



*Votre
Réfrigérateur*

WESTINGHOUSE



Raduel S. Parent
147 St Pierre
Drummondville

Le livre de recettes du réfrigérateur Westinghouse



RECETTES ÉPROUVÉES ET RECOMMANDÉS

par

LE SERVICE D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE DE
CANADIAN WESTINGHOUSE COMPANY, LIMITED
HAMILTON, MONTREAL - CANADA

Votre Réfrigérateur Westinghouse

CE QU'IL EST *et* CE QU'IL FAIT



EN choisissant un réfrigérateur Westinghouse, vous avez résolu une fois pour toutes l'un des plus difficiles problèmes du ménage d'une façon qui, nous en sommes convaincus, vous assurera entière satisfaction.

Une bonne réfrigération fiable compte pour beaucoup dans l'économie domestique. C'est à la fois un placement profitable et une sauvegarde pour la santé de la famille. Exceptionnellement commode, le réfrigérateur électrique épargne du temps, des ennuis et votre argent. Il assure un service sur lequel vous pouvez compter . . . non pas quelques heures par jour ou quelques fois la semaine . . . mais à chaque heure du jour l'année durant . . . un service qui NE DOIT JAMAIS faire défaut.

L'explication simple de ses nombreuses caractéristiques et qualités et le choix varié des recettes contenues dans ce livre vous aideront à tirer le meilleur parti possible de votre réfrigérateur Westinghouse et des services qu'il est destiné à vous rendre. Nous accueillerons toujours avec plaisir vos commentaires ou vos questions. Veuillez accepter cette invitation à nous écrire quand vous le désirez.

Service d'économie domestique
CANADIAN WESTINGHOUSE CO. LIMITED.



ECONOMIE D'ARGENT

Votre réfrigérateur Westinghouse n'est pas une dépense mais un placement qui rapporte des dividendes en économies substantielles.

Vous désirez naturellement que vos dividendes soient aussi considérables que possible. Aussi vous suggérons-nous ici quelques façons d'économiser avec l'aide de votre Westinghouse:

1. Achat en quantité

Vous savez par expérience que les grosses boîtes de conserve coûtent moins cher que les petites . . . que les articles à 10¢ sont presque toujours vendus 3 pour 25¢ . . . que le demiard de crème est meilleur marché que deux quarts de chopine . . . et ainsi pour la plupart des aliments. Avec un réfrigérateur Westinghouse vous pouvez acheter les denrées périssables en plus grande quantité sachant qu'elles se conserveront en parfait état.

2. Gaspillage et perte éliminés

Vous vous apercevrez bien vite que posséder un réfrigérateur Westinghouse prévient le gaspillage. Voyez les pages 26 et 27. Les restes s'apprennent très bien. Les petites portions autrefois jetées au rebut se conservent facilement pour servir à préparer de délicieux petits plats. Plus d'aliments perdus ou gâtés, grâce à la zone de sécurité de votre Westinghouse qui conserve toujours les aliments à la température appropriée et leur garde leur fraîcheur appétissante.

3. Prix spéciaux de fin de semaine

La plupart des magasins offrent des prix spéciaux le vendredi et le samedi



Sans une réfrigération adéquate dans votre maison, il est impossible d'acheter à l'avance et vous perdez le bénéfice de ces occasions. Acheter au jour le jour est très coûteux. Avec votre réfrigérateur Westinghouse, vous pouvez acheter vos provisions pour toute une semaine en profitant des prix d'occasion,

puisque les aliments restent aussi frais qu'au sortir du magasin. D'après des chiffres donnés par les plus grands détaillants du Canada, ces économies au compte d'alimentation se totalisent entre 10% et 20%.

4. Coût de la glace épargné

Westinghouse vous évite des pertes d'argent; ce que vous dépensiez en réfrigération bien inférieure peut être appliqué à autre chose. Ceux qui possèdent un Westinghouse s'accordent à dire qu'en peu de mois, leur réfrigérateur a défrayé son prix d'achat et que ces économies ne cessent de s'accumuler.

VOTRE PLACEMENT PROTEGE

Le réfrigérateur Westinghouse est un produit canadien fabriqué dans l'usine de réfrigérateurs électriques la plus moderne et la plus complète au Canada. En fabriquant entièrement au Canada le garde-manger ainsi que le mécanisme de son réfrigérateur, la maison Westinghouse établit un contrôle absolu et direct sur chaque phase de la fabrication, ce qui lui permet de maintenir sa production à un niveau de précision encore inégalé dans l'industrie du réfrigérateur électrique.

Fabrication canadienne



avec une
longue expérience
internationale
à son crédit

PROTECTION DE VOTRE SANTE

Nuit et jour Westinghouse protège continuellement votre santé et celle de votre famille, en conservant vos aliments intacts et sains.



Le réfrigérateur Westinghouse détruit les trois ennemis qui nous attaquent par l'alimentation. Ces trois ennemis sont les ferments, les moisissures, les bactéries. Les ferments sont de petites plantes qui causent la fermentation. Les moisissures sont ces excroissances bleues ou vertes que vous connaissez. Les bactéries sont de petits animaux qui propagent les maladies. Tout cela ne vit et se propage que dans une atmosphère chaude et humide. L'air sec et froid de votre réfrigérateur Westinghouse en empêche le développement et garde vos aliments frais et sains.

La température de votre garde-manger Westinghouse reste automatiquement dans les limites de la "zone de sûreté" . . . 33° à 50° F. . . au degré que vous désirez . . . à un degré constant — bien différent de la température variable de la glace fondante.

Votre réfrigérateur Westinghouse vous paye un autre dividende de santé en vous permettant de nourrir économiquement votre famille d'aliments frais. Vous pouvez garder une réserve abondante de lait frais et sain, parce que vous savez qu'il ne s'altérera pas. Pareillement, vous pouvez conserver à vos salades ou légumes leur fraîcheur et leur teneur en vitamines.

LE SECRET DE METS APPETISSANTS

Grâce à votre réfrigérateur Westinghouse, vous trouverez un plaisir nouveau à chaque repas. Les plats seront plus appétissants, plus savoureux. Les salades que vous servirez auront le croustillant du frais cueilli. Vous aurez des cubes de glace en abondance pour frapper vos breuvages. Desserts glacés et entremets peuvent être variés indéfiniment.



Table des Matières

	Page
Nettoyage et entretien du garde-manger.....	5
Comment utiliser votre réfrigérateur.....	6
Sélecteur des températures.....	7
Dégivrage.....	8
Préparation des desserts—instructions générales.....	8-9
Desserts glacés.....	10-11-12-13-14
Gâteaux et poudingues "Réfrigérateur".....	15-16
Crème glacée et sauces à poudingues.....	17-18
Breuvages.....	19-20
Aliments cuits au four.....	21-22
Canapés et cocktails.....	23-24
Restes—viande, poisson, légumes, fruits et crème glacée.....	25-26-27-28
Sandwiches et salades.....	29-30-31-32-33-34-35
Sauces à salades.....	36

Nettoyage

Avant de refroidir un réfrigérateur neuf pour la première fois, l'intérieur doit être parfaitement propre. Enlevez les tablettes et les plateaux réfrigérants et lavez-les dans de l'eau savonneuse. Il faut aussi laver le congélateur dans de l'eau savonneuse. Rincez bien et asséchez.

Pour nettoyer l'intérieur du cabinet, nous recommandons le nettoyeur "Charm" ou deux cuillers à table de soda à pâte dans une pinte d'eau chaude. Ce nettoyeur ne laisse pas d'odeur. De plus, s'il y avait une odeur désagréable dans le garde-manger, un bon nettoyage au "Charm" l'aurait vite chassée. Il ne faut pas cependant se servir de ce nettoyeur pour le congélateur.

Il est important de ne pas se servir de nettoyeur à l'ammoniaque (Laverine, etc.) sur les surfaces au Dulux. Cette recommandation est encore plus importante pour les réfrigérateurs couleur ivoire car l'ammoniaque blanchit l'ivoire.

Pour nettoyer et polir l'extérieur, nous recommandons le nettoyeur Pre-wax No. 7 de C.I.L. Après le polissage, on peut rendre la surface plus lustrée et la protéger en appliquant de la cire No. 7 de C.I.L.

Comment utiliser votre

REFRIGERATEUR WESTINGHOUSE

D'abord, un mot d'avertissement: il ne faut pas surcharger les tablettes d'un garde-manger. Il faut assez d'espace libre sur chaque tablette pour que l'air puisse circuler librement. Si la circulation d'air ne se fait pas, la température dans le garde-manger montera au-dessus du point de sûreté et les cubes de glace seront lents à se former. Il ne faut jamais placer des aliments dans le réfrigérateur sans enlever le papier d'emballage, qui empêche l'air froid d'atteindre les aliments et de les refroidir rapidement. Si les aliments doivent rester dans le réfrigérateur plus de quelques heures, il est préférable de les couvrir, parce que l'air froid dans le garde-manger est très sec et en circulant emprunte de l'humidité à tout ce qui n'est pas couvert dans le garde-manger.

Comme le point "le plus froid" est dans le voisinage immédiat du congélateur, il n'est que logique de réserver cet espace aux denrées les plus périssables. Par exemple, la provision de crème d'une semaine devra être placée le plus près possible du congélateur. Le steak, les côtelettes, etc. devraient être développés et emmagasinés dans le garde-viandes. Si vous les emmagasinez dans le plateau réfrigérant directement sous le congélateur, il faut les emmagasiner dans du papier ciré.

Les aliments à odeur forte, comme le poisson, devraient être enveloppés dans du papier ciré et placés dans le garde-viandes ou dans le plateau réfrigérant.

La laitue, le céleri et les autres légumes ont meilleur goût s'ils sont croustillants; ils devraient être taillés, lavés et s'ils sont un peu fanés, trempés dans de l'eau froide, puis placés dans l'humidiroir.

Les légumes à salades et les fruits auxquels il ne faut pas un froid intense pour se conserver se placent dans l'humidiroir ou au fond du garde-manger.

La mayonnaise et les huiles à salade ne doivent pas être trop froides—elles seront donc à leur place sur la tablette à côté du congélateur.

Le beurre, les poudingues et les restes devraient occuper les tablettes du milieu. Placez les oeufs près du fond du réfrigérateur loin du congélateur, car ils gèlent facilement.

Ne placez jamais de bananes dans votre réfrigérateur. Les condiments comme la sauce à la tomate et la sauce chili ne devraient pas prendre dans votre réfrigérateur un espace précieux au détriment de denrées périssables. Conserves et gelées sont plus appétissantes refroidies—il est donc bon d'en garder une petite quantité toute prête dans le réfrigérateur.



Les régulateurs de température pour les réfrigérateurs Westinghouse permettent d'y changer les températures pour répondre aux divers besoins. Les températures dans le garde-manger devraient varier de 37°F à 46°F pour assurer la meilleure conservation possible des aliments dans des conditions normales.

NOTE—Si le fil de raccordement est disconnecté ou la roue de contrôle tournée à une position de froid moindre ou d'arrêt, il faut généralement cinq minutes pour que le contrôle automatique reprenne son fonctionnement normal.

Sélecteur de Température

COMMENT AJUSTER LE RÉGULATEUR DE TEMPÉRATURE

Plus le chiffre indiquant la position au régulateur est bas, plus la température du garde-manger est froide. Commandez la température désirée à l'aide du contrôle True-Temp ou cadran régulateur. Vous sentirez le sélecteur de température se fixer en position quand il sera bien centré au numéro choisi.

