641.5
C9667
f1915

...E ET UNE
...S ?...
...VEES"



LA CUISINIERE
FIVE ROSES
POUR LE PAIN ET PATISSERIE

La
Cuisinière Five Roses
est un Ouvrage Essentiellement Canadien

LES recettes ont été fournies par des ménagères canadiennes. Soigneusement éprouvées par des autorités compétentes en fait de cuisine canadienne, ces recettes peuvent donc servir partout au Canada.

Le livre a été imprimé dans un atelier canadien; et le papier, couverture comprise, a été fabriqué dans une usine canadienne. C'est le manuel le plus populaire qui ait jamais été publié. Déjà, au delà de 850,000 exemplaires sont employés dans les foyers canadiens.

Autant que possible, achetez des marchandises "Faites au Canada". Le vrai patriotisme demande que tout Canadien encourage la fabrication de produits canadiens.

Lake of the Woods Milling Co., Limited

Fabricants de la Farine "FIVE ROSES"

CANADA

Manière de se procurer un exemplaire de

LA CUISINIERE FIVE ROSES

AFIN de faciliter la distribution de cet ouvrage si essentiel au succès dans la préparation des mets faits de farine, et dont l'édition sera forcément limitée, nous attachons ci-dessous trois coupons. Les ménagères désireuses de faire parvenir à leurs amies un exemplaire de la *Cuisinière Five Roses,* voudront bien remplir à l'endroit laissé en blanc le nom et l'adresse de la destinataire. Prière d'écrire *lisiblement l'adresse en entier,* et de joindre à la demande 15 timbres-poste de 2 sous (30 cents) pour couvrir les frais d'affranchissement et d'emballage. S'adresser ainsi:

(A l'Est de Ft. William)
M. le Gérant de Publicité
Lake of the Woods Milling Co. Ltd.
Edifice Lake of the Woods,
Montréal, Qué.

(A l'Ouest de Ft. William)
M. le Gérant de Publicité
Lake of the Woods Milling Co. Ltd.
Edifice Lake of the Woods,
Winnipeg, Man.

Exigez qu'on Vous Livre l'Article Demandé

LA FARINE FIVE ROSES

Pour le Pain *Pour la Pâtisserie*

IL n'y a qu'une seule marque de farine *Five Roses*. C'est la farine garantie *ni blanchie—ni mélangée,* fabriquée par la Lake of the Woods Milling Company Limited. Elle est empaquetée en sacs et en barils, dont chacun porte la marque ci-dessous indiquée. Faisant usage de toute autre farine, on ne saurait tirer des recettes contenues dans la *Cuisinière Five Roses* un résultat autant à souhaiter.

Exigez la farine authentique—examinez-en l'étiquette.
N'acceptez aucune autre marque.

LA CUISINIERE FIVE ROSES

Comprenant 1001 Recettes Eprouvées

et autorisées par l'emploi qu'en ont fait au delà de 2,000 ménagères canadiennes. Cet ouvrage contient en plus un très grand nombre d'observations utiles destinées à l'emploi de la farine *Five Roses* dans les différents genres de mets. Le tout vérifié et approuvé

Editeurs
Lake of the Woods Milling Company Limited
Montréal

Tous Droits Réservés, Canada, 1915
par
Lake of the Woods Milling Company
Limited

COMPILÉ ET VÉRIFIÉ PAR LE BUREAU
DE PUBLICITÉ DE LA LAKE OF THE
WOODS MILLING COMPANY LIMITED
MONTRÉAL

714
L85

IMPRIMÉ PAR THE GAZETTE PRINTING
COMPANY LIMITED :: MONTRÉAL

Table Alphabétique des Recettes

BEIGNES
- Remarques sur les Beignes 99
- Beignes 99
- Beignes (Autres) 100
- Beignets 101
- Beignets (Autres) 101
- Beignets (sans œuf) 101
- Beignets de citrouille 102
- Beignets d'abricots (à l'eau de vie) 101
- Beignets de fruits 101
- Beignets de panais 102
- Beignets de pommes 102
- Beignets de raisin de Corinthe 102
- Pets-de-nonne (sans œuf) 100
- Pets-de-nonne à la crème 100
- Pets-de-nonne à la crème sure 101
- Pets-de-nonne fraisés 102
- Pets de-nonne à la mélasse 100
- Pets-de-nonne Parmentier 100
- Pets-de-nonne soufflés 100

BISCOTTES (" *Rusks* ")
- Biscottes à déjeuner 37
- Biscotins (au levain) 37
- Biscotins (avec pâte à pain) 38

BISCUITS
- Remarques sur les biscuits 65
- Farine préparée pour biscuits 65
- Biscuits simples (Womens' Institute) 65
- Biscuits simples (1er prix) 65
- Biscuits d'arrowroot 65
- Biscuits Bannock (d'Ecosse) 66
- Biscuits au blé 66
- Biscuits de Bruyère 66
- Biscuits au carvi 67
- Biscuits au citron 66
- Biscuits légers à la crème 66
- Biscuits légers à la crème (sans œuf) 66
- Biscuits légers à la crème (thé) 67
- Biscuits à la Cuiller (*Doigts de Dame*) 67
- Biscuits irlandais 68
- Biscuits à l'huile d'olive 67
- Biscuits au petit lait 68
- Biscuits à la neige 68
- Biscuits Parmentier 68
- Biscuits petites bouchées (thé) 68
- Biscuits à la poudre allemande (thé) 69
- Biscuits de riz 69
- Biscuits rondelles 69
- Biscuits secs à la française 69

BISCUITS CROQUANTS (*Cookies*)
- Considérations générales 137
- Biscuits croquants au citron 137
- Biscuits croquants au coco 140
- Biscuits croquants de crème douce 138
- Biscuits croquants de crème sure (sans œuf) 138
- Biscuits croquants de crème sure (autre) 138
- Biscuits croquants mollets au miel 138
- Biscuits croquants mous aux œufs. 138
- Biscuits croquants secs aux raisins. 138
- Biscuits croquants boutons au gingembre 138
- Biscuits croquants boutons au raisin 139
- Biscuits croquants boutons au sucre 139
- Biscuits Croquembouches au citron 139
- Biscuits Croquembouches au miel. 139
- Biscuits Croquets d'amandes 139
- Biscuits Croquets à l'ammoniaque. 139
- Biscuits Croquets au café 139
- Biscuits Croquets des friands 139
- Biscuits Croquets au lait de beurre 140
- Biscuits Croquets aux noisettes... 140
- Biscuits Croquets aux pistaches (*peanuts*) 140
- Biscuits Croquets de Québec 140
- Biscuits Croquets savoureux 140
- Biscuits sans crème et sans œuf... 141
- Biscuits Croquets fins au sucre (*1er prix*) 141
- Biscuits Croquignoles au Gingembre (sans œuf) 141
- Biscuits Ginger Snaps 141
- Biscuits Gimblettes au gingembre. 141
- Biscuits Gimblettes au gruau 142
- Biscuits Gimblettes à la mélasse (sans œufs) 142

