de Fry
Chocolat à la glace pour deux tasses
- PAGE 9.—Gâteaux au chocolat
Gâteau cacao à la sauce aux pommes
- PAGE 10.—Gâteau Suisse en rouleau
Gâteau à étages au chocolat
- PAGE 11.—Doigts de dames pour le "Five O'clock"
Macarons au chocolat
Gâteau "Rock Cake" au cacao
- PAGE 12.—Gâteaux au chocolat et aux noix
Remplissage de dattes pour gâteau au chocolat
- PAGE 13.—Un glaçage économique pour gâteau
Glaçage "Fudge" au chocolat
Glaçage fondant
- PAGE 14.—Glaçage au beurre
Sauce chaude au chocolat
Chocolat moulé (simple)
- PAGE 15.—Gélee de chocolat au lait
Blanc-mange au cacao
- PAGE 16.—Bagatelle au chocolat
"Custard" au chocolat
Fantaisies au chocolat
- PAGE 17.—Pouding au pain et chocolat
- PAGE 18.—Pouding de meringue au chocolat
Pouding au riz et au chocolat
- PAGE 19.—Remplissage au chocolat
Pouding "Jazz" au chocolat
- PAGE 20.—Un plat au chocolat
Eclairs au chocolat
Gâteau éponge au chocolat
- PAGE 21.—La valeur de cacao et de chocolat
La valeur calorifique des aliments

BNQ



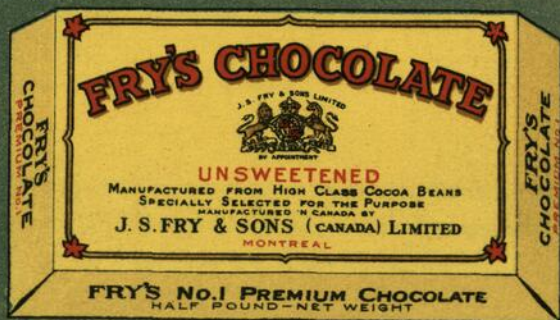
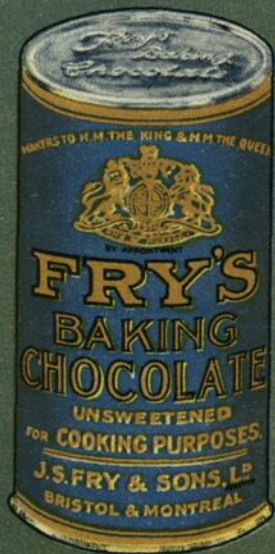
C 000 344 979

LA MANUFACTURE CANADIENNE
DE LA
MAISON HISTORIQUE DE FRY



À MONTRÉAL

*L'Édifice à droite contient les salles à manger et d'amusements
des employés, bâtie en commémoration du 200^{ème}
anniversaire de la Maison Fry.*



**Quelques
Recettes Attrayantes par
l'emploi du
Sirop-Chocolat Fry**



J. S. FRY & SONS (Canada) Limited
Fabricants de Cacao et de Chocolat
Montréal, Qué.

Ce produit est des plus nutritifs, facilement préparé et contenant tout de même tous les éléments nutritifs si essentiels au développement du corps. Il est particulièrement propre au glaçage des gâteaux, ou pour les breuvages chauds ou froids.

Recette No 1—Breuvages chauds

1 cuillerée à thé pour 1 tasse d'eau bouillante.

Recette No 2—Breuvages froids

2 cuillerées à thé pour 1 tasse d'eau froide.

Recette No 3—Eau gazeuse à la Crème

2 cuillerées à table pour les $\frac{3}{4}$ d'une chopine d'eau gazeuse.

Recette No 4—Glaçage des Gâteaux

2 tasses de sucre en poudre.

$\frac{1}{4}$ de tasse d'eau bouillante.

4 cuillerées à thé de sirop-chocolat.

Suffisant pour gâteau de 1 livre.

Recette No 5—Pouding-Chocolat à la Farine de Maïs

3 cuillerées à table de farine de maïs, (cornstarch).

$2\frac{1}{4}$ tasses de lait.

1 cuillerée à table de sirop-chocolat.

1 cuillerée à table de sucre.

1 pincée de sel.

Faites bouillir 2 tasses de lait et sirop-chocolat dans un bain-marie. Mélangez le sucre, la farine de maïs et le sel et lorsque bien mélangés, versez-y graduellement $\frac{1}{4}$ d'une tasse de lait. Ajoutez ceci au lait qui a bouilli avec le sirop-chocolat et faites cuire 15 minutes en brassant constamment le tout jusqu'à ce que le mélange épaississe, et, de temps à autre, par la suite. Versez dans un moule, laissez refroidir et servez simple ou avec crème fouettée.

Recette No 6—Brioches au Chocolat

- 4 cuillérées à table de farine.
- 3 cuillérées à table de sucre.
- 2 cuillérées à table de beurre.
- 1 cuillérée à table de sirop-chocolat.
- 1 oeuf.
- 1 cuillérée à thé de poudre à pâte.
- 1 pincée de sel.

Défaites le beurre et le sucre en crème, battez alors avec un jaune d'oeuf. Ajoutez le sirop-chocolat et battez bien. Passez ensemble au tamis la farine, la poudre à pâte et le sel et graduellement ajoutez ces ingrédients au mélange. En dernier lieu, brassez-y le blanc d'un oeuf battu dur. Faites cuire dans des moules à tartelettes, dans un four à chaleur modérée pendant 10 minutes.

Recette No 7—Biscuits au Chocolat

- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre.
- $1\frac{1}{2}$ tasse de farine.
- $\frac{1}{2}$ tasse de sucre.
- $\frac{1}{4}$ de cuillérée à thé de carbonate (soda).
- 1 pincée de sel.
- 1 cuillérée à table de sirop-chocolat.
- $\frac{1}{4}$ tasse de lait sur ou de crème.

Défaites le beurre et le sucre en crème, ajoutez-y le carbonate, le sel et le sirop-chocolat. Ajoutez-y la farine et assez de crème ou de lait pour en faire une pâte dure. Faites-en un gâteau roulé et placez dans une glacière pendant quelques heures. Lorsque refroidi entièrement, coupez en tranches minces et faites cuire dans un four modéré.

Recette No 8—Remplissage au Chocolat

- 1 tasse de sucre en poudre.
- 1 cuillérée à table de sirop-chocolat.
- 3 cuillérées à table de lait.
- 1 cuillérée à table de beurre.

Déposez le sirop-chocolat, le sucre et le lait dans un bain-marie et lorsque entièrement fondus, ajoutez le beurre et enlevez du feu. Battez jusqu'à refroidissement.

Dans cette forme le chocolat est facile à traiter car l'on évite le procédé de dissolution que nécessite le chocolat non sucré.

FUDGE AU CHOCOLAT FRY

2 tasses de sucre.

2 cuillérées à table de Sirop au Chocolat Fry.

1 cuillérée à table de beurre.

$\frac{3}{4}$ tasse de lait.

$\frac{1}{4}$ cuillérée à thé d'essence de Vanille.

Pincée de sel.

Mélangez le sucre, sirop, lait et sel. Faites bouillir de 20 à 30 minutes, si suffisamment cuit un peu de Fudge dans de l'eau froide durcira. Ajoutez le beurre et la vanille. Retirez du feu, battez jusqu'à épaissement et déposez dans des moules beurrés à l'avance. Coupez en morceaux et si vous désirez vous pouvez ajouter quelques noix hachées.