AJUSTEMENT		ASSURANT
Contrôle True-Temp	ou cadran régulateur	LE REGLAGE DE TEMPÉRATURE CI-DESSOUS
CONGÉLATION RAPIDE		
<i>Coldest</i>	1	Cette position est utilisée pour la congélation extra-rapide des cubes de glace, la congélation des desserts ou pour refroidir rapidement le cabinet à la mise en marche. Elle assure pleine capacité réfrigérante et une congélation continue. Il faut se rappeler cependant que si on néglige de tourner le régulateur à un nombre plus élevé, quand la congélation est terminée, on s'expose à voir tout le contenu du réfrigérateur se congeler graduellement.
<i>Freezing</i>	2	Fixer le régulateur à l'une ou l'autre de ces positions suffira pour conserver les desserts glacés. Des desserts sucrés demandent pour rester congelés une température plus froide que la glace ordinaire. Les desserts sans crème et très sucrés requièrent une température plus basse que la crème glacée, les mousses et les parfaits.
<i>Extra Cold</i>	3	
<i>Heavy Duty</i>	4	
FONCTIONNEMENT NORMAL		
<i>Normal</i>	5	Ordinairement, cette position maintient automatiquement les températures suffisantes et congèle rapidement les cubes de glace. S'il y a beaucoup d'aliments d'emmagasinés ou s'il faut de la glace rapidement, fixez le régulateur à un nombre inférieur. <i>Note spéciale:</i> Si la température de la pièce descend au-dessous de 60°, le régulateur True-Temp peut faire légèrement dégivrer le congélateur. C'est que la température plus froide de la pièce exige moins du mécanisme pour garder le garde-manger à 40°. Cette épargne de courant est une autre économie exclusive à Westinghouse. En fixant le régulateur à une position plus froide, le congélateur se givrera de nouveau et gardera la température du garde-manger au degré de froid requis.
<i>Economy</i>	6	On recommande cette position quand il y a peu d'aliments d'emmagasinés ou quand il ne faut pas beaucoup de cubes de glace. Il ne se fera peut-être pas de dépôt de givre sur tout le congélateur quand le régulateur sera à cette position. Il pourra se déposer de l'humidité dans le plateau réfrigérant de sorte qu'il ne faudrait pas y déposer d'aliments quand le régulateur est fixé à la position "Economy". Cette précaution n'est pas nécessaire si votre réfrigérateur est muni d'un garde-viande.
<i>Vacation</i>	7	Cette position assure un fonctionnement satisfaisant pendant les congés de fin de semaine, quand les portes ne s'ouvrent pas, ou l'hiver, si le réfrigérateur est dans une armoire froide. Dans ce cas, la partie inférieure seulement du congélateur sera couverte de givre et il se déposera de l'humidité dans le plateau réfrigérant.
<i>Defrost</i>	<i>Defrost</i>	Lisez attentivement les instructions à la page suivante.

Dégivrage

C'est l'évaporation de l'humidité de l'air dans le garde-manger qui provoque la formation de givre sur le congélateur. Cette humidité est empruntée pour beaucoup à l'air de la pièce quand la porte du réfrigérateur s'ouvre et en partie aux aliments mêmes. L'été, quand l'humidité est considérable, le givre se dépose plus facilement que l'hiver. Si on ouvre et qu'on laisse souvent la porte ouverte et si on place beaucoup d'aliments découverts dans le réfrigérateur, il en résulte une rapide accumulation de givre qui diminue l'efficacité du congélateur.

Etant donné que le givre agit comme un isolant très efficace, il est important de ne pas laisser une accumulation excessive de givre sur le congélateur.

Quand le givre s'est accumulé sur une épaisseur d'un quart de pouce, le congélateur devrait être dégivré, autrement le réfrigérateur se mettra en marche automatiquement beaucoup plus fréquemment, diminuant ainsi le rendement économique de l'appareil Westinghouse.

Dégivrage durant la nuit . . . Fixez le régulateur à la position "Defrost" dans la soirée et le givre fondra durant la nuit. Enlevez les moules à glace et placez bien le plateau de verre sous le congélateur pour que le givre fondu s'y dépose. Si votre réfrigérateur est muni du garde-viande, enlevez le contenu et le couvercle pour laisser tomber la glace fondue dans la section inférieure.

Dégivrage rapide . . . S'il faut dégivrer rapidement, ou s'il s'est formé une épaisse couche de givre sur le congélateur, tournez le sélecteur à la position "OFF", videz les moules à glace, remplissez-les en partie d'eau chaude, et remplacez-les dans le congélateur. Ce mode de dégivrer prend habituellement moins d'une heure.

Après le dégivrage . . . par l'une ou l'autre de ces méthodes, essayez le garde-manger et le congélateur avec un linge humide et fixez ensuite le régulateur à la position normale.

Préparation des desserts

Pour les desserts congelés, toujours utiliser le moule inférieur du congélateur. Refroidir tous les ingrédients avant de les mélanger. Hacher les fruits fin et égoutter. Fixer le régulateur à la position "Coldest" pour une heure, puis le ramener à la position normale ou "Heavy Duty" et placer le plateau à dessert sur la tablette du milieu. Les mousses et les parfaits sont riches de crème légère et n'ont pas besoin d'être brassés. Il suffit de les placer dans le réfrigérateur et de les congeler comme ci-dessus. La crème à la glace, les sorbets et les glaces doivent être retirés du congélateur automatique et battus une fois durant la congélation. La première étape demande 1 heure; la congélation complète prend 2 à 3 heures. La crème doit être fouettée seulement jusqu'à la consistance d'un flan, jamais jusqu'à ce que très ferme. On peut donner la consistance aux glaces ou aux desserts contenant seulement un peu de crème en y ajoutant un peu de gélatine. Ce procédé aidera à empêcher les desserts congelés de fondre rapidement une fois servis.

Les desserts congelés dans un réfrigérateur Westinghouse peuvent se servir de plusieurs façons appétissantes. Vous pouvez choisir des verres à sorbet ou des plats à dessert attrayants. Si vous choisissez ces derniers et que vous désiriez des cubes de crème à la glace, par exemple, retirez le dessert du moule à congélation. Pour faciliter cette opération, vous aurez recouvert l'intérieur du moule de papier ciré épais ou encore vous aurez beurré le moule et l'aurez ensuite saupoudré

de macarons ou de miettes de biscuits broyés, de noix écrasées ou d'arachides pralinées écrasées. Si les desserts sont gelés très dur, il faut les amollir sans les faire fondre en les retirant du congélateur et en les plaçant sur une des tablettes du garde-manger pendant une ½ heure ou plus. Vous pouvez remplir de parfaits, de mousses et de crème à la glace des moules en argent ou des coupes de papier uni ou décoré. Vous pouvez encore faire congeler dans des petites coupes de la crème à la glace que vous aurez partiellement fait congeler et battue. Vous pouvez décorer chaque portion de crème à la glace avec de la crème fouettée ordinaire ou légèrement colorée et pressée à travers un tube à pâtisserie. Des fleurs fraîches ou candi et de la menthe candi font aussi une jolie décoration. On peut obtenir le même résultat avec des bâtons de jujube. A l'aide de ciseaux mouillés, vous coupez de minces tranches autour des jujubes aux couleurs pastels pour en former des pétales de fleurs, de minces bandes dans du bonbon vert pour former la tige et des tranches diagonales pour les feuilles.

FABRICATION DES DESSERTS

1. Suivre la recette à la lettre.
2. Employer exactement la quantité de sucre indiquée, sinon la congélation sera retardée.
3. Egoutter les fruits et couper fin pour empêcher la formation de cristaux.
4. Avant de mélanger les ingrédients, bien constater qu'ils sont à peu près à la même température.
5. Ne battre la crème qu'à demi pour donner au dessert une consistance lisse.
6. Une congélation rapide donne un meilleur résultat.
7. Si pendant la congélation, le dessert a tendance à se désagréger ou à se cristalliser, il faut le fouetter encore à demi-congelé puis le remettre dans le congélateur.

Pour les crèmes glacées ordinaires, servez-vous d'une base de flan ou d'une base non cuite faite d'oeufs, de crème claire, de lait évaporé et de crème fouettée. Ajoutez le blanc d'oeuf battu (avec une cuiller à table de sucre pour chaque blanc) à l'un ou l'autre mélange avant d'ajouter la crème fouettée et de congeler le tout. La meringue ainsi préparée sert aussi pour les sorbets.

Les crèmes glacées, les sorbets et les glaces doivent être congelés jusqu'à ce qu'il se soit formé sur le plat une couche ferme d'environ un pouce, puis battus légèrement avec une cuiller de bois. Quand le dessert est ainsi congelé, il suffit de battre une fois. Les crèmes glacées à base de flan ainsi que les parfaits et les mousses ne doivent pas être agités durant la congélation.

Pour tout dessert ou salade, la crème doit être bien fouettée jusqu'à ce qu'épaisse sans être ferme. Trop battue, elle perd de son volume et peut tourner en beurre avant d'être mélangée aux autres ingrédients.

La crème à café (ou le dessus du lait de la veille) peut se refroidir presque au point de congélation puis se fouetter.

Le lait évaporé bien fouetté peut remplacer la crème fouettée dans la plupart des recettes. Il suffit de le faire chauffer dix minutes au bain-marie ou d'immerger la boîte fermée dans de l'eau bouillante et de laisser bouillir cinq minutes. On peut faire dissoudre dans chaque tasse de lait ainsi chauffé une cuiller à thé de gélatine qui a trempé dans deux cuillers à thé d'eau. Le lait évaporé ne se fouette que très froid. Il vaut mieux refroidir le bol et la batteuse, ou encore placer le bol où le lait sera battu dans un bol plus grand rempli de glace et d'eau.

La gélatine peut s'ajouter à tous les genres de desserts dans la proportion d'une demi-cuiller à une cuiller à thé par tasse de liquide. Ce n'est pas un ingrédient indispensable mais elle empêche les desserts de fondre trop vite une fois servis.

Le sucre doit toujours être mesuré soigneusement. S'il y en a trop, la congélation sera lente sinon impossible. S'il n'y en a pas assez, le dessert n'aura pas de consistance. Si vous vous servez de fruits en conserve au lieu de fruits frais, diminuez la quantité de sucre parce que les conserves sont déjà sucrées.

Desserts glacés

PARFAIT BLANC OU DES ANGES

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

$\frac{1}{4}$ tasse d'eau
pincée de sel

2 tasses de crème à fouetter
1 cuiller à thé de vanille

Faire bouillir le sucre et l'eau en brassant jusqu'à ce que le sucre soit dissous, ensuite sans brasser jusqu'à ce que le mélange file. Bâttre les oeufs en neige et ajouter graduellement le sirop tout en battant. Refroidir. Ajouter l'essence et la crème battue demi-ferme. Congeler dans le plateau à dessert ou dans des tasses de papier (sur la tablette du bas du congélateur,) sans remuer le mélange, avec le régulateur de température à "Coldest" pendant 1 heure. Puis tourner à la position "Extra-cold" et placer sur la tablette du milieu 2 ou 3 heures pour congélation entière.

VARIETES DU PARFAIT DES ANGES

Parfait pastel—Colorer chaque tiers du parfait ci-dessus en rose, vert et jaune. Faire congeler le premier rang avant d'ajouter le second.

On peut incorporer dans le parfait blanc des pâtes de guimauve coupées et colorées.

Erable aux noix—Substituer au sucre et à l'eau, du sirop d'érable bouilli jusqu'à ce qu'il file. Ajouter $\frac{1}{8}$ tasse de noix hachées fin.

PARFAIT AUX ABRICOTS

1 boîte d'abricots $\frac{1}{4}$ tasse de sucre 2 oeufs $\frac{3}{8}$ tasse de crème à fouetter

Egoutter les abricots, ajouter le sucre au jus et faire bouillir 10 minutes. Presser les abricots égouttés dans une passoire et refroidir. Verser le sirop sur les blancs d'oeufs battus ferme et refroidir. Incorporer les abricots dans la crème fouettée en ajoutant le sirop et les oeufs. Verser dans les plats à congeler Westinghouse.

PARFAIT AU BUTTERSCOTCH

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre brun 1 cuiller à table de beurre 5 cuillers à table d'eau
 $\frac{1}{4}$ tasse de lait 2 jaunes d'oeufs pincée de sel
1 $\frac{1}{2}$ tasse de crème à fouetter $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de vanille

Cuire le sucre, le beurre et l'eau jusqu'à ébullition. Bâttre les jaunes d'oeufs et verser dessus le sirop chaud. Continuer à battre et ajouter le lait et le sel. Cuire cinq minutes au bain-marie en agitant continuellement. Bien refroidir, ajouter la vanille et une partie de la crème fouettée, agitant jusqu'à consistance lisse. Incorporer ensuite le reste de la crème fouettée. Congeler sans brasser pendant 1 heure sur la tablette inférieure avec le régulateur de température à la position "Coldest" Puis fixer le régulateur à la position "Extra-cold".