BISCUITS CROQUANTS (*Cookies*)—(Suite)
- Biscuits Ginger Cookies 142
- Biscuits Craqueurs au beurre (*crackers*) 142
- Biscuits Craqueurs doux 142
- Biscuits Craqueurs au gruau 142
- Biscuits Craqueurs à la soude (*Soda Crackers*) 142
- Biscuits Génoises (dites *Wafers*).. 143
- Biscuits Génoises au chocolat 143
- Biscuits Génoises aux pistaches (*peanuts*) 143
- Biscuits Génoises à la rose 143
- Biscuits Pailles fromagées 143
- Biscuits Petits Sorelois 143
- Biscuits Rochers au coco 143
- Biscuits Tantes Maries 144

BISCUITS A LA CUILLER (*Drop Cakes*)
- Baisers Russes (dits *Kisses*) 144
- Biscuits Russes 144
- Bouchées de son 144
- Ermites 144
- Ermites (autre) 144
- Klondykes 145
- Langues de Chat 145
- Langues de Chat au gingembre ... 145
- Langues de chat au coco 145
- Macarons 145
- Macarons au coco 145
- Macarons au coco (autre) 145
- Macarons de gruau 146
- Petites patiences 146
- Petites patiences de Boston 146
- Petites patiences de gruau 146
- Petites patiences pour le thé 146
- Rochers 146

BOISSONS
- Liqueur de citrons (*limonade*) 130
- Liqueur de raisins 130
- Petite bière 130
- Bière aux houblons 130
- Sirop d'oranges 130
- Sirop de vinaigre framboisé 130

BONBONS
- Butter Scotch 135
- Caramel 135
- Fudge 135
- Fudge (autre) 135
- Marshmallow (*Guimauve*) 135
- Pralines 135
- Sucre au coco 136
- Sucre à la crème 135
- Tire à la Sainte Catherine 136

Boulettes de bœuf Parmentier (V. pièces frites) 103

BRIOCHES (*Buns*)
- Considérations générales 39
- Brioches ordinaires 39
- Brioches ordinaires (autre) 39
- Baba 40
- Brioches brunoises (d'Ecosse) 42
- Brioches fin de carême (*Hot Cross Buns*) 43
- Brioches d'Espagne 43
- Brioches d'Espagne (autre) 43
- Brioches fourrées à l'allemande ... 41
- Brioches de Graham 41
- Brioches à la façon des grand-mamans 42
- Brioches aux noisettes 42
- Brioches d'oranges 42
- Brioches à la Pierrette 42
- Brioches à la Québecoise 41
- Buns de Bath 40
- Buns à l'huile d'olive 40
- Buns roulées à l'huile d'olive 40
- Buns de Chelsea 41
- Yankee Buns 43

CHAUSSONS (dits *Dumplings*)
- Chaussons de pommes cuites (sans œuf) 57
- Chaussons de pommes cuites (autre) 58

Citrons, Manière de peler 61

CONSERVES
- Atocas épicés (canneberges) 150
- Confitures de cédrat 150
- Confitures aux fraises 150

CONSERVES—(Suite)
- Dattes marinées 150
- Fruits frais à l'année 150
- Gelée de pommettes 150
- Gelée épicée aux raisins 150
- Façon de conserver le gingembre.. 150
- Marmelade d'ananas 151
- Marmelade de poires 151
- Marmelade de rhubarbe 151
- Marmelade de rhubarbe (autre)... 151
- Raisins en conserves 151

Crème à la glace (V. Glaces et Garnitures) 133

CREPES
- Remarques sur les crêpes 93
- Crêpes à la française 94
- Crêpes de farine de blé 95
- Crêpes de farine de Graham 94
- Crêpes fouettées 93
- Crêpes de maïs 94
- Crêpes de ménage 93
- Crêpes panées 94
- Crêpes de pommes de terre 94
- Crêpes de pommes de terre (autre) 95
- Crêpes de sarrasin 94
- Pannequets à l'anglaise (*Pancakes*) 94

CROQUETTES
- Croquettes de bœuf 102
- Croquettes de poulet 103
- Croquettes de pommes de terre... 103
- Doigts de dame (V. *Biscuits à la Cuiller*) 67
- Doigts de dame de Bruxelles 67
- Doigts à la crème (V. *Petits Pains*) 37
- Dumplings (V. *Chaussons*) 57

ECHAUDES (*Dumplings*)
- Echaudés ordinaires 58
- Echaudés sans œuf 58
- Echaudés légers 58
- Echaudés avec rôti de bœuf 59
- Echaudés pour ragoût 59

Emincée de tomates vertes 90

FEUILLETAGES
- Remarques sur la pâte à feuilletage 77
- Croûte croquante 78
- Croûte croquante de fantaisie 78
- Croûte nouveau genre 79
- Croûte à la paysanne 79
- Pâte brisée 78
- Pâte brisée commune 78
- Pâte brisée demi-fine 78
- Pâte brisée très fine 79
- Pâte à feuilletage 79
- Pâte feuilletée à 4 tours 79
- Abaisse pour un seul pâté 79
- Manière d'employer les rognures de pâte 80
- Pâte à tourtes de Yorkshire 80

GALETTES
- Remarques sur les galettes 95
- Galettes fines aux fruits (V. *Gâteaux fourrés*) 149
- Galettes au lait de beurre 96
- Galettes au lait de beurre (autre). 96
- Galettes à la mélasse (V. *Gâteaux fourrés*) 149
- Galettes panées (sans œuf) 95
- Galettes au sarrasin 96
- Galettes simples 95

GLACES ET GARNITURES
- Remarques sur les glaces 131
- Glace aux amandes 131
- Glace au beurre 131
- Glace au caramel 131
- Glace au caramel (autre) 131
- Glace au chocolat 131
- Glace au citron 131
- Glace à l'orange 132
- Glace au cocoa 132
- Glace cuite 132
- Glace au jus de fraises 132
- Glace au marshmallow (*guimauve*) 132
- Glace de ménage 132
- Glace au moka 132
- Glace au moka (autre) 132
- Glace aux noix 133
- Glace pâtissière 133
- Glace aux raisins 133

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES—Suite

GLACES ET GARNITURES—Suite

Glace au sucre d'érable 133
Crème de citron 133
Crème à la glace au chocolat 133
Crème à la glace fraisée 133
Crème à la glace vanillée 133
Crème d'orange 134
Garniture aux bananes 134
Garniture au chocolat 134
Garniture au citron 134
Garniture à la crème de coco 134
Garniture de dattes 134
Garniture de mélasse 134
Garniture aux noix 134
Garniture de pommes (purée) 134
Garniture à la crème de raisins 134