MOUSSES

Recette de base

2 blancs d'œufs 2 cuillers à table de sucre ½ tasse de sirop de maïs blanc
2 tasses de crème à fouetter pincée de sel

Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre en battant, ajouter l'essence sucrée avec le sirop de maïs. Fouetter la crème demi-ferme et incorporer.

Congeler les mousses sans agiter, avec le régulateur à la position "Coldest", dans le plateau à dessert ou dans des tasses en argent ou en papier. Fixer le régulateur à la position "Extra-cold" pour terminer la congélation. Service de 8 à 10.

Le sucre ou sirop de sucre peut remplacer le sirop de maïs. On obtient tout de même avec le sirop une meilleure consistance surtout pour les mousses aux fruits. On peut ajouter aux variétés suivantes environ 10 pâtes de guimauve divisées en huit parties.

VARIETES DE MOUSSES

Mousse de la "moisson"—Ajouter à la recette 2 tasses d'abricots en boît égouttés, 2 bananes pressées dans une passoire.

Mousse aux arachides pralinées—1¼ tasse d'arachides pralinées broyées, 1 cuiller à thé de vanille. Supprimer le sirop. Les arachides broyées peuvent servir à enduire le moule, si on ne les emploie pas toutes pour la mousse.

Mousse aux pêches—2 tasses de pêches égouttées et coupées fin, ¾ tasse de sucre, ¼ cuiller à thé d'essence d'amande (ratafia). Ajouter à la recette de base.

Mousse aux framboises—2 tasses de framboises écrasées, égouttées et pressées dans une passoire pour extraire les graines, 2 cuillers à table de jus d'orange, ½ tasse de sucre.

Mousse aux fraises—2 tasses de fraises écrasées passées au tamis. ¾ tasse de sucre, 1 ou 2 cuillers à table de jus de citron.

DELICES AUX FRUITS

½ tasse d'ananas sans jus ¼ tasse sucre à fruits 1 cuiller à thé vanille
¼ tasse de pacanes ¼ tasse d'amandes 1 cuiller à thé d'essence
¼ tasse de pistaches 2 blancs d'œufs d'amande
1 tasse de crème à fouetter ¼ tasse sirop de maïs blanc ¼ tasse cerises au marasquin ou candi.

Hacher l'ananas fin. Couper les cerises très fin. Hacher les pistaches, amandes pacanes et mélanger au sirop de maïs.

Battre les blancs d'œufs très ferme et incorporer peu à peu le sucre à fruits. Fouetter légèrement la crème très froide dans un bol glacé. Dans la crème à peine ferme, incorporer les œufs ainsi que le mélange de fruits, noix, vanille et l'essence d'amande.

Remplir des moules individuels en argent ou des tasses à mousse en papier, ou étendre également sur le plateau à congeler. Congeler sans brasser pendant 1 heure avec le régulateur à la position "Coldest". Puis fixer le régulateur à la position "Extra-cold".

MOUSSE D'ERABLE AUX BANANES

3 bananes 1 demiard de crème à fouetter ½ tasse de sirop d'érable

Presser les bananes dans une passoire et mêler graduellement le sirop d'érable à la pulpe de bananes. Fouetter la crème demi-ferme et incorporer le mélange banane-érable. Verser dans le plateau à congeler inférieur Westinghouse et congeler pendant 1 heure avec le régulateur à la position "Coldest", puis sur la tablette du milieu pendant ½ heure avec le régulateur à la position "Extra-cold".

CREME GLACEE (FLAN)

Recette de base

$\frac{2}{3}$ tasse de sucre 2 cuillers à table de fécule de maïs 2 tasses de lait 3 oeufs
1 cuiller à thé de vanille 1 tasse de crème à fouetter pincée de sel

Chauffer jusqu'à ébullition $1\frac{1}{2}$ tasse de lait et le sucre moins 2 cuillers à table au bain-marie. Mêler la fécule de maïs et le sel et mouiller avec $\frac{1}{2}$ tasse de lait froid. Ajouter au lait chaud, chauffer 25 minutes en brassant de temps à autre. Batta 3 jaunes d'oeufs et un blanc, ajouter le flan chaud, remettre au bain-marie et cuire 5 minutes. Refroidir sur des cubes de glace et de l'eau. Batta en neige deux blancs d'oeufs et ajouter en battant deux cuillers à table de sucre, finalement la vanille et la crème fouettée demi-ferme. Congeler sans brasser pendant 1 heure avec le régulateur à la position "Coldest". Puis ramener à la position "Extra-cold". Service de 6 à 8 personnes.

VARIETES DE CREME GLACEE CUITE

Aux bananes—Presser trois bananes, ajoutant 2 cuillers à table de jus de citron. Ajouter au flan avant d'incorporer les blancs d'oeufs.

Au caramel—Chauffer le sucre de la recette dans une poêle à frire épaisse, brassant jusqu'à ce que fondu et d'un brun foncé. Ajouter $1\frac{1}{4}$ tasse d'eau chaude et brasser jusqu'à ce que bien lisse. Chauffer la fécule de maïs avec lait et sel. Incorporer le caramel, plus une cuiller à table de sucre. Procéder comme ci-dessus.

Au Café—Chauffer dans le lait jusqu'à ébullition $\frac{1}{2}$ tasse de café moulu fin. Passer à travers 3 épaisseurs de coton à fromage. Procéder comme ci-dessus, ajoutant $\frac{1}{2}$ cuiller à thé d'essence d'amande (ratafia).

Au citron—Ajouter au flan chaud 2 ou 3 cuillers à table de citron et $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de zeste râpé. Réduire la vanille à $\frac{1}{4}$ cuiller à thé.

A la menthe—Substituer $\frac{1}{4}$ cuiller à thé d'essence de menthe à la vanille. Colorer le flan vert pâle.

A l'orange—Ajouter au flan chaud $\frac{1}{4}$ tasse de jus d'orange, 1 cuiller à table de jus de citron, le zeste râpé d'une demi-orange et 2 ou 3 cuillers à table de sucre. Omettre la vanille.

Aux pêches—Ecraser des pêches pour remplir une tasse, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre et $\frac{1}{4}$ cuiller à thé d'essence d'amande. Omettre la vanille. Omettre aussi le sucre si les fruits sont des conserves.

Aux arachides pralinées—Réduire le sucre à $\frac{1}{2}$ tasse, ajouter $\frac{3}{4}$ tasse d'arachides pralinées écrasées fin.

Au bâton de menthe—Réduire le sucre à 2 cuillers à table. Ajouter $\frac{1}{2}$ livre de bâton de menthe broyé pour être fondu dans le flan chaud.

A l'ananas—Mettre de côté $\frac{1}{4}$ tasse du sucre de la recette de base, y ajouter une tasse d'ananas frais passé au hache-viande. Ajouter $1\frac{1}{2}$ cuiller à thé de jus de citron. Omettre le sucre si les fruits sont des conserves.

Aux fraises—Ajouter à 1 tasse de fraises écrasées $\frac{1}{4}$ tasse de jus d'orange et $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, brassant jusqu'à ce que dissous. Un peu de colorant rose donnera une jolie apparence au dessert. Omettre la vanille. Omettre aussi le sucre si les fruits sont des conserves.

CREME GLACEE A LA VANILLE WESTINGHOUSE

1 demiard de crème à fouetter pincée de sel $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de vanille
4 cuillers à thé de sucre fin

Fouetter la crème demi-ferme, y incorporer la vanille, le sel, le sucre. Verser dans des plateaux à congeler. Fixer le régulateur à "Coldest". Placer pendant 1 heure le plateau de crème glacée dans le compartiment inférieur. Remettre alors le régulateur à "Heavy Duty". Au bout d'une heure, le dessert est prêt à servir ou peut être conservé quelques jours à cette position.

Jus de raisin—La moitié de la recette de sirop, 2 tasses de jus de raisin, ½ tasse de jus d'orange, 2 cuillers à table de jus de citron, ½ tasse d'eau.

Citron—1 tasse d'eau, ¾ à 1 tasse de jus de citron. Ajouter au sirop.

Menthe—Colorant vert et ¼ cuiller à thé d'essence de menthe ajoutés à la recette de citron ci-dessus.

Orange—2 tasses de jus d'orange, 1 zeste d'orange, ¼ tasse de jus de citron ajouter le zeste au sirop chaud, pendant qu'il refroidit.

Fraise—2 tasses de fraises écrasées et passées à travers le presse-purée, ¼ tasse de jus d'orange. Ajouter le sirop froid aux fruits et bien refroidir.

CREME AU CHOCOLAT A LA PATE DE GUIMAUVE

15 *pâtes de guimauve* 1 *tasse de lait* ¼ *tasse de cacao*
1 *cuiller à thé de vanille* 1 *demiaré de crème à fouetter* ¼ *cuiller à thé de sel*

Mettre le cacao dans une casserole et ajouter le lait graduellement pour obtenir une pâte lisse. Ajouter les pâtes de guimauve et chauffer au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Ajouter la vanille, le sel et refroidir. Lorsque froid et un peu épais, incorporer avec précaution dans la crème fouettée demi-ferme. Verser dans des plateaux à congeler Westinghouse et congeler 1 heure à "Coldest"; remettre à "Heavy Duty" pendant 1 à 2 heures et placer le plateau sur la tablette du milieu.

CREME GLACEE SURPRISE

1 *tasse de lait* 1 *cuiller à thé de fécule de maïs* 2 *oeufs*
½ *tasse de sucre* ¼ *cuiller à thé de sel* 1 *cuiller à thé de vanille*
1 *tasse de crème à fouetter* 10 *biscuits au son roulés* ½ *cuiller à thé de "Mapleine"*

Délayer avec très peu d'eau la fécule de maïs, ajouter graduellement le lait et cuire au bain-marie jusqu'à consistance épaisse, ajouter 2 oeufs battus avec le sucre et cuire 2 minutes. Ajouter la vanille et refroidir. Fouetter la crème et y incorporer les miettes des biscuits au son et le flan refroidi. Ajouter le "Mapleine" et congeler pendant 1 heure dans le plateau à congeler inférieur Westinghouse à la position "Coldest". Transporter ensuite le plateau sur la tablette du milieu et laisser 1 ou 2 heures à "Heavy Duty" ou à "Extra Cold".

MOUSSE MACEDOINE

1 *demiaré de crème à fouetter* 4 *cuillers à thé de sucre à fruits*
1 *boîte de fruits à salade* 1 *cuiller à thé de vanille*

Egoutter les fruits et les couper en petits morceaux. Fouetter la crème demi-ferme et y incorporer le sucre, la vanille et les fruits coupés. Verser ce mélange dans le plateau à congeler inférieur Westinghouse, l'y laisser 1 heure à "Coldest". Transporter ensuite le plateau sur la tablette du milieu et le laisser 1 à 2 heures à "Heavy Duty".

FRUITS CONGELES

Tous fruits frais comme les fraises, framboises et tous fruits en conserves, pêches, framboises, ananas ou abricots peuvent être convertis en délicieux fruits congelés.

Ecraser de gros fruits, les sucrer au goût. Pour fruits frais, employer la moitié autant de sucre que de fruits et laisser reposer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Les framboises sont particulièrement délicieuses et peuvent être versées directement de la boîte au plateau à congeler.

Congeler à "Coldest" jusqu'à congélation à un pouce du bord du plat. Battre de nouveau. Servir immédiatement ou continuer à congeler. Servir avec de la crème fouettée.

Gâteaux et Poudingues

"Réfrigérateur"

CHARLOTTE

1 tasse de lait chaud	$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
2 cuillers à table de gélatine granulée	3 jaunes d'oeufs	3 blancs d'oeufs
2 tasses de lait froid	2 cuillers à thé de vanille	pinçée de sel

Tremper la gélatine dans l'eau. Faire un flan avec lait chaud, sucre et jaunes d'oeufs. Ajouter la gélatine, brasser jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Refroidir avec le lait froid. Ajouter la vanille, le sel et finalement les blancs d'oeufs battus. Mêler avec le batteur d'oeufs et verser dans des moules de fantaisie pour prendre en gelée.

GATEAU REFRIGERATEUR AUX AMANDES

$\frac{3}{8}$ tasse de beurre	2 tasses de sucre à fruits	4 oeufs
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé d'essence d'amande	18 macarons	$\frac{1}{2}$ tasse d'amandes râpées
	1 cuiller à thé d'essence d'orange	

Défaire le beurre en avec crème le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs, séparés préalablement des blancs, et battre. Ajouter les essences et les amandes. Incorporer le tout dans les blancs d'oeufs battus très ferme. Tapiser un moule de doigts de dames, ajouter un rang de garniture, un rang de macarons émiettés jusqu'à ce que les trois rangs de garniture soient utilisés. Garnir de macarons et refroidir au moins 24 heures.

CHARLOTTEAUX ABRICOTS

1 cuiller à thé de gélatine	2 cuillers à table d'eau froide	1 banane
1 chopine d'abricots en conserve	sucre à fruits au goût	1 tasse de crème fouettée
	2 douzaines de doigts de dames	

Tremper la gélatine dans l'eau froide 5 minutes et dissoudre au-dessus d'eau bouillante. Passer la banane et les abricots dans le presse-purée. Ajouter le jus d'abricots, le sucre à fruits au goût. Incorporer dans la crème fouettée. Tapiser les tasses à Charlotte de doigts de dames et du mélange. Congeler sans agiter à la position "Coldest" environ trois heures. Remettre à "Heavy Duty" ou à "Extra-Cold" si on laisse encore reposer. Décorer d'abricots entiers et de crème fouettée.

Le grand plateau peut remplacer les tasses à Charlotte. Tapiser de papier ciré, puis de doigts de dames. Verser un peu de garniture, puis un rang de doigts de dames, alterner ainsi jusqu'à ce que le plateau soit rempli. Lorsque congelé, démouler sur une grande assiette. Décorer avec des abricots et de la crème fouettée.

GATEAU REFRIGERATEUR A L'ORANGE

1 tasse de lait	2 cuillers à table de beurre	2 cuillers à table
zeste râpé de $\frac{1}{4}$ d'orange	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	fécule de maïs
jus d'une demi-orange	2 douzaines de doigts de dames	3 oeufs

Mettre au bain-marie, la fécule de maïs, les jaunes d'oeufs légèrement battus, le lait, le beurre. Cuire à feu doux jusqu'à consistance crémeuse brassant continuellement. Ajouter le jus d'orange et le zeste. Refroidir un peu, incorporer les blancs d'oeufs battus en neige. Garnir le moule avec les doigts de dames.

PLUM PUDDING REFRIGERATEUR

$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de clous de girofle	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de cannelle	2 tasses d'eau
$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de muscade	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de macis	$\frac{1}{2}$ tasse de pacanes hachées
$\frac{1}{4}$ tasse de cerises au marasquin	$\frac{3}{4}$ tasse de raisins secs	
1 paquet gelée au citron	$\frac{3}{4}$ tasse de raisins corinth	

Ajouter les épices à une tasse d'eau, faire bouillir 5 minutes. Ajouter les fruits et cuire de nouveau 5 minutes à feu doux. Verser dans un moule melon. Refroidir dans le réfrigérateur Westinghouse. Servir avec sauce moussueuse.

CREME MACARON AUX FRUITS

1 paquet d'une livre de macarons au beurre	1 chopine de crème à fouetter
1 paquet de gélatine cerise ou framboise	2 tasses d'eau
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre à glacer	1 douzaine de pâtes de guimauve
1 petite bouteille de cerises au marasquin	

Dissoudre la gélatine dans l'eau bouillante, laisser reposer jusqu'à consistance gélatineuse. Fouetter la crème, ajouter le sucre, puis la gélatine. Couper les pâtes de guimauve et les cerises en petits morceaux, les incorporer au mélange. Doubler le fond et les côtés du plateau réfrigérateur avec du papier ciré. Garnir tout l'intérieur de macarons au beurre puis verser la moitié du mélange. Placer au-dessus un autre rang de macarons au beurre et ajouter le reste du mélange. Garnir le dessus du moule avec des biscuits croisés.

Refroidir dans le réfrigérateur Westinghouse trois à quatre heures. Démouler et couper en carrés. Service de 10 à 12 personnes.

POUDINGUE REFRIGERATEUR AUX DATTES

$\frac{1}{2}$ lb. de dattes divisées en quatre	$\frac{1}{4}$ lb. pâtes de guimauve divisées en quatre
$\frac{1}{4}$ lb. de noix de Grenoble coupées en morceaux	$\frac{1}{4}$ lb. de biscuits de son roulés
1 demiard de crème à café peu fouettée	

Méler le tout légèrement, placer dans un plat carré ou dans un plat réfrigérateur Westinghouse doublé de papier ciré. Laisser reposer dans le compartiment aux vives au moins 24 heures, et plus longtemps si possible.

Démouler, couper en tranches, servir avec crème fouettée légèrement sucrée et parfumée à la vanille. Service de 6 ou 8 personnes.

POUDINGUE MOUSSEUX AUX RAISIN

3 oeufs	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
1 tasse de jus de raisin vert	le jus d'une orange	1 cuiller à table de gélatine

Battre les jaunes d'oeufs en mousse, ajouter le sucre. Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et la faire dissoudre au-dessus de l'eau bouillante. Incorporer au mélange de jaunes d'oeufs et de sucre le jus de raisin vert et le jus d'orange. Ajouter les blancs d'oeufs battus en neige au mélange. Placer dans le réfrigérateur Westinghouse et lorsque la gelée est demi-ferme, la sortir et battre de nouveau. Verser dans des verres à parfait et refroidir dans la partie supérieure du réfrigérateur.

Garnir d'une brindille de menthe. Service de 6 personnes.

MOUSSE AU CITRON A LA NOIX DE COCO

1 paquet de gelée (essence citron)	2 tasses d'eau bouillante	1 tasse de crème fouettée
1 $\frac{1}{2}$ tasse peu sucrée de noix de coco		

Dissoudre la gelée citron dans l'eau chaude. Refroidir, placer dans le réfrigérateur Westinghouse. Lorsque demi-ferme, fouetter avec le fouet à oeufs jusqu'à consistance de crème fouettée, y incorporer la crème fouettée et la noix de coco. Verser dans un moule et refroidir jusqu'à consistance ferme. Démouler, garnir avec tranches de citron et cerises vertes au marasquin. Servir avec sauce aux canneberges. Service de 8 personnes.

SAUCE CAMEL

$\frac{3}{4}$ tasse de sirop de maïs $1\frac{1}{4}$ tasse de sucre brun (cassonade) 4 cuillers à table de beurre
 $\frac{3}{4}$ tasse de lait évaporé

Faire cuire le tout ensemble au bain-marie $\frac{3}{4}$ d'heure. Refroidir et battre 5 minutes. Ceci donne 2 tasses de sauce; pour faire des boulettes d'amandes caramel, mettre environ trois cuillers à table de sauce caramel au fond d'un plat à dessert, former une boulette de crème glacée avec la cuiller pour crème glacée, rouler vivement dans un petit bol contenant des amandes hachées et placer sur le dessus de la sauce.

SAUCE CREME AUX ABRICOTS

2 jaunes d'oeufs légèrement battus le zeste d'un $\frac{1}{2}$ citron $\frac{1}{4}$ tasse de sucre granulé
1 tasse de crème fouettée très ferme $\frac{1}{4}$ tasse de jus d'abricots

Mélanger le jus, le zeste, les jaunes d'oeufs battus et cuire à consistance crémeuse. Bien refroidir et incorporer la crème fouettée. Ce mélange doit être assez ferme pour ne pas s'étendre. Servir cette sauce très froide sur une tranche de gâteau éponge ou des anges.

SAUCE AU CHOCOLAT SUISSE

$1\frac{1}{2}$ carré de chocolat 1 tasse de sucre $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de vanille
quelques grains de sel $1\frac{1}{3}$ tasse de lait évaporé ou crème à café

Mettre le chocolat, le sucre et sel dans la partie supérieure du bain-marie. Mêler bien pendant que le chocolat fond. Ajouter graduellement le lait évaporé ou la crème et cuire cinq minutes. Refroidir avant d'ajouter l'essence. Garder dans le réfrigérateur et chauffer avant de servir comme sauce au chocolat. Ceci peut être mêlé à de la crème fouettée, être congelé ou mêlé à du lait ou "ginger ale" et servi comme breuvage.

SAUCE MELBA

A une tasse de gelée de framboises ou de gadelles, ajouter $1\frac{1}{2}$ tasse de Sherry de cuisine. Battre bien avec une fourchette jusqu'à ce que bien lié et crémeux. Ajouter une demi-pêche à une cuiller de crème glacée. Recouvrir de sauce Melba.

SIROP DE MENTHE

1 tasse d'eau $\frac{1}{2}$ tasse de sirop de maïs colorant vert
1 tasse de sucre $\frac{1}{2}$ cuiller à thé d'essence de menthe

Mélanger 1 tasse d'eau, 1 tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de sirop de maïs et cuire à feu modéré, jusqu'à ce que des gouttes jumelles du sirop coulent de la cuiller. Enlever du feu, ajouter le colorant vert et lorsque refroidi ajouter $\frac{1}{2}$ cuiller à thé d'essence de menthe.

Brevages

CIDRE "FRUITADE"

1 pinte de cidre
2 citrons
2 oranges
1 bouteille de ginger ale
1 tasse d'eau

Ajouter le jus de fruits et l'eau au cidre et placer dans le réfrigérateur pendant plusieurs heures pour marier les goûts. Avant de servir, ajouter une bouteille de ginger ale. Ceci constitue un breuvage des plus rafraîchissants et beaucoup plus savoureux que le cidre seul.

LAIT DE POULE

1 oeuf
1 tasse de lait
pincée de sel
2 cuillères à table de jus de fruits ou sherry de cuisine
1 cuiller à table de sucre à fruits

Battre en neige le blanc d'oeuf et le sel. Mêler les jaunes bien battus, le jus de fruit, passer au tamis et incorporer au blanc d'oeuf, battre, ajouter le lait et bien mélanger le tout en fouettant. Saupoudrer le dessus avec des noix hachées ou de la muscade.

Le jaune et le blanc d'oeuf peuvent être battus ensemble plutôt que séparément. Vous pouvez substituer au jus de fruit, du chocolat, sirop, crème de menthe, du sherry sucré ou une autre essence.

CAFE AU LAIT "FLIP"

1 chopine de lait
4 cuillères à table de crème glacée
2 cuillères à table de café moulu
1 cuiller à thé de vanille
2 cuillères à table de sucre

Chauffer le lait au point d'ébullition au bain-marie, ajouter le café finement moulu et le sucre. Laisser reposer 15 minutes. Passer au tamis. Refroidir. Au moment de servir, verser dans l'agitateur à breuvage (shaker) avec la crème glacée, la vanille et agiter.

PUNCH "COUNTRY CLUB"

3 tasses de sucre
12 citrons
1 petite boîte d'ananas râpés
3 pintes d'eau
12 oranges
2 pintes de ginger ale
1 tasse de thé fort
1 pinte de jus de raisin

Faire bouillir le sucre et l'eau ensemble, 20 minutes, ajouter le thé. Refroidir, ajouter le jus des oranges, des citrons, du raisin et des ananas. Placer dans le réfrigérateur pour accentuer la saveur, environ 2 heures. Avant de servir, ajouter 2 bouteilles d'une pinte de ginger ale et des cubes de glace. Pour les petites réunions, cette recette peut être divisée en trois. Si le breuvage est servi dans un bol à punch, ajouter des quartiers d'orange et citron et une bouteille de cerises au marasquin. Service de 50 personnes.

MENTHE GLACEE AU CHOCOLAT

2 carrés de chocolat
¼ cuiller à thé de sel
½ cuiller à thé d'essence de menthe
1 tasse d'eau
1 pinte de lait
1 demiard de crème glacée
½ tasse de sucre
1 cuiller à thé de vanille

Dissoudre le chocolat et ajouter l'eau. Bouillir jusqu'à épaississement. Ajouter le sucre et le lait et cuire cinq minutes. Refroidir, ajouter les essences, le sel et la crème glacée. Battre avec le fouet à oeufs jusqu'à ce que le tout soit bien lié. Servir dans de grands verres avec ou sans crème glacée.