GATEAUX DE DESSERT

Observations générales 105
Gâteau Albani 106
Gâteau des Alliés 106
Gâteau bagatelle 107
Gâteau étagé aux bananes 107
Gâteau étagé aux bananes (sans œuf) 107
Bâtons vanillés 107
Gâteau belge 108
Gâteau Boston 108
Gâteau bouilli (sans œuf) 108
Gâteau au caramel 108
Gâteau au caramel (autre) 108
Gâteau au café 108
Gâteau au café (sans œuf) 108
Gâteau au cédrat 108
Gâteau du chemineau 109
Gâteau aux cerises 109
Gâteau Charlotte Russe 109
Gâteau (étagé) au chocolat 109
Gâteau chocolat au café 110
Gâteau chocolat aux noix (étagé) 110
Gâteau anglais à la Christmas 110
Gâteau savoureux de Noël (1er prix) 110
Gâteau de Noël au coco (4 étages) 110
Gâteau au citron (étagé) 110
Gâteau à la crème 111
Gâteau pour crème à la glace 111
Gâteau au cocoa 111
Gâteau de Damas 111
Gâteau Diavolo 112
Gâteau échaudé 112
Gâteau des économes 112
Gâteau épicé 112
Gâteau étagé commun 113
Gâteau étagé à la course 113
Gâteau aux figues (sans œuf) 113
Gâteau aux fraises 113
Gâteau étagé aux framboises 113
Gâteau des friands 113
Gâteau aux fruits à la bourgeoise. 114
Gâteaux aux fruits (remarques sur les) 114
Gâteau aux fruits (ni œuf, ni beurre) 114
Gâteau de gruau aux fruits (sans œuf) 114
Gâteau rubané aux fruits 115
Gâteau rubané aux fruits (autre) .. 115
Gâteau de fruits à la vapeur 115
Gâteau Fudge Cake (étagé) 115
Gâteau au gru 116
Gâteau roulé à la gelée (*Jelly Roll*) . 116
Gâteaux roulés à la gelée (remarque sur les) 116
Gâteau de gruau 116
Gâteau de gruau (sans œuf) 116
Gâteau de gruau aux dattes (étagé) 116
Gâteau de juin 116
Gâteau de Kent 116
Gâteau au lait de beurre 117
Gâteau (étagé) de Louisiane 117
Gâteau au madère 117
Gâteau de maïs 117
Gâteau de maïs (sans œuf) 117
Gâteau de fécule de maïs (*cornstarch*) 117
Gâteau Manitou 117
Gâteau Marguerite (étagé) 113
Gâteau de la mariée 118
Gâteau de la mariée (autre) 119
Gâteau du marié 119
Gâteau massif (étagé) 119
Gâteau (étagé) à la mélasse 120
Gâteau à la mélasse (autre) 120
Gâteau à la mélasse (sans œuf) ... 120
Gâteau de mesure 120
Gâteau moka 120
Gâteau moka (autre) 120

GATEAUX DE DESSERT—Suite

Gâteau Mont-Royal 120
Gâteau Mignon 121
Gâteau National 121
Gâteau Melon d'eau (étagé) 121
Gâteau noir (étagé) 121
Gâteau noir (sans œuf) 121
Gâteau noir savoureux 122
Gâteau noir de montagne 122
Gâteau de noces 122
Gâteau de noces (autre) 122
Gâteau de noisettes 123
Gâteau de noix longues 123
Gâteaux d'or et d'argent 123
Gâteau d'orange 123
Gâteau d'Outremont 123
Gâteau d'Outremont (sans œuf) .. 123
Gâteau au pain 123

Pain des anges 107
Pain des anges (autre) 107
Pain au coco 111
Pain de dattes 112
Pain d'épices (V. *Gâteaux à thé*) .. 75
Pain d'épices au miel 75
Pain d'épices mou 75
Pain de figues 113
Pain blanc aux fruits 114
Pain au gingembre (1er prix) 75
Pain au gingembre (autre) 75
Pain au gingembre (sans œuf) 75
Pain au gingembre (sans beurre, etc.) 76
Pain marbré 118
Pain marbré au chocolat 118
Pain marbré économique 118
Pain de pistaches (*peanuts*) 125
Pain de Savoie 127
Pain de Savoie (autre) 127
Pain de Savoie des enfants 127
Parkin (sans œuf) 124
Parkin (autre) 124
Lancashire Parkin 124
Yorkshire Parkin 124

Gâteau aux pêches 124
Gâteau aux pistaches de terre (*peanuts*) 124
Gâteau à plumes (étagé) 125
Gâteau Plumquet (*Plum Cake anglais*) 125
Gâteau poivré 125
Gâteau de compote aux pommes .. 125
Gâteau de compote aux pommes (autre) 125
Gâteau de pommes à la Hollandaise 125
Gâteau de pommes à la paysanne. 126
Gâteau d'antan aux pommes de terre 126
Gâteau aux pruneaux 126
Gâteau (étagé) aux raisins 126
Gâteau de rhubarbe (étagé) 126
Gâteau de riz 126
Gâteau roi Edouard 126
Gâteau rubané 127
Gâteau savoureux (*Pork Cake*) 127
Gâteau savoureux (*Pork Cake anglais*) 128
Gâteau au seigle 128
Gâteau Short Cake 128
Gâteau Strawberry Shortcake 128
Gâteau Strawberry Shortcake (autre) 128
Gâteau Shrewsbury 128
Gâteau Soleil 129
Gâteau tôt-fait 129
Gâteau des Trois-Maisons 129
Gâteau 1-2-3-4 129
Gâteau de voyageur 129
Gâteau au grand verre 129
Gâteau Washington 129
Gâteau au zeste 130

GATEAUX FOURRES

Allumettes fromagées 149
Biscuits sandwichs 148
Boules de neige 148
Brunettes 147
Brunettes de Graham 147
Cannelons aux dattes 147
Croquets de Saint-Jean 147
Croquignolets au café 147
Feuillantines au citron 147
Feuillantines aux confitures 147
Feuillantes vanillées 148
Gâteaux fourrés au gingembre (sans œuf) 148

GATEAUX DE DESSERT—Suite

Gâteaux fourrés augruau 148
Gâteaux fourrés au gruau (sans œuf) 148

GATEAUX A THE

Bons boutons 73
Galettes de lait de beurre 71
Galettes de pommes de terre 72
Gâteau Jeannette (dit *Johnny Cake*) 74
Gâteau Louisiane 74
Gâteau Vieux Garçon 74
Graham Gems 71
Madeleines (*Crumpets*) 73
Muffins 72
Muffins à la crème 73
Muffins de son 73
Petits gâteaux (dits *Belfast*) 71
Petits gâteaux de gruau 72
Petits gâteaux de maïs 71
Petits gâteaux de raisins 72
Petits gâteaux sans œufs 72
Petiots de Graham 71
Plumquets 71
Popovers 74
Popovers (autre) 74
Pouffes à thé 74
Sally Lunn (ou Muffins à l'Américaine) 73
Scones à la mode d'Irlande 72

GAUFRES (*Waffles*)

Remarques sur les Gaufres 97
Gaufres à la course 97
Gaufres à la crème 97
Gaufres de ménage 97
Oublies à la Louisiane 97
Gelées (V. Conserves) 150
Grand-pères aux pommes sucrées (V. Chaussons) 58

GRUAU DE BLE

Comme céréale à déjeuner 31
Biscuits de gruau de blé 32
Crêpes de gruau de blé 33
Galettes de gruau de blé 33
Gâteaux de gruau de blé 32
Gaufres de gruau de blé 33
Manière de préparer le gruau de blé 33
Muffins de gruau de blé 32
Pain fait de gruau de blé 31
Pain fait de gruau de blé (autre). 32
Potage de gruau de blé pour déjeuner 33
Sandwichs de gruau de blé 32
Kisses (V. Baisers Russes) 144
Marmelade (V. Conserves) 151
Merveilles (V. Beignets) 102
Oeufs—Manière d'éprouver les œufs. . 105
Omelette soufflée à la vanille 63