SIROP CREME DE MENTHE

1 tasse de sucre	$\frac{3}{4}$ tasse d'eau	1 cuiller à thé de menthe
2 cuillers à thé d'essence de menthe	1-16 cuiller à thé de crème de tartre	poivrée
		colorant végétal vert

Faire bouillir l'eau et le sucre avec la crème de tartre. Refroidir et ajouter l'essence et le colorant. Ceci peut être gardé bien couvert dans le réfrigérateur et ajouté au punch de fruit, au goût.

DELICE AU GINGER ALE

1 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau	$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de cannelle	1 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
$\frac{3}{4}$ cuiller à thé d'épices mûlées	1 tasse de jus d'abricot ou d'ananas	5 clous de girofle entiers
2 tasses de jus d'orange		3 chopines de ginger ale
$\frac{1}{4}$ cuiller à thé de muscade râpée		le jus d'un pamplemousse

Faire bouillir le sucre et l'eau 10 minutes. Ajouter les épices dans le sirop chaud et laisser reposer une heure et demie. Passer à travers un coton à fromage dans le jus de fruit, ajouter le ginger ale et servir dans des verres contenant des cubes de glace décorés.

PUNCH VERANDA

2 tasses de jus de framboises (loganberry)	le jus de 5 oranges	le jus de 2 citrons
1 chopine de ginger ale	1 chopine d'eau	$\frac{1}{4}$ tasse de sucre

Faire bouillir le sucre, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau, ajouter le jus de framboises, d'orange et de citron et le reste de l'eau. Refroidir. Au moment de servir, ajouter le ginger ale et les cubes de glace.

FRAPPE AUX FRUITS

1 ananas frais	1 citron	1 pinte d'eau froide
	$\frac{1}{2}$ ou 1 tasse de sirop de sucre	

Peler l'ananas. Enlever les yeux et le coeur. Couper en petits morceaux et passer à travers le hache-viande. Sucre au goût avec le sirop de sucre fait avec parties égales sucre et eau. Bien refroidir, ajouter l'eau, le jus de citron et la glace pilée. Remplir des verres au tiers du bord, ajouter une cuiller de glace aux framboises. Les fraises peuvent être employées avec la glace au citron. Service de 6 ou 8 personnes.

PUNCH RECEPTION

$\frac{1}{2}$ tasse d'eau	1 tasse de sucre	6 oranges
$\frac{1}{2}$ tasse de jus de pamplemousse	1 pinte de ginger ale	6 citrons
$\frac{1}{4}$ tasse d'ananas râpé		zeste d'un demi concombre

Faire bouillir le sucre et l'eau ensemble, ajouter les jus de fruit, et l'ananas avec le zeste pelé d'une demi-orange et le zeste d'un concombre. Refroidir dans le réfrigérateur plusieurs heures. Enlever les zestes d'orange et de concombre. Ajouter le ginger ale et les cubes de glace. Service de 10 à 12 personnes.

PUNCH SORCIERE

Deux bâtons de cannelle de 4 pouces	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de macis pulvérisé	
1 tasse d'eau	1 cuiller à thé de clous entiers	1 pinte de cidre

Faire bouillir les épices dans l'eau jusqu'à ce que le liquide soit réduit à environ $\frac{1}{2}$ de tasse. Passer au tamis et ajouter ceci à une pinte de cidre frappé. Servir dans de petits verres comme un cocktail. Ceci peut être servi comme apéritif à un dîner ou comme breuvage à une partie de cartes. Service de 6 à 8 personnes.

Au four

PETITS PAINS REFRIGERATEUR

2 tasses d'eau bouillante ½ tasse de sucre 1 cuiller à table de sel
8 tasses de farine à pain tamisée avant de mesurer 2 oeufs battus
2 cuillers à table de gras (shortening) 2 carrés de levure ¼ tasse d'eau tiède
Pour petits pains au fromage, mêler ½ tasse de fromage râpé

Mêler l'eau bouillante, ½ tasse de sucre, le sel et le gras, refroidir jusqu'à ce que tiède. Dissoudre la levure dans l'eau tiède, ajouter une cuiller à thé de sucre et brasser dans le premier mélange. Ajouter les oeufs battus, incorporer 4 tasses de farine, bien battre. Ajouter en brassant 4 autres tasses de farine et bien mêler. Il n'est pas nécessaire de pétrir. Bien couvrir et garder dans le réfrigérateur jusqu'à ce que requis. Façonner ainsi que décrit ci-dessous et laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce que le volume soit doublé. Cuire au four 15 à 20 minutes dans un four chaud 425° F. Deux tasses de farine de son ou de blé entier peuvent être substituées à la farine blanche.

Gardée à la basse température du réfrigérateur Westinghouse, cette pâte se conservera une semaine ou dix jours.

VARIETES DE PETITS PAINS REFRIGERATEUR:

Petits pains au caramel—Rouler un rectangle de pâte ½ pouce d'épaisseur et de 12 par 6 pouces. Saupoudrer de cannelle et cassonade et rouler. Couper des tranches d'un pouce et les disposer dans une lèchefrite huilée. Laisser lever la pâte au double de son volume et cuire 15 ou 18 minutes à 400 ou 425°. Pendant que les petits pains cuisent, préparer une glace avec 2 tasses de sucre à glacer, 1 cuiller à table de beurre fondu, ½ cuiller à thé d'essence Mapleine et juste assez d'eau chaude pour que la glace puisse être étendue.

Petits pains trèfle—Pour chaque petit pain, prendre trois morceaux de pâte de la grosseur d'une noix de Grenoble, façonner avec les doigts huilés jusqu'à ce que lisse et bien formé. Placer dans des moules à "muffins". Couvrir et mettre dans un endroit chaud pour lever au double de leur volume. Cuire dans un four chaud, 400° F, 15 à 20 minutes.

Croissants—Rouler la pâte environ ¼ pouce d'épaisseur. Couper en carrés de 5 pouces avec un couteau tranchant puis en triangles. Brosser avec du gras (shortening) et rouler à partir du côté coupé en vous dirigeant vers la pointe. Presser la pointe vers le bas, rouler en forme de croissant et placer sur une plaque à pâtisserie bien graissée. Laisser lever jusqu'au double de son volume. Brosser avec un mélange de blanc d'oeuf et d'eau et cuire au four huit à dix minutes à 400° F.

Gâteau pour café—Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien malléable et façonner entre la paume des mains jusqu'à 20 pouces de longueur et environ 1 ½ pouce de diamètre. Tenir un bout dans chaque main et tourner dans la direction opposée. Placer les morceaux de pâte en spirale dans une lèchefrite huilée et ramener les bouts pour former un cercle. Faire lever le double du volume, badigeonner avec du beurre fondu, saupoudrer d'un mélange de 1 cuiller à table de sucre et 1 cuiller à table de cannelle et cuire au four 20 minutes à 400° F.

Pendant que le gâteau-café est encore chaud, le glacer avec une glace faite avec 1 cuiller à table de beurre, 2 cuillers à table de crème, 1 tasse de sucre à glacer tamisé et une demi-tasse de noix.

Petits pains—Rouler la pâte réfrigérateur à un pouce d'épaisseur. Couper en rondelles avec un petit coupe-pâte et badigeonner chacune d'une couche de beurre fondu. Avec un couteau ordinaire faire une entaille sur le dessus de chaque rondelle. Replier les ronds (genre Parkerhouse) et les placer dans des lèchefrites huilées de manière qu'ils se touchent. Laisser lever au double de leur volume et cuire au four 400° F, de 15 à 18 minutes.

Petits pains à la cannelle et aux pacanes—Rouler la pâte réfrigérateur à ½ pouce d'épaisseur, 10 ou 12 pouces de longueur et environ 6 pouces de largeur. Badigeonner de beurre fondu et de cannelle. Rouler et couper en tranches de 1 pouce. Tapisser le fond d'une lèchefrite à gâteau avec du beurre mou, ajouter de la cassonade, des pacanes hachées et disposer les tranches roulées sur les noix. Laisser lever et cuire 15 à 20 minutes à 400° F.

PAIN D'ÉPICES REFRIGÉRATEUR

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre $\frac{1}{4}$ tasse de beurre $\frac{1}{4}$ tasse de gras
1 oeuf $\frac{1}{2}$ tasse de mélasse 2 tasses de farine à gâteau
 $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de gingembre $\frac{1}{2}$ cuiller à thé d'épices mées $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de camelle
 $\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel 1 cuiller à thé de soda dissous dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude

Défaire le beurre et le saindoux en crème, ajouter le sucre et bien mélanger. Ajouter l'oeuf bien battu, brasser, ajouter la mélasse. Tamiser la farine, les épices et le sel et ajouter au premier mélange alternant avec l'eau chaude et le soda. Huiler une lèchefrite ou moule à gâteau, tapisser le fond du plat avec du papier ciré. Huiler ce papier et verser le mélange. Cuire à feu modéré 350°F, de 35 à 45 minutes. Ce mélange peut être versé dans un bol couvert et gardé dans le réfrigérateur Westinghouse, trois ou quatre jours.

PETITS PAINS AU FROMAGE WESTINGHOUSE

2 tasses de farine à pâtisserie tamisée avant de mesurer 1 cuiller à thé de sel
4 cuillers à thé de gras 4 cuillers à thé de poudre à pâte $\frac{3}{4}$ tasse de lait
fromage râpé

Tamiser la farine, mesurer, tamiser de nouveau avec la poudre à pâte et le sel. Couper la graisse dans les ingrédients secs jusqu'à ce que le mélange ait l'apparence de la farine de blé d'inde. Ajouter assez de lait pour lier les ingrédients. Envelopper la pâte dans du papier ciré et placer dans un bol. Cette pâte peut être gardée douze à vingt-quatre heures avant de la mettre au four. La rouler alors environ $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur sur une planche farinée. Saupoudrer avec du fromage râpé très fin, rouler et couper en sections de $1\frac{1}{2}$ pouce. Disposer dans des moules à muffins, la partie coupée vers le haut. Cuire 15 minutes dans un four chaud 425°F. Recette de 6 à 8 petits pains.

BISCUITS CHOCOLAT AUX NOIX

$\frac{1}{2}$ tasse de gras 1 tasse de sucre 1 oeuf $\frac{1}{4}$ cuiller à thé de sel
2 tasses de farine à pâtisserie, tamisée avant d'être mesurée 2 carrés de chocolat fondu
2 cuillers à thé de poudre à pâte $\frac{1}{4}$ tasse lait 1 tasse de noix de Grenoble hachées

Défaire le gras en crème, ajouter le sucre. Mélanger. Ajouter l'oeuf bien battu, le chocolat fondu, battre, ajouter en alternant le reste des ingrédients secs et le lait. Refroidir la pâte au réfrigérateur Westinghouse et lorsque ferme, rouler ou façonner en rouleaux de deux pouces de diamètre. Refroidir de nouveau jusqu'à consistance ferme et couper en tranches minces. Placer sur une plaque à pâtisserie huilée. Cuire à four modéré, 370° F, de 8 à 10 minutes. Recette de 50 à 60 biscuits.

La pâte peut être enveloppée dans du papier ciré et gardée une semaine ou plus dans votre réfrigérateur Westinghouse.

BISCUITS AU SUCRE

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre 1 tasse de sucre 2 oeufs
1 cuiller à table de crème 2 $\frac{1}{2}$ tasses de farine à gâteau 1 cuiller à thé d'essence
2 cuillers à thé de poudre à pâte tamisée avant de mesurer

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre et battre jusqu'à consistance légère. Ajouter les oeufs battus, l'essence et la crème. Ajouter la farine et la poudre à pâte tamisées ensemble. Refroidir la pâte pour la façonner aisément. Former des rouleaux de deux pouces de diamètre et les placer dans le réfrigérateur Westinghouse. Lorsque fermes, ils pourront être coupés en tranches minces et cuits au four 10 à 12 minutes à 425° F. Cette pâte peut être conservée une semaine dans le réfrigérateur enveloppée dans du papier ciré.

Canapés et Cocktails

CELERI FARCI ET FRISE

Couper des tiges de céleri en morceaux de trois pouces. Couper un bout de chacune en fines lamelles et placer dans un bol d'eau glacée. (Ceci fera friser le bout coupé). Placer le bol contenant le céleri et l'eau glacée dans le réfrigérateur Westinghouse jusqu'au moment de servir.

Râper des carottes, les mêler à de la mayonnaise, assaisonner au goût. Au moment de servir, farcir le céleri avec les carottes. On peut aussi farcir le céleri frisée avec du fromage Roquefort mêlé à du fromage à la crème.

GARNITURE AU FROMAGE ROQUEFORT

1 once de fromage Roquefort 3 onces de fromage Philadelphia ou Cottage 1 pincée de sel

Presser le fromage Roquefort à travers une fine passoire. Ajouter le fromage à la crème Philadelphia et le sel. Ceci peut être employé pour farcir le céleri moulu dans de minuscules plats à noix et servi avec une salade de fruits ou encore pour garnir les canapés.

CANAPE DE FROMAGE AU CAVIAR

Couper des tranches de pain blanc en rectangles de 1 pouce sur 3 pouces. Recouvrir de mayonnaise. Garnir de caviar et d'une flûte de fromage à la crème. On peut varier en garnissant une moitié de caviar, l'autre moitié de fromage à la crème lié avec une sauce crème où on a haché un oignon des Bermudes. Disposer sur un plateau, recouvrir d'un linge humide et garder dans le réfrigérateur Westinghouse jusqu'au moment de servir.

HORS-D'OEUVRES AUX TOMATES ET AUX OLIVES

Peler des tomates bien froides, en placer une tranche sur une feuille de laitue. Mettre une demi-cuiller à thé de mayonnaise, garnir d'olives mûres ou vertes.

SAUCE COCKTAIL

*1 tasse de sauce Chili 1 ½ cuiller à thé de sauce Worcestershire
1 filet de sauce tabasco 2 cuillers à thé de raifort 2 cuillers à thé de vinaigre*

Bien mélanger les ingrédients et placer dans le réfrigérateur pour refroidir. Cette sauce peut être employée avec cocktails aux crevettes, crabes et huîtres. Servir les huîtres sur écaïlle dans un nid de glace broyée. Elles peuvent aussi être servies dans une assiette sur de petites feuilles de laitue ou encore dans des verres à cocktail. La sauce peut se servir dans de petites tasses en papier.

APERITIF VEGETARIEN

*1 tasse de chou râpé 1 piment vert (graines enlevées)
feuilles de laitue filets d'anchois sauce cocktail*

Mêler le chou et le piment vert avec la sauce cocktail. Bien refroidir. Garnir l'intérieur de petits verres avec de petites feuilles de laitue croquante. Remplir avec des légumes et garnir avec des filets d'anchois.

COCKTAIL PRINTANIER

*1 gros concombre 6 radis 8 petits oignons
2 cuillers à table de piment haché sauce cocktail*

Peler, refroidir et couper en dés le concombre. Couper en dés les radis, les oignons en moitié et hacher finement le piment. Mêler. Ces ingrédients doivent être trois froids. Servir très froid avec sauce cocktail dans des verres à cocktail.

COCKTAIL AU JUS DE TOMATES

2 tasse de tomates
 $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de poivre
2 cuillers à table de sucre
sel de céleri
jus d'oignon
1 cuiller à thé de sel
clous de girofle moulus

Passer les tomates, ajouter les assaisonnements et laisser reposer dans le Westinghouse pendant une heure afin d'accentuer la saveur. Les assaisonnements peuvent être variés selon le goût de chacun, ainsi: $\frac{1}{2}$ feuille de laurier, 2 cuillers à table de persil coupé, 2 cuillers à thé de sauce Chili, 2 cuillers à table de sauce Worcestershire, 2 cuillers à table de jus de citron.

Ceci peut être servi avec de la glace, frappé dans un mélangeur à cocktail, ou congelé et servi dans des verres à sorbet, recouvert de persil ou cresson de ruisseau. Cette recette ne comportant pas beaucoup de fruits solides et de sucre, il serait à recommander d'ajouter de la gélatine. En ce cas, tremper 2 cuillers à thé de gélatine dans le jus de tomate et dissoudre au-dessus de l'eau chaude et l'ajouter au mélange de tomates ci-dessus. Glacer pendant une demi-heure à "Coldest". Verser dans un bol très froid et bien battre avec le fouet à oeufs. Battre 2 fois pendant la congélation qui doit être prolongée afin de mieux lier.

CORNETS DE VIANDE FROIDE

Trancher très mince du jambon bouilli ou cuit au four. Tailler en tranches oblongues de $2\frac{1}{2}$ par 3 pouces. Rouler sur la largeur en forme de petits cornets et les retenir solidement avec un cure-dent.

Fouetter de la crème très ferme, y incorporer du raifort. Remplir les cornets avec le mélange et garnir avec un de persil glissé dans l'ouverture du cornet.

Le blanc de poulet ou de la dinde avec des cornichons doux hachés, ainsi que du boeuf séché avec fromage à la crème, fourniront aussi d'heureux mélanges pour les cornets. Disposer un de ces cornets sur une assiette avec céleri farci et un hors d'oeuvre d'olives et de tomates: c'est un appétissant premier service.

COCKTAIL A LA MENTHE ET AU PAMPLEMOUSSE

Peler le pamplemousse et couper la pulpe en sections. Si l'on n'a pas de pamplemousse frais, on peut employer le fruit en boîte. Mettre une cuiller de glace à la menthe dans des verres à sorbet et mettre plusieurs sections de pamplemousse sur le dessus. Décorer au goût avec verdure ou cerises au marasquin ou feuilles de menthe.

BOUILLON EN GELEE

2 cuillers à table de gélatine
 $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de poivre
1 cuiller à thé de sauce
Worcestershire
4 cuillers à table d'eau froide
2 cuillers à table de persil
2 cuillers à table de vinaigre
estragon
1 cuiller à thé de sel
1 pinte de bouillon de boeuf
ou 4 cubes avec 4 tasses
d'eau chaude
2 petits morceaux de feuilles de laurier

Tremper la gélatine dans l'eau froide, cinq minutes. Cuire le reste des ingrédients 10 minutes. Passer et pendant que c'est chaud, ajouter la gélatine. Refroidir dans de grands moules individuels dans le garde-manger jusqu'à solidification. Servir sur feuille de laitue et garnir avec olives farcies, ou couper en petits carrés et servir dans des tasses à bouillon. Servi de 6 à 8 personnes.

Les Restes

SANDWICH BOSTON

*dinde tranchée
jambon cuit tranché*

*fromage suisse
moutarde préparée*

*½ tasse de beurre
pain de seigle*

Mêler 1 cuiller à thé de moutarde préparée avec une demi-tasse de beurre. Étendre généreusement sur pain blanc ou pain de seigle, ajoutant une tranche de dinde, une de jambon cuit au four et une de fromage suisse à chaque sandwich. Ce mélange de saveur donne un sandwich dont vos invités et vous-même vous rappellerez longtemps.

Servir sur assiette individuelle, employez de petits concombres vinaigrés tranchés ou des radis et de la laitue pour garnir.

Avec le moindre reste de dinde, jambon et fromage, vous pouvez préparer ce sandwich délicieux et le servir comme mets principal au déjeuner, ou encore le couper en bâtonnets pour accompagner une salade.

SANDWICH DE LUXE A LA DINDE

*1 tasse de dinde coupée en dés
Sauce Mille Iles*

*Chutney ou des cornichons sucrés mélangés et hachés
Laitue*

Mêler la dinde coupée en dés, les cornichons et laisser reposer pendant une demi-heure pour marier les goûts.

Préparer des galettes à la poudre à pâte; diviser en deux. Beurrer les deux côtés de la galette et ajouter une grande cuiller à table de dinde plaçant sur la moitié du bas de la laitue trempée dans la mayonnaise Mille Iles. Servir sur une assiette avec du céleri farci au fromage Roquefort mélangé au fromage à la crème. Garnir une assiette avec des feuilles de laitue, des olives mûres farcies ou des cornichons.

ROULEAU DE VIANDE

*2 tasses de farine
¾ tasse d'eau*

*4 cuillers à thé de poudre à pâte
4 cuillers à table de gras
reste de sauce*

*1 cuiller à thé de sel
1 ½ tasse de reste de viande*

Confectionner avec les cinq premiers ingrédients des galettes à la poudre à pâte et rouler à ¼ de pouce d'épaisseur. Étendre le reste du rôti (boeuf, porc, jambon) haché, bien assaisonné et humecté avec le reste de la sauce. Rouler comme pour un rouleau à la gelée et couper avec un couteau tranchant, plaçant des portions individuelles dans un plat en verre. Ceci peut être préparé le matin et gardé dans votre réfrigérateur Westinghouse jusqu'au dîner. Retirer du réfrigérateur, laisser venir à la température de la pièce pendant que le four chauffe à 450°F. Badigeonner avec du beurre fondu et cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce que doré.

Servir avec sauce aux tomates.

MOUSSE DE POISSON ECONOMIQUE

$\frac{3}{4}$ tasse de chair de crabe émiettée (ou autre poisson)	2 cuillers à table de beurre
1 $\frac{1}{2}$ tasse de lait	$\frac{1}{2}$ tasse de carotte crue râpée
1 $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de poivre
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau	1 oeuf
2 cuillers à table de vinaigre	2 cuillers à table de cornichons
$\frac{1}{2}$ tasse de céleri finement coupé	finement hachés

Faire une sauce blanche avec la farine, le beurre, le lait. Lorsqu'elle est épaisse, ajouter le jaune d'oeuf peu battu, faire cuire deux minutes. Tremper la gélatine dans l'eau, l'ajouter à la sauce blanche avec le poisson émietté, les légumes, la moutarde et vinaigre qui ont été mélangés ensemble. Batre le blanc d'oeuf très ferme et incorporer au mélange de poisson en partie refroidi. Verser dans un moule et refroidir. Servir avec des cornichons doux sur laitue.

SOUFFLE DE CRABE SUPREME

6 pommes de terre cuites au four	$\frac{1}{2}$ tasse de lait chaud	$\frac{1}{8}$ cuiller à thé de poivre
$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de jus d'oignon	$\frac{3}{4}$ cuiller à thé de sel	2 cuillers à table de beurre
2 cuillers à table de piment coupé en dés	1 oeuf	$\frac{3}{4}$ tasse de crabe ($\frac{1}{2}$ boîte)

Cuire au four de grosses pommes de terre uniformes de grosseur, jusqu'à ce qu'elles soient molles, couper une tranche dans le côté avec la pointe d'un couteau tranchant. Enlever la pulpe, la passer au presse-purée. Conserver l'enveloppe. Batre l'oeuf légèrement, ajouter le jus d'oignon, le sel, le poivre, le beurre et battre avec la pomme de terre.

Déchiqcter la chair de crabe. Enlever soigneusement tous les petits os. Couper le piment en petits morceaux et l'ajouter avec la chair de crabe aux pommes de terre pilées.

Remplir l'enveloppe de pommes de terre avec le mélange l'entassant très haut. Placer sur une lèche-frite à griller et faire dorer le dessus.

Servir sur un plat chaud, garnir le dessus de chaque pomme de terre avec des bandalettes de piment. Décorer le plat avec du persil.

Ceci peut aussi être servi au lunch avec une salade de tomate en gelée, une salade vitamine glacée ou salade de santé, ou pour le souper avec des fèves au beurre, des betteraves et une salade.

PAIN DE VIANDE POUR BUFFET

Couche verte: 1 paquet de gelée "lime"	1 tasse d'eau bouillante	1 concombre
1 cuiller à thé de sel	3 cuillers à table de vinaigre	$\frac{3}{4}$ tasse eau glacée
$\frac{1}{4}$ tasse de piment vert	$\frac{1}{2}$ tasse de céleri	

Dissoudre la gélatine et le sel dans l'eau bouillante. Ajouter l'eau froide et le vinaigre. Refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à se solidifier, brasser de temps à autre. Ajouter les légumes et verser dans un moule de fantaisie ou dans une lèche-frite à pain 9 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{2}$. Lorsque ferme, ajouter les ingrédients ci-dessous.