PAIN BLANC

Remarques sur la panification 9
Pain à la course (sans levain) 14
Pain fait en deux heures 13
Pain facile pour débutantes 15
Pain au levain comprimé (méthode rapide) 12
Pain au levain comprimé (la veille) 12
Pain au lait 15
Pain au petit lait 16
Pain au levain de pommes de terre 13
Pain au levain de patates (pétrin mécanique) 14
Pain au levain sec 12
Pain à l'huile d'olive 13
Pain de 1er prix à l'exposition 15
Pain de 1er prix à l'exposition (autre) 15
Pain de campagne vieux garçon (1er prix) 16
Manière de faire fendre le pain ... 17
Manière de disposer des croûtes de pain 17
Manière d'apprêter les miettes 18
Manière de paner les mets divers.. 18
Manière de faire le " *pulled bread* " 17

PAIN DE FANTAISIE

Pain bis (au levain) 19
Pain bis (méthode rapide) 19
Pain bis au blé roulé 19
Pain bis de blé entier (*whole wheat*) 23
Boule de son 19
Pain de citrouille 22

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES—Suite

PAIN DE FANTAISIE—Suite
Pain cuit sur le gril 21
Pain aux dattes 20
Pain aux fruits 20
Pain de gruau 21
Pain de gruau (à la façon d'Ecosse) 22
Pain de maïs 20
Pain au miel 21
Pain noir aux raisins 19
Pain noir du Rhode Island 19
Pain noir à la vapeur (*Boston Brown*) 20
Pain noir à la vapeur (autre) 20
Pain noir aux noix 21
Pain aux noix 21
Pain de pommes à la française 18
Pain à la poudre allemande 18
Pain au raisin de Corinthe 18
Pain de riz 21
Pain de riz de Louisiane 22
Pain sans levain 23
Salt Rising Bread 22
Salt Rising Bread (autre) 23
Pain de seigle 22
Pain Croquant (V. Gâteaux à thé) .. 76
Pain Croquant (*Cornstarch*) 76
Pain Doré (Rôties aux œufs) 98
Pain Doré à la Canadienne 98
Pain Perdu 98
Pain Perdu à la Parisienne 98

PETITS PAINS (Dits *Rolls*)
Observations sur les Petits Pains .. 35
Petits Pains au beurre 35
Petits Pains à la cannelle 36
Petits Pains communs (pâte à pain) 35
Doigts à la crème 37
Petits Pains français 36
Petits Pains au lait 36
Petits Pains au levain 35
Petits Pains levés à la française ... 36
Petits Pains à la façon de Parker House 37
Rolls au levain 36
Petits Pains en sandwichs 37

PATISSERIES FINES
Façon de faire les caisses et douilles 80
Façon d'accommoder Vol-au-vent .. 80
Bouchées au riz 81
Choux à la crème (*Cream Puffs*) .. 81
Croustades de cornstarch 81
Eclairs au chocolat 82
Fanchonnettes 82
Fanchonnettes au citron 82
Jalousies 82
Mirlitons au coco 82
Petits moules 82
Petits moules fromagés 83
Pâtés aux huîtres (*oyster patties*) .. 83
Pouffes au gingembre 83
Pouffes au gingembre (sans œuf) .. 83
Profiteroles 83
Puits d'amour fraisés 83
Puits d'amour framboisés 83

PATES
Remarques sur les pâtés 85
Pâté de chevreuil 90
Petits pâtés au gras (*Pork Pies*) ... 91
Petits pâtés au gras (à la *Melton Mowbray*) 91
Petits pâtés au jus 91
Pâté de viande 91
Pâté de viande (genre nouveau) ... 91
Pâté à la volaille 91

Poids et Mesures 8

POUDINGS
Remarques sur les Poudings 45
Pouding Apple Jack à l'Anglaise .. 46
Pouding d'Australie 46
Pouding bagatelle 56
Pouding de Bakewell 46
Pouding au blé entier (*whole wheat*) 56
Pouding de blé d'Inde 51
Pouding au caramel 48
Pouding aux carottes 48
Pouding aux carottes (autre) 49
Pouding aux carottes (à l'œuf) ... 49
Pouding de chaumière 51
Pouding de chaumière (sans œuf) . 51
Pouding au chocolat 49
Pouding au citron 48
Pouding à la Christmas 49

POUDINGS—Suite
Pouding anglais aux confitures 54
Pouding aux confitures (dit *Roly Poly*) 54
Pouding à la course 54
Pouding croustade aux huîtres 53
Pouding croustade à la neige 55
Pouding croustade au saumon 56
Pouding croustade au saumon (autre) 56
Pouding aux dattes 51
Pouding d'été 56
Pouding économique 53
Pouding favori à la mélasse 53
Pouding aux framboises 54
Pouding aux fruits 52
Pouding aux fruits (autre) 52
Pouding de gélatine 56
Pouding au gingembre 52
Pouding glacé aux bananes 46
Pouding léger 52
Pouding au madère 52
Pouding à la marmelade 53
Moules aux tartines 48
Petits moules en tasses 51
Pouding à la neige 55
Pouding vanillé à la neige 57
Nids d'oiseaux 47
Pouding de Noël 50
Pouding de Noël (autre) 50
Pouding noir 47
Pouding noir au pain 47
Pouding noir au pain et aux fruits . 48
Pouding de pain au chocolat 49
Pouding au pain de Savoie 54
Pouding au pain de Savoie (autre) 55
Pouding de pain rassis 52
Pouding de pâte à pain 55
Pouding à la paysanne 46
Petits bourdelots 47
Plum Pouding 50
Plum Pouding (autre) 50
Plum Pouding (sans œufs) 51
Pouding aux pommes 45
Pouding aux pommes (autre) 45
Pommes au beurre 47
Poulet en pouding 49
Pouding de pruneaux 53
Pouding au riz 54
Rôties en pouding 56
Pouding simple à la pâte 46
Pouding sucré à la crème 53
Pouding au suif 55
Pouding au suif (sans œuf) 55
Pouding de su f au sirop 55
Pouding glacé de tapioca à l'ananas 53
Pouding de tapioca aux framboises 54
Pouding des Trois Quarterons 46
Pouding de Yorkshire 57
Pouding de Yorkshire savoureux .. 57

Petits Pouffes à déjeuner (V. Biscottes) 38
Ro ls (V. Petits Pains) 36
Petits Rouleaux fromagés (V. Biscuits) 69
Petits Rouleaux à la saucisse (V. Biscuits) 69
Rôties à l'anglaise (ramequins) 98
Roussettes 103

SANDWICHS
Remarques sur les Sandwichs 25
Sandwichs de bananes 29
Sandwichs de blé entier 29
Club Sandwich 27
Sandwich au coco 29
Sandwichs douces—pâtes pour les. 29
Sandwichs à l'écrevisse (trompeuses) 28
Sandwichs de figues—pâte pour les 30
Sandwich au fromage 27
Sandwichs—garniture et pâtes fromagées 28
Sandwich au gras 26
Sandwich au gras—garniture pour 26
Sandwich aux huîtres 27
Sandwich de langue et de veau ... 26
Sandwichs aux marinades douces .. 28
Sandwichs aux œufs 30
Sandwichs aux oignons 29
Sandwichs aux olives 29
Sandwichs de pâté de foie gras 26
Sandwichs de petis pains (*rolls*) ... 30
Sandwichs au piment 30
Sandwichs aux pistaches (*peanuts*) 29