Couche rouge: 1 tasse de soupe aux tomates en boîte	1 $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de gélatine
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau	2 tasses de restes de viande hachée (veau, porc ou agneau)
1 cuiller à thé de jus d'oignon	1 $\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel

Tremper la gélatine dans l'eau pendant 5 minutes, ajouter alors la soupe aux tomates. Refroidir au-dessus de cubes de glace et d'eau jusqu'à ce qu'en partie solidifié. Ajouter la viande, mais ne pas brasser pour ne pas réduire la viande en pâte. Verser sur la gelée "lime." Servir sur un plat garni de laitue ou d'endives. On peut tailler des fleurs dans du piment rouge ou encore disposer un oeuf dur et du piment vert sur le dessus de la salade.

Restes de viande

- Jambon En pain avec sauce raifort . . . A la crème sur gaufres . . .
Dans des croquettes de pommes de terre . . . En sandwich rôti
pour lunch . . . Haché avec piment vert sur rôties . . . Avec
macaroni.
- Boeuf, agneau Croquettes . . . Plat au cari . . . Pâtés avec biscuits ou pommes
et poulet de terre en purée . . . Pâtés individuels . . . Piment farci mélangé
à du riz, miettes de pain ou mélange de légumes.
- Boeuf, veau, Rouleau de viande (voir page 25) . . . Haché et mis au four
porc, recouvert d'oeuf . . . En ragoût avec grand-pères . . Tomates
agneau farcies. Comme salade—viandes hachées mêlées à du
céleri et de la mayonnaise. Servir sur laitue.
- Poulet, Salade en aspic—employer aspic de viande, ajoutant une
porc, tasse de viande coupée en dés et une tasse de céleri coupé en dés,
veau piment vert ou autres légumes au goût . . . Salade—employant
de la viande coupée en dés, céleri, piment vert, mayonnaise.
Pain de viande (voir page 26). Servir avec pommes de terre frites.
- Poulet, dinde Salade de dinde spéciale . . . Sandwich de dinde de luxe . . .
Sandwich Boston.

Restes de poisson

- Crabe, Cocktail avec sauce à la Russe . . . Croquettes . . . Cro-
morue, quettes de poisson . . . Salade avec pois, céleri ou carottes et
plie, mayonnaise ou sauce à la Russe . . Salade avec gelée de citron,
saumon, ananas, cornichon, vinaigre, céleri ou carottes
crevettes, Mousse de poisson économique (voir page 26). Pommes de
thon, terre au four farcies avec poisson et purée de pommes de
terre.

Restes de légumes

Pommes de terre,
courge, tomates,
oignons, navet,
blé d'inde,
épinard,
carottes, ou un
mélange de ces
légumes

Saupoudré de fromage râpé et cuit au four. Purée de pommes de terre recouvrant les pâtés à la viande.

Riz

Croquettes avec amandes . . . Beignets . . . Muffins . . . Anneau de riz pour mets à la crème . . . riz à l'espagnole . . . Gaufres.

Carottes,
haricots

Avec sauce crème, garniture de piment . . . Salade marinée à la sauce Française—garnie de mayonnaise.

Restes de fruits

Cerises, poires,
pêches, abricots

Cocktail aux fruits. Mêler à des fruits frais. Ajouter un sirop de sucre clair ou un sirop d'une boîte de fruits conservés.

Abricots,
compote de
pommes,
bananes,
fraises,
framboises

Beignets, neige ou sauce aux fruits . . . ou sorbets fouettés . . . crème glacée . . . mousses . . . sauces pour gâteaux.

Restes de crème glacée

Crème glacée à
essences variées

Sandwiches de crème glacée avec gâteau éponge, gâteau chocolat ou gaufres. Servir avec sauce caramel ou chocolat ou Melba (voir page 18). Fondre en partie les restes de crème glacée, presser par couches dans un moule ou plateau à congeler et recongeler pour crème glacée tutti-frutti.

Sandwiches

Salades

PAIN DE SANDWICH RUBANNE

<i>1 gros pain à sandwich (de la veille)</i>	<i>1 ½ livre de fromage à la crème</i>	<i>oignon</i>
<i>4 cuillers à table de piment vert haché</i>	<i>2 jaunes d'oeufs durs</i>	<i>eau</i>
<i>3 cuillers à table de piment rouge haché</i>	<i>colorant vert et rose</i>	<i>sel</i>

Enlever les croûtes de pain avec un couteau bien tranchant. Trancher le pain sur la longueur en trois tranches de manière à ce que chaque tranche soit de la longueur de pain et environ de $\frac{3}{4}$ de pouce d'épaisseur.

Diviser le fromage à la crème, placer environ $\frac{3}{4}$ de tasse dans deux bols et le reste dans un troisième. Ajouter deux cuillers à thé d'eau dans chaque bol, battre jusqu'à ce que bien lisse et facile à étendre. Assaisonner le contenu d'un bol avec piment rouge, sel et colorant végétal rose; ajouter au contenu de l'autre du poivre et du colorant vert; et au troisième du jaune d'oeuf passé dans un tamis très fin, puis une goutte ou deux de jus d'oignon.

Etendre le mélange de piment rouge et la garniture verte $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur entre des tranches de pain et presser fermement ensemble. Recouvrir le dehors avec le mélange de jaune d'oeuf et garnir avec une tulipe faite de piment vert et de piment rouge, plantée dans un pot taillé dans une aubergine. Refroidir deux heures et servir en tranches $\frac{3}{4}$ de pouce. Garnir chaque portion avec du céleri avec de fromage Roquefort.

VERT ET OR

<i>1 ½ cuiller à table de beurre défait en crème</i>	<i>2 oeufs durs</i>	<i>7 olives vertes hachées</i>
<i>2 ½ cuillers à table de mayonnaise</i>		

Ecraser les jaunes de deux oeufs; ajouter le beurre en crème, la mayonnaise, les blancs d'oeufs hachés fin et des olives vertes hachées fin et mélanger ensemble. Etendre sur des tranches de pain brun non beurrées.

LANGUE MARINEE ET MARINADE SUCREE

<i>½ livre de langue marinée</i>	<i>mayonnaise</i>	<i>2 feuilles de laitue</i>
<i>2 cuillers à table de marinade sucrée</i>		

Passer la langue marinée dans la hache-viande. Ajouter de la marinade sucrée et mêler à la mayonnaise. Beurrer des tranches de pain de blé entier. Etendre le mélange sur une tranche, placer une feuille de laitue croustillante sur le dessus et recouvrir d'une autre tranche de pain. Enlever les croûtes. Couper en diagonale et servir avec radis et olives farcies.

FROMAGE A LA CREME ET GINGEMBRE

<i>1 paquet de fromage à la crème blanc</i>	<i>le dessus du lait</i>
<i>2 cuillers à table de gingembre confit</i>	

Amollir le fromage avec un peu du dessus du lait. Hacher fin le gingembre et l'ajouter au fromage. Etendre entre les tranches de pain blanc beurré. Les diverses saveurs rendent ce sandwich particulièrement appétissant.

SALADE CALIFORNIE CONGELEE

$\frac{1}{2}$ tasse de figues	1 paquet de fromage à la crème	$\frac{1}{2}$ tasse de raisins sans pépins
$\frac{1}{2}$ tasse de pacanes		$\frac{1}{2}$ tasse d'ananas rapé
jus de 1 citron	$\frac{1}{2}$ tasse de dattes	$\frac{3}{4}$ tasse mayonnaise
6 cerises au marasquin	$\frac{1}{2}$ tasse crème à fouetter	1 cuiller à thé de sel

Hacher les fruits assez fin. Si le raisin est un peu sec, le faire tremper 15 minutes dans de l'eau au point d'ébullition, puis égoutter, mêler le fromage à la crème avec la mayonnaise et bien battre jusqu'à consistance lisse. Fouetter la crème et bien mélanger tous les ingrédients ci-dessus. Presser dans un plat réfrigérateur Westinghouse ou dans un moule de fantaisie et congeler à la position "Freezing" pendant 2 heures et à la position "Heavy Duty" jusqu'au moment de servir.

SALADE GLACEE AUX PECHEES

$\frac{1}{4}$ tasse jus de pêches	$\frac{1}{4}$ tasse jus d'orange	2 cuillers à table de jus de citron
2 oeufs	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	1 tasse crème à fouetter
	1 $\frac{1}{2}$ tasse pêches en boîte	pincée de sel

Chauffer au bain-marie $\frac{1}{4}$ tasse de jus de pêche, $\frac{1}{4}$ tasse de jus d'orange, 2 cuillers à table de jus de citron et une pincée de sel. Battre 2 jaunes d'oeufs avec $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, y incorporer les jus chauds en brassant. Faire cuire au-dessus de l'eau chaude en brassant jusqu'à ce que lisse et crémeux. Refroidir et incorporer les blancs d'oeufs battus en neige ferme et 1 tasse de crème fouettée et 1 $\frac{1}{2}$ tasse de pêches en boîte coupées fin. Verser dans un des plateaux. Congeler à la position "Coldest". Servir sur laitue, décorer avec de la menthe.

SALADE AUX TOMATES DE LUXE

1 tasse de tomates en boîte	$\frac{1}{2}$ lb fromage à la crème	1 $\frac{1}{2}$ cuiller à table gélatine
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide		1 oignon râpé ou haché fin
1 piment vert haché	1 tasse mayonnaise	2 cuillers à table de catsup
3 cuillers à table de jus de citron	1 tasse céleri haché	aux tomates

Amollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la soupe jusqu'à ébullition, ajouter le fromage. Brasser jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Puis ajouter la gélatine. Refroidir, ajouter les légumes hachés, le catsup, jus de citron et la mayonnaise. Placer dans le réfrigérateur Westinghouse pour solidifier. Servir sur des feuilles de laitue avec garniture d'olives farcies.

SALADE VITAMINE CONGELEE

3 tomates crues	1 concombre	1 piment vert ou $\frac{1}{2}$ tasse ananas écrasé
$\frac{1}{2}$ tasse de céleri	$\frac{1}{2}$ tasse de mayonnaise	$\frac{1}{2}$ cuiller à thé de sel
	1 cuiller à thé de gélatine	

Peler et couper les tomates en petits morceaux, les plaçant dans la passoire. Tremper la gélatine dans $\frac{1}{4}$ tasse de jus de tomates et dissoudre au-dessus de l'eau chaude. Peler le concombre, le coupant deux ou trois fois sur la longueur et trancher en tranches minces. Ajouter le céleri tranché mince et le piment vert haché, la mayonnaise, la gélatine et sel au goût. Congeler environ trois heures à "Coldest". Si la salade doit reposer plus longtemps dans le réfrigérateur, ramener le réfrigérateur à la position normale d'opération.

SALADE DE FRUITS

*Jus d'un demi-citron
Sucre au goût*

*1 paquet de gélatine à la menthe
1½ tasse d'eau bouillante*

Verser l'eau bouillante sur la gélatine à la menthe, ajouter le jus de citron et du sucre au goût. Lorsque refroidi, mettre dans des moules individuels en forme d'anneau. Placer dans le réfrigérateur pour solidifier.

Couper 1 pamplemousse, 2 moitiés de pêches, 2 bananes, 2 ½ tranches d'ananas en petits morceaux, mettre 2 cuillers à table de ces fruits au milieu de chaque moule. Recouvrir le dessus avec la sauce à salade de fruits. Garnir avec verdure et laitue. Service de 6 personnes.

GELEE A L'ANANAS ET AU CONCOMBRE

2 cuillers à table gélatine

¼ tasse eau froide

1 tasse eau bouillante

¼ tasse de sucre

½ cuiller à thé sel

jus de ½ citron

1 tasse concombre coupé en dés

½ tasse vinaigre

1 tasse de conserve d'ananas râpé

Tremper la gélatine dans l'eau froide 5 minutes et dissoudre dans l'eau bouillante. Ajouter le sucre, le sel, le vinaigre et le jus de citron. Refroidir et lorsque le mélange a pris consistance de sirop épais, incorporer en brassant le concombre et l'ananas. Verser dans des moules individuels humides ou des moules en forme d'anneau. Placer dans le garde-manger pour solidifier. Démouler sur une tranche d'ananas et servir avec mayonnaise. Service de 6 à 8 personnes.