SANDWICHS—Suite
Sandwichs de poisson 27
Sandwichs de salade aux noix 29
Sandwichs au sherry fromagé 28
Sandwichs à la tartare 27
Manière d'employer les sandwichs qui restent 30
Capucines sur toast 28
Petit pain russe 27
Petit pain à la française 28
Sardines sur toast 27
Tartines de caviar 27
Tartines aux champignons 28

SAUCES A POUDINGS
Cossetarde pour éclairs 59
Cossetarde aux oranges 59
Crème brûlée à la Canadienne 59
Crème chocolat au lait 59
Crème de cornstarch (fécule de maïs) 60
Crème de cornstarch (autre) 60
Crème cuite fromagée 60
Crème d'Espagne 60
Crème panée à l'oignon 60
Crème cuite au tapioca 60
Crème à charlottes 60
Flan aux framboises 61
Flan aux groseilles 61
Flan aux oranges 61
Mousse au sirop d'érable 61
Salade de bananes 61
Sirop de citrouille 61
Sauce allemande 61
Sauce au beurre 61
Sauce au caramel 61
Sauce commune 61
Sauce au chocolat 62
Sauce au chocolat (autre) 62
Sauce au citron 62
Sauce au jus de fruits 62
Sauce aux raisins 62
Sauce à la rhubarbe 62
Sauce au sirop d'érable 62
Sauce au vin 62
Sauce au vin (autre) 63
Savarins (V. Brioches) 40
Shortbread (V. Gâteau à thé) 76
Soufflé au citron 63
Soufflé au coco 63
Soufflé aux pommes 63

TARTES (Tourtes)
Remarques générales 85
Tarte aux atocas 85
Tarte aux bananes 85
Tarte aux bananes à la crème 86
Tarte de bleuets à l'Américaine ... 86
Tarte au caramel 86
Tarte au caramel (autre) 86
Tarte aux carottes 86
Tarte aux cerises (trompeuse) 86
Tarte des chantiers 86
Tarte au chocolat 86
Tarte au citron 86
Tarte au citron (trompeuse) 87
Tarte à la citrouille 87
Tarte à la citrouille (sans œuf) ... 87
Tarte au coco 87
Tarte à la cossetarde 87
Tarte française à la crème 88
Tarte aux dattes mexicaine 88
Tarte aux fruits, vieux garçon 88
Tarte au lait de beurre 88
Tarte aux pommes 88
Tarte de compote aux pommes ... 88
Tarte aux pommes (autre) 89
Tarte à la rhubarbe 89
Tarte de rhubarbe aux dattes 89
Tarte au sirop d'érable 89
Tarte au sirop d'érable (autre) 89
Tarte au sucre 89
Tarte au vinaigre 89
Tarte Washington 89
Tourte Anglaise (dite *Mince Pie*) .. 90
Viande à mispaïs (*Rich Mince Meat*) 90
Viande à mispaïs (trompeuse) 90

TARTELETTES
Pâte à tartelettes (sans œufs) 83
Tartelettes aux amandes 84
Tartelettes au beurre 84
Tartelettes de coco 84
Tartelettes de crème 84
Tartelettes de sirop d'érable 84

DES POIDS ET MESURES



EN EMPLOYANT les mesures de préférence aux pesées, on peut économiser beaucoup de temps. Ayant constaté que les équivalents suivants sont d'une réelle utilité, nous les avons ajoutés à notre livre de cuisine. Toutes les mesures seront *rases* à moins d'avis contraire. A cause de l'humidité plus ou moins grande, il serait impossible de donner des mesures absolument exactes, mais pour les fins ordinaires, les mesures indiquées ci-dessous sont approximativement justes. On emploie la tasse, la cuiller, etc., d'usage ordinaire.

• • •

2 cuillérées à sel . . . 1 cuillérée à café
2 cuillérées à café . . . 1 cuillérée à thé
55 gouttes . . . . . 1 cuillérée à thé
5 cuillérées à thé (objets secs) . . . . . 1 cuillérée à table
4 cuillérées à thé (objets liquides) . . . . . 1 cuillérée à table
4 cuillérées à table (corps liquide) . . . . . ½ tasse
4 cuillérées à table (corps liquide) . . . . . 1 verre à vin
2 verres à vin . . . . . 1 roquille
14 cuillérées à table . 1 tasse ou ½ chopine
2 roquilles . . . . . 1 tasse
2 roquilles . . . . . 1 verre (grand)
2 tasses . . . . . 1 chopine
2 chopines . . . . . 1 pinte
1 chopine (liquide) . . . . . 1 livre
1 cuillérée à table (liquide) . . . . ½ once
1 cuillérée à table (ronde) de beurre amolli . . . . . 1 once
2 cuillérées à table de beurre fondu . . . . . 1 once
1 noix de beurre amolli . . . . . 1 once
Un poids de beurre brisé équivalant à 1 oeuf . . . . . 2 onces
1 cuillérée à table (renversante) de sucre ou de sel . 1 once
2 cuillérées à table (renversantes) de farine *Five Roses* . 1 once
2 cuillérées à table (renversantes) de sucre en poudre . . 1 once
2 cuillérées à table (renversantes) de café moulu . . . . . 1 once

1 carré de chocolat . . . . . 1 once
1 tasse de beurre ou saindoux . . ½ livre
1 tasse (ronde) de sucre granulé . ½ livre
1 tasse de sucre de confiseur . . . . 6 onces
1 tasse (renversante) de cassonade . . . . . 8 onces
1 tasse de farine *Five Roses* sassée . . . . . environ 4 onces
1 pinte ou 4 tasses de farine *Five Roses* sassée . . . . . 1 livre
3 cuillérées à table (renversantes) de farine *Five Roses* . . . . . 1 tasse
1 tasse (ronde) de pâte à pain 6 à 8 onces
1 tasse de lait . . . . . 8 onces
1 tasse de thé (sec) . . . . . 4 onces
1 tasse de riz . . . . . 7 onces
1 tasse de pain émietté (pressé) 4 onces
1 tasse de suif (haché très menu) 4 onces
2 tasses de bœuf haché menu (très foulé) . . . . . 1 livre
3 tasses de farine de blé-d'inde . 1 livre
1 tasse (renversante) de raisin de Corinthe sans tiges . . . . 6 onces
1 tasse (renversante) de raisins sans tiges . . . . . 8 onces
10 œufs de grosseur moyenne ou 9 gros œufs . . . . . 1 livre
1 tasse d'œufs (le blanc ou le jaune) . . . . . ½ livre
10 blancs ou 13 jaunes de moyenne grosseur . . . . . 1 tasse
2 jaunes d'œufs . . . . . 1 œuf
1 tasse de jaunes d'œufs . . . . . 7 œufs
5 œufs de moyenne grosseur . . 1 tasse

CUISSON *du* PAIN *de* MENAGE



IL N'EST point question de chance dans la fabrication du pain. On saura obtenir un bon résultat simplement en employant la meilleure farine, le meilleur levain et la bonne méthode. La fabrication du pain ordinaire est de nos jours devenue très simple grâce aux procédés sanitaires demandant bien peu ou même aucun effort physique et très peu de temps. L'un des principaux buts de cet ouvrage est d'épargner à la ménagère canadienne les ennuis de boulanger, en lui indiquant les meilleures méthodes à suivre.

Plus de 2,000 des meilleures cuisinières en Canada ont collaboré dans la publication de notre livre de recettes, et nous donnons ci-dessous un choix de ces bonnes directions.

Comme il est évident que toutes ne peuvent réussir avec la même recette, nous avons jugé sage de donner les différentes méthodes en bon usage. Toutes ces recettes ayant été judicieusement vérifiées par nos cuisinières attitrées, il ne faut craindre ni désappointement ni gaspillage.

Les pages suivantes contiennent les différentes méthodes pour fabriquer le pain en faveur chez les ménagères qui emploient la fine fleur *Five Roses* dans toutes les provinces du Canada.

Bien que chaque direction indique ses détails particuliers, seront dignes d'attention quelques considérations générales.

◆ ◆ ◆

DU CHOIX DE LA FARINE

Il serait difficile d'indiquer à la ménagère ordinaire comment juger à coup sûr de la qualité de la farine. L'œil et le toucher bien qu'étant une indice assez simple sont souvent décevants. Il est prudent, avant d'en accepter une grosse livraison ou d'en adopter une marque, de l'essayer par une pièce de pâtisserie ou une bonne fournée. Quelque belle que soit la farine à l'œil, lorsque la pâte est grumeleuse, tachetée, de couleur foncée, on doit la refuser à l'avenir. Donc nous vous invitons vivement à l'essai de la fine fleur *Five Roses*, qui vous assurera de beaux résultats en suivant les recettes ci-données.

Durant la saison froide, chauffez la farine. Mettez le bol sur le poêle et avec la main travaillez la farine jusqu'au fond, et continuez tant que le froid n'est pas complètement disparu. Ou faites chauffer le bol et mettez-y la farine quelque temps avant de vous en servir. Outre que ce procédé rend la farine plus accessible à l'action du levain, elle l'assèche et la rend plus apte à absorber le liquide. Il est préférable en tout temps que la farine soit à peu près à 80 degrés de chaleur (Fahrenheit) avant d'être mise en pâte. Tout ustensile servant à la fabrication du pain doit être tenu à une température égale.

LE LEVAIN

A cause des conditions souvent variantes, chaque ménagère possède un goût différent au sujet de levain. Levain de pommes de terre, levain fabriqué chez soi, levain sec ou comprimé, quel que soit le levain dont on fait usage, il doit être frais, en parfait état et pris dans les meilleures qualités. On peut facilement gâter toute une fournée par l'emploi d'un levain avarié.

Le levain sec doit se briser nettement. S'il s'émiette, ne vous en servez pas. Le levain comprimé ou frais doit faire un petit bruit en se cassant. S'il est mou ou spongieux, évitez de vous en servir. L'odeur caractéristique du bon levain est un indice infallible. Une odeur sure et moisie doit le faire rejeter.

Si vous fabriquez vous-même le levain de service, les quantités doivent être exactes et, dans l'usage de vos ustensiles,

ayez soin d'apporter la plus grande propreté. L'impureté la plus légère se multiplie d'une façon étonnante aux cours de la fermentation et de la cuisson.

Le levain est une plante cellulaire qui croît et se multiplie dans les meilleures conditions à une température de 80 à 90 degrés Fahr.—de préférence de 85 à 86 degrés. Le thermomètre ordinaire pour laiterie est très utile et fort peu coûteux. Le levain surchauffé est aussi fatal que le levain trop froid.

Un demi-pain de levain comprimé équivaut à 1 tasse de levain liquide ou à 1 gâteau de levain sec.

LE MELANGE DES INGREDIENTS

Employez de l'eau tiède et faites chauffer le bol. Ne mêlez jamais la pâte dans une cuisine froide : elle prendrait immédiatement la température de la chambre, surtout lorsque vous faites usage de pétrin mécanique qui permet à l'air de circuler à travers la pâte.

Les meilleures cuisinières se servent d'une cuiller de bois. Faites la pâte plutôt molle, assez molle pour pouvoir la manier avec facilité. Contrairement aux farines de qualité inférieure, la fine fleur *Five Roses* a tendance à épaissir pendant qu'on la mêle et qu'on la travaille. On emploie donc moins de cette farine en proportion, ce qui est déjà une économie.

La pâte molle rend le pain plus tendre et plus appétissant, et il restera frais plus longtemps que s'il était fait avec une pâte serrée. Il faut néanmoins éviter de faire une pâte trop molle, ce qui donne un pain sans apparence avec une croûte dure.

LE PETRISSAGE



On pétrit la pâte afin de mêler complètement les ingrédients qui entrent dans sa composition, pour aérer la pâte, pour donner de l'air (sa meilleur nourriture) au levain. Le gluten de la farine s'ammollit ainsi et devient plus élastique. Le pétrissement distribue également les bulles d'air dans la pâte. Plus la pâte est travaillée, plus elle aura bonne mine.

En retirant la pâte du bol dans lequel elle aura été mélangée, pétrissez-la avec la partie supérieure de la paume de la main (le talon de la main), ne la travaillez pas avec les doigts. Faites ceci sans mettre de farine ni dans vos mains ni sur le pétrin. C'est un mauvais procédé que d'ajouter de la farine crue.

Plus vous pétrissez la pâte, plus elle devient blanche grâce à l'action de l'oxigène de l'air. La légèreté et la blancheur de la pâte dépendent en grande partie de la manière dont ce procédé est opéré.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne une masse lisse et veloutée, ne collant ni au pétrin ni aux doigts, et dont l'intérieur laisse voir quand vous la coupez avec un couteau bien tranchant des bulles égales, sans grumeaux et sans parties non mêlées.

Quand la pâte est à point, transférez-la dans un bol bien graissé, que vous aurez antérieurement fait chauffer. Puis faites lever.

LA FERMENTATION

Il est préférable autant que possible de préparer la pâte la veille au soir (quand vous adoptez cette méthode) et de la laissez revenir à une température de 80 à 90 degrés Fahr.

Enveloppez-la dans un linge chaud, mettez dans un endroit chauffé modérément et ne la dérangez pas. On se trouvera bien de maintenir une température égale. N'exposez jamais la pâte à pain dans une cuisine mal chauffée par une nuit froide. Bonne manière de la protéger est de mettre le bol (ou pétrin) dans une boîte de papier mince et d'en fermer le couvercle. Si on laisse les cellules du ferment se refroidir à cette phase, on s'expose à ce que le pain surisse ou à d'autres désagréments.

Pour empêcher qu'il se forme une croûte sur la pâte durant la fermentation, graissez légèrement le fond et les parois de la casserole et roulez-y la pâte jusqu'à ce que l'extérieur en soit enduit. En mouillant aussi la pâte avec un peu de lait chaud et d'eau, vous l'empêcherez de durcir. On doit éviter qu'il se forme une croûte à cette phase, ce qui pourrait laisser un sillon dans le pain et, la cuisson achevée, la croûte perdrait de son apparence.