SALADE A L'ANANAS ET A L'ORANGE CONGEEE

½ tasse d'ananas écrasé

¼ tasse de cerises au marasquin

1 orange

¼ tasse de mayonnaise

tranchées

¼ cuiller à thé de sel

1 tasse de crème fouettée demi-ferme

1 paquet de fromage à la crème

Egoutter l'ananas et les cerises, peler l'orange et débarrasser les sections des membranes. Mélanger le fromage à la crème et la mayonnaise en ajoutant les fruits et le sel, y incorporer la crème battue demi-ferme. Paqueter dans une boîte ronde poudre à pâte ou dans un plateau à glace et congeler à "Coldest", ensuite à "Normal" jusqu'au moment de servir. Servir la salade avant que les fruits soient trop congelés.

ASPIC POUR SALADES A LA VIANDE

1 cuiller à table de gélatine

¼ tasse eau froide

1 ¾ tasse eau bouillante

2 cubes de bouillon

¼ tasse vinaigre ou citron

½ cuiller à thé sel

1 ½ tasse restes de viande et légumes

Faire tremper la gélatine dans l'eau froide et dissoudre dans l'eau bouillante. Ajouter les cubes de bouillon, les assaisonnements. Refroidir et mêler avec des restes de viande et légumes ou garder au garde-manger pour plus tard. Faire fondre avant d'ajouter les viandes.

GARNITURE POUR SALADE D'ABRICOTS

1 fromage blanc à la crème

½ tasse gelée de coing

1 cuiller à table jus de citron

1 cuiller à thé gélatine

¼ tasse eau froide

1 tasse crème à fouetter

Tremper la gélatine dans l'eau froide et dissoudre au-dessus de l'eau chaude. Défaire en crème le fromage avec le jus de citron et la gelée jusqu'à ce que lisses. Ajouter la gélatine fondue et incorporer le tout à la crème fouettée. Verser dans un plat à congeler et congeler sans brasser à "Coldest". Lorsque congelé, ramener à "Extra-cold" ou "Heavy Duty". Disposer trois moitiés d'abricot sur de la laitue et ajouter sur chacune 1 cuiller à thé du mélange de fromage. Service de 6 à 8 personnes.

PAIN DE SAUMON SUPREME

1 paquet de gélatine à la lime 1 tasse eau bouillante 1 tasse eau glacée
2 cuillers à table jus de citron ½ cuiller à thé sel 1 tasse concombre

Dissoudre la gélatine dans l'eau bouillante. Ajouter l'eau glacée, le jus de citron, le sel, puis refroidir. Lorsque le mélange commence à se refroidir, ajouter le concombre et verser dans un moule en forme de rectangle. Garder dans votre réfrigérateur Westinghouse. Lorsque pris, ajouter le mélange suivant:

1 cuiller à table de gélatine 2 cuillers à table d'eau 1 tasse mayonnaise
1 cuiller à thé de sel ½ tasse céleri tranché 1 ¼ tasse de saumon
1 ½ cuiller à table de vinaigre ½ tasse marinades sucrées et hachées

Tremper la gélatine dans l'eau froide et dissoudre au-dessus de l'eau bouillante. Mêler avec un peu de mayonnaise et finalement incorporer le saumon dont la peau et les arêtes ont été enlevées. Ajouter sel, céleri, marinades, mayonnaise, et vinaigre.

Laisser reposer plusieurs heures ou toute une nuit, avant de démouler. Entourer de feuilles de laitue contenant chacune deux cuillers à table de pois marinés dans une sauce vinaigrette. Décorer les bouts du plat avec des tomates coupées en pointe et recouvrir les pois de mayonnaise. Service de 8 personnes.

SALADE SANTE

¼ tasse de piment vert haché
½ tasse de chou râpé, plus 1 cuiller à table mayonnaise
⅓ tasse de carottes râpées, plus 1 cuiller à thé mayonnaise.
⅓ tasse fromage blanc à la crème amolli avec
½ cuiller à table eau, de lait, ou crème et assaisonné d'une fine pointe d'oignon.

Râper le chou et les carottes et mêler à une cuiller à table rase de mayonnaise épaisse. Couper une tranche de pomme de laitue d'un demi-pouce et disposer sur une assiette à salade, arroser de sauce française. Placer dessus un coupe-pâte à biscuit de trois pouces et ajouter le mélange de carottes, puis un rang du mélange de chou et finalement le piment vert haché. Enlever le coupe-pâte, laissant le moule de légumes.

Entourer le mélange de fromage à la crème passé à la douille.

MOUSSE AU HOMARD

2 tasses de homard déchiqueté 2 cuillers à table gélatine 1 tasse eau froide
1 tasse eau bouillante 1 tasse mayonnaise 2 cuillers à table piment
1 cuiller à thé sel 1 tasse crème à fouetter finement haché

Tremper la gélatine dans un peu d'eau froide, dissoudre dans l'eau bouillante et refroidir pendant la préparation du homard et piment. Bien mélanger ensemble et incorporer la crème fouettée en dernier lieu. Verser dans un moule melon et laisser reposer dans le garde-manger jusqu'au moment de servir. Garnir la mousse en alternant avec tranches de tomates et concombre et feuilles d'un coeur de laitue ou de chicorée. Servir avec une mayonnaise très assaisonnée ou une sauce à la crème sûre et au concombre. Service de 8 à 10 personnes.

SALADE HINDOUE

(Portion individuelle)

5 tranches de tomates
mayonnaise

½ oeuf dur

persil finement coupé ou cresson
chou

Faire rafraichir du chou dans le réfrigérateur Westinghouse. Râper ou hacher fin et placer sur une assiette à salade. Ebouillanter, peler et trancher la tomate. Saler, poivrer chaque tranche et placer 4 tranches sur un lit de chou. Saupoudrer les tranches de tomate d'oeuf dur haché fin, de persil et de cresson coupé fin. Au centre de la salade, placer la cinquième tranche et le recouvrir d'un généreux monticule de mayonnaise passée à travers la douille. Décorer le dessus d'un bouquet de persil ou d'une étoile taillée dans un piment rouge.

SALADE AUX ORANGES ET AUX PRUNEAUX FARCIS

1 douzaine de gros pruneaux cuits
3 grosses oranges

branches de céleri haché fin
mayonnaise

Enlever les noyaux des pruneaux cuits. Mêler la mayonnaise au céleri haché fin et en farcir les pruneaux. Peler les oranges et les trancher. Disposer trois tranches d'oranges au centre de la feuille de laitue. Placer de gros pruneaux farcis sur le côté des tranches d'orange. Refroidir dans le réfrigérateur Westinghouse jusqu'au moment de servir. Servir avec sauce vinaigrette. Service de 6 personnes.

SALADE PRINTANIERE EN SURPRISE

1 gros concombre
3 olives farcies

1 paquet gélatine essence citron
3 tomates
mayonnaise

2 tasses eau bouillante
1 pied de laitue

Dissoudre la gélatine dans l'eau bouillante et remplir des moules individuels au tiers. On peut employer des moules à muffins. Placer dans le réfrigérateur et lorsque solidifié, décorer avec olives et concombre tranchés fin. Ajouter juste assez de gélatine pour tenir la décoration, mais pas assez pour qu'elle flotte. Remettre dans le réfrigérateur.

Enlever la pelure de trois tomates et trancher à 1 pouce d'épaisseur. Etendre de la mayonnaise sur un côté, saupoudrer de sel, disposer sur l'assiette à salade avec de la mayonnaise en dessous. Démouler la gélatine, placer au-dessus de la tranche de tomate. Placer la mayonnaise autour de la tomate en dehors, et recouvrir complètement la mayonnaise avec de la laitue coupée fin. Service de 6 personnes.

SALADE SPECIALE A LA DINDE

3 tasses de dinde
½ lb. raisins blancs
1 cube à bouillon de poulet
1 cuiller à thé de sel

4 oeufs durs
½ tasse noix
¾ tasse eau bouillante

3 branches céleri
1 cuiller à table de gélatine
poivre au goût
1 tasse mayonnaise

Couper la dinde, le céleri, les oeufs durs en petits morceaux. Si les raisins sont de la variété sans pépins, laisser entiers; sinon, couper en deux et enlever les pépins. Tremper la gélatine dans l'eau et faire dissoudre dans le bouillon chaud. Laisser refroidir, ajouter la mayonnaise et mélanger avec les autres ingrédients. Verser dans un grand moule de fantaisie ou des moules individuels et lorsque solidifié, démouler sur un lit de feuilles de laitue. Démouler les petits moules sur de la laitue filantée, vous servant des grandes feuilles extérieures que tant de personnes jettent à tort et qui contiennent des vitamines importantes. La laitue filantée est bien plus facile à disposer ainsi. Une sauce aux canneberges glacée se sert bien avec cette salade. Service de 8 personnes.

SALADE DE CUBES AUX FRAISES

- 1 paquet de poudre à gelée de citron ½ tasse d'eau bouillante ⅔ tasse de dattes hachées
¼ tasse de noix hachées ½ tasse de ginger-ale
18 fraises nettoyées et équeutées

Dissoudre 1 paquet de poudre à gelée au citron dans ½ tasse d'eau bouillante. Ajouter du "ginger ale." Placer dans votre Westinghouse jusqu'à consistance de sirop. Verser une couche mince au fond du plateau à glace. Ajouter trois fraises, la queue en bas, pour chaque portion. Refroidir jusqu'à consistance ferme. Verser ce qui reste de la gelée, en y mêlant les noix et les dattes. Servir avec de la mayonnaise à laquelle on a ajouté de la crème fouettée.

ANNEAU A LA SALADE DE LEGUMES

- 1 paquet poudre à gelée de citron ½ tasse de carottes râpées 1 tasse de concombre haché
2 cuillers à table de vinaigre 1 chopine d'eau bouillante ½ tasse de céleri haché
½ tasse de piment verts haché ¼ douzaine d'olives farcies colorant vert au goût
1 cuiller à thé de sel ¼ tasse d'oignons verts ou chou

A la gélatine, ajouter l'eau et les condiments, laisser refroidir. Couvrir le fond du moule de gélatine et laisser solidifier dans le Westinghouse. Puis décorer d'un motif de piment rouge et vert, ou de tranches d'oeufs durs et d'olives. Recouvrir légèrement d'un peu de gélatine afin de ne pas déplacer le dessin et replacer dans le réfrigérateur. Lorsque solidifié, ajouter les légumes mélangés à la gélatine et verser dans le moule.

SALADE VITAMINE ST-VALENTIN

- 1 paquet poudre à gelée de fraises ½ tasse de céleri coupé fin ¾ tasse d'eau froide
½ tasse de carottes râpées 1 tasse d'eau bouillante ½ tasse d'ananas
2 bananes mûres 2 cuillers à table de jus de citron ¼ cuiller à thé de sel

Dissoudre la gélatine dans l'eau bouillante et ajouter l'eau froide pour refroidir. Râper les carottes, couper le céleri et les bananes en cubes. Arroser les bananes de jus de citron.

Ajouter le sel à la gélatine chaude, et quand refroidie et au point de se solidifier, y ajouter les légumes.

Verser dans des moules décoratifs. Servir avec mayonnaise sur un lit de laitue filamentée et garnir de cresson.

SALADE CREOLE

- 1 ½ tasse de riz bouilli froid ½ tasse de viande ½ tasse de céleri
1 piment 1 piment vert moyen ½ cuiller à thé de sel
⅔ tasse de mayonnaise quelques gouttes de jus d'oignon, ail ou
quelques tranches d'oignon vert

Couper le poulet, le veau ou le porc en petits morceaux. Trancher le céleri et le piment rouge ou vert en carrés d'un ¼ pouce. Mélanger tous les ingrédients et mettre dans un moule, proportion: 6 moules en forme d'anneau de 4 pouces.

C'est une salade savoureuse, économique, qui utilise des restes de presque toutes sortes de viandes.

Servir sur laitue hachée fin avec mayonnaise au centre de l'anneau.

BNQ



C 000 317 826