La levée sera jugée suffisante au double de son volume primitif. La pâte est alors prête à être moulée en pains. Quelques ménagères abaissent la pâte pour la faire lever une seconde fois, ayant sans doute en vue d'obtenir une pâte encore plus légère, mais pour la fermentation ordinaire il est suffisant de ne la faire lever qu'une fois.

Un baril vide de farine *Five Roses,* tapissé de 3 ou 4 couches de journaux, est un excellent endroit pour faire lever le pain pendant la nuit.

LE MOULAGE

Moins la pâte sera maniée à la mise en pains, plus elle sera belle. Moins vous emploierez de farine à cette phase, plus le pain sera beau. En effet, certaines ménagères ne se servent jamais de farine sèche au moulage. Introduire de la farine sèche, non-fermentée, dans une pâte qui a fermenté pendant des heures, c'est assurément s'exposer à avoir un pain sec, des mottes de pâte dure, des trous, grumeaux, etc. Il est de meilleur avis de graisser le pétrin et ses doigts, évitant ainsi d'employer de la farine sèche pour façonner le pain.

Apres l'avoir mise en forme et l'avoir déposée dans les moules à pain (ou poêles) bien graissés, couvrez avec un linge chaud et laissez revenir jusqu'au double volume. Ne faites pas vos pains trop gros: ils seraient lourds et difficiles à cuire.

LA CUISSON

Pour obtenir une croûte dorée ayant la douceur d'une noix et une mie tendre et fraîche, il faut un fourneau régulier et modérément chauffé. Un fourneau trop vif empêche le pain de lever convenablement, en formant une croûte prématurée ou même en le brûlant, tandis que la mie ne cuit pas et reste pâteuse à l'intérieur. Le pain doit continuer à lever dans le four pendant au moins 15 minutes avant de commençer à brunir.

Si vous avez un indicateur pour votre four, donnez environ 350 degrés de chaleur. Le four est à point quand on peut y tenir la main durant 35 à 45 secondes. On peut aussi le vérifier en brûlant un peu de farine.

Si vous êtes soucieuse d'obtenir un pain léger, ne faites jamais claquer la porte du fourneau. Fermez-la très doucement.



Si le four est trop chaud, mettez-y une casserole d'eau bouillante, ce qui empêchera le pain de brûler et l'améliorera en même temps.

La cuisson est achevée quand,en tapant sur le moule à pain, il rend un son sourd, ou quand le pain se dégage facilement du moule.

POUR REFROIDIR LE PAIN

Ne laissez pas le pain chaud dans les moules qui ont servi à la cuisson. Aussitôt retiré du four, déplacez le pain immédiatement, renversez-le sur un gril en fil de fer ou sur un linge afin de permettre à l'air de le refroidir de tous côtés, ou mettez-le sur le côté en travers de la lèchefrite.

Si vous désirez une croûte tendre, enduisez-la avec du lait ou du beurre fondu. Si vous préférez une croûte dure, laissez-le refroidir à découvert.

Quand le pain est complètement refroidi, placez-le dans la boîte à pain. Si vous le mettez dans la boîte à pain encore chaud, vous n'obtiendrez qu'un pain pâteux.

LA CUISSON AU FOUR A GAZ

Plusieurs ménagères nous demandent s'il ne serait pas possible de faire cuire le pain dans un four placé sur des ronds à gaz. La principale chose est de tenir le gaz plutôt bas. Tandis que la grille supérieure du fourneau est remplie, deux pains peuvent cuire sur la grille inférieure (si les terrines sont petites). Plaçez la terrine sur la longueur en travers du four, poussez la première aussi loin que possible, et mettez l'autre aussi près que possible de la porte. Il faut éviter qu'elles soient immédiatement au-dessus de la flamme. Il faut les surveiller de bien près et les tourner de temps en temps.

RECETTES POUR LE PAIN BLANC

PAIN AU LEVAIN COMPRIME
(Méthode rapide)

1 gâteau de levain comprimé (voyez la remarque)
3 pintes de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sel
2 cuillérées à table de beurre
1 pinte de lait et d'eau tiède
2 cuillérées à table de sucre

Remarque.—On peut, afin d'économiser le temps, mettre 2 gâteaux de levain.

Mettez le lait et l'eau tiède dans un plat creux, et faites-y dissoudre le levain et le sucre. Jetez la farine (en partie ou en entier) dans votre bol. Ajoutez le sel, mêlez-le bien et travaillez bien le beurre dans la farine. Ajoutez maintenant le levain, et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légère et, pour qu'elle ne colle pas aux doigts, ajoutez un peu de farine au besoin. Laissez lever pendant 2 ou 3 heures, puis moulez en pains. Mettez revenir dans un endroit chauffé modérément jusqu'à ce que les pains aient doublé leur volume primitif. Faites cuire environ $\frac{3}{4}$ d'heure. Renversez-les, tapez légèrement sur le fond du moule et, si le son est sourd, vos pains sont cuits. Pendant toute la durée de la fermentation ayez soin de couvrir avec le couvercle ordinaire ou de deux ou trois épaisseurs de toile. Cette méthode de fabrication ne doit durer que six heures au plus.

PAIN AU LEVAIN COMPRIME
(Préparé la veille)



1 gâteau de levain comprimé
2 pintes d'eau
6 pintes de farine *Five Roses* (sassée)
2 cuillérées à table de saindoux ou de beurre (fondu)
2 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de sel

Faites dissoudre le levain et le sucre dans l'eau (tiède en hiver et froide en été), ajoutez 2 cuillérées à table de saindoux ou de beurre, la moitié de la farine, et battez bien. Jetez-y la balance de la farine ou mettez-en suffisamment pour que la pâte soit assez ferme, et mettez le sel. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Jetez-la dans un bol bien graissé et couvrez. Laissez lever toute la nuit, ou environ 9 heures. Le matin, moulez en pains. Mettez dans des moules bien graissés que vous remplirez à moitié. Couvrez et laissez revenir jusqu'à ce qu'ils soient légers ou jusqu'au double volume, ce qui prendra environ 1 heure et 30 minutes. Cuisson de 40 à 50 minutes.

Cette direction donnera 6 gros pains. Si cette quantité n'est pas nécessaire, la recette peut être divisée très facilement: on n'aura qu'a prendre la moitié des ingrédients indiqués plus haut et aussi la moitié du levain. Le demi-pain de levain qui vous restera peut être conservé plusieurs jours dans un endroit frais et sec en l'enveloppant de nouveau dans la feuille d'étain.

PAIN AU LEVAIN SEC

3 pintes de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sel
4 tasses d'eau tiède
1 gâteau de levain sec (dit *dry yeast*)

Faites dissoudre le levain dans $\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède environ 10 minutes. Mettez le sel dans une bassine, ajoutez suffisamment d'eau et de farine pour en faire une pâte serrée (d'à peu près la consistance d'une pâte à crêpes). Ajoutez le levain et battez 2 ou 3 minutes. Mettez à chaud, et laissez revenir pendant la nuit. Le matin, la pâte aura doublé son volume primitif. Ajoutez-y alors suffisamment de farine pour rendre la pâte maniable sans toutefois la laisser coller ni aux doigts ni au pétrin. Travaillez-la pendant 2 ou 3 minutes. Laissez revenir de nouveau et mettez dans les moules. Laissez lever, ayant eu soin de bien couvrir les pains, jusqu'au double volume. Faites cuire à four modéré jusqu'à ce que les pains prennent une belle couleur. Ils doivent être très légers au moment de défourner

PAIN FAIT A L'HUILE D'OLIVE

Vers 1 heure de l'après-midi, faites cuire 2 pommes de terre et, avec l'eau qui aura servi à la cuisson, échaudez environ 2 cuillérées à table de farine *Five Roses.* Râpez les patates finement, ajoutez-les au mélange et mettez refroidir. Détrempez 1 gâteau de levain (Royal Yeast) dans un peu d'eau tiède à laquelle vous aurez mêlé 1 cuillérée à thé de sucre. Jetez-le dans vos pommes de terre, en y ajoutant 1 cuillérée à thé de gingembre. Délayez bien le tout et posez-le dans un endroit chauffé jusqu'à cinq ou six heures du soir. Prenez 1 tasse de farine *Five Roses* (ou davantage selon la quantité de pain souhaitée) et, avec un peu d'eau, amalgamez-la à votre levain. Laissez revenir et avant le coucher (vers 9 heures ou 10 du soir) pétrissez bien la pâte de façon à ne pas avoir à la travailler davantage le lendemain. Qu'elle soit très ferme et serrée: le pain n'en sera que meilleur. Le matin, jetez la pâte dans les terrines, laissez lever pendant deux heures, et faites cuire.

Nota.—En pétrissant la pâte, on se trouvera bien d'y ajouter ½ tasse d'huile d'olive (ou son équivalent de beurre) ce qui rendra le pain, la cuisson achevée, plus doux et soyeux.

—*Madame S. Lefkovitz, Sturgeon Falls, Ont.*

PAIN FAIT EN DEUX HEURES

Dans 1 chopine d'eau tiède détrempez 4 gâteaux de levain (Royal Yeast), et jetez-y 4 cuillérées à table de farine *Five Roses.* Mettez lever dans un lieu chaud.

Faites cuire 12 pommes de terre, pilez-les et ajoutez-y 1 pinte d'eau chaude et 1 pinte d'eau froide. Ajoutez 1 cuillérée à table de sel et une cuillérée à table de sucre. Quand c'est tiède, mêlez-y le levain et laissez lever durant la nuit. Le matin, faites chauffer légèrement la farine et aussi la moitié du levain. Mêlez en pâte ferme, laissez revenir, puis ajoutez 1 cuillérée à table de sel à la pâte,que vous travaillerez jusqu'à ce quelle devienne ferme et ne colle plus aux doigts. Mettez lever de nouveau, puis roulez en pains.

Observation.— Plusieurs excellentes ménagères prétendent que les pommes de terre ont comme effet de faire velouter le pain à un point qu'on ne saurait obtenir d'aucune autre façon. C'est facultatif.

PAIN AU LEVAIN DE POMMES DE TERRE



Le Levain:

8 grosses pommes de terre (patates)
4 cuillérées à table de farine *Five Roses*
4 cuillérées à table de sel
4 cuillérées à table de sucre granulé
4 tasse d'eau bouillante
4 pintes d'eau froide
2 gateaux de *Royal Yeast* "levure"

Méthode:

Pelez et faites bouillir les patates, et pilez-les dans l'eau dans laquelle elles ont bouilli. Encore bouillantes, versez-les sur la farine, le sel et le sucre que vous aurez eu le soin auparavant de bien mêler. Ajoutez-y l'eau bouillante, mêlez bien le tout, puis ajoutez l'eau froide. Faites dissoudre les gâteaux de levain dans ½ tasse d'eau tiède, et amalgamez avec votre mélange. Laissez l'appareil dans un endroit chaud environ 18 heures. Il est alors prêt à être employé. Tenez-le dans un endroit frais pour vous en servir au besoin.

Le Pain:

8 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
1 cuillérée à table de sel
1 cuillérée à table de cassonade
1 cuillérée à table de beurre
4 tasses (1 pinte) de levain de pommes de terre

Méthode:

Mettez le levain sur le poêle et brassez-le jusqu'à ce qu'il soit à la température du sang (98 degrés Fahr.). Ajoutez le sel, le sucre et le beurre. Mêlez-y une quantité suffisante de farine que vous aurez précédemment fait chauffer pour en faire une pâte, environ 3 ou 4 tasses par pinte de liquide. Couvrez et mettez lever. Quand la pâte est légère et bien aérée, ajoutez-y la balance de la farine, ou mettez-en suffisamment pour qu'elle ne colle plus aux

[*Pain Blanc*]

doigts. Travaillez-la bien environ 15 minutes. Laissez lever encore jusqu'à double volume, alors elle peut être moulée en pains. Laissez revenir. Puis faites cuire environ 60 minutes à four modéré.

Remarque.—2 pintes du levain de pommes de terre indiqué dans cette recette donnent 4 gros pains. Donc, pour obtenir cette quantité il faudra doubler la recette.

PAIN DE LEVAIN DE POMMES DE TERRE
(*Avec le pétrin mécanique*)

Le Levain :

2 pintes de pommes de terre
2 pintes d'eau bouillante

Laissez bouillir les patates jusqu'à ce qu'elles soient tendres et vous les versez sur 2 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de sucre blanc
½ tasse de sel

Travaillez la pâte jusqu'à ce quelle soit bien homogène, alors vous ajouterez
3 pintes d'eau froide
2 pintes d'eau tiède
2½ gâteaux de *Royal Yeast*

Laissez reposer 24 heures dans un endroit chaud. Puis mettez au frais dans des jarres fermées hermétiquement.

Le Pain :

Pour chaque pain prenez 2 tasses de ce levain que vous jeterez dans le pétrin mécanique placé dans une casserole d'eau chaude. Faites chauffer en brassant constamment jusqu'à 90 degrés. On met environ 3 tasses de farine *Five Roses* (sassée) pour chaque tasse de levain. Faites chauffer la farine auparavant. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse. Mettez lever dans un endroit chaud, jusqu'à ce que son volume ait doublé. Pétrissez de nouveau : un long pétrissage améliore la pâte. Laissez-la lever encore jusqu'à ce qu'elle soit assez légère. Moulez en pains. Mettez dans les moules et laisser revenir jusqu'à ce que les pains soient légers et beaux, puis faites cuire dans un four modéré.



PAIN AU LEVAIN DE POMMES DE TERRE
(*Procédé rapide*)

Observation.—Dans le Nord-Ouest, plusieurs fournées de pains ont dû être jetées aux porcs parce que les recettes exigeaient que la pâte soit faite avec des gâteaux de levain ou parce que les recettes exigeaient que la pâte soit préparée la veille au soir, ce procédé ne réussit pas toujours à cette saison (en janvier). Voici une recette de première classe : la farine *Five Roses* préparée à midi et le pain défourné à 5 heures de l'après-midi C'est vraiment un bon record : 5 heures en hiver, et 3 ou 4 heures en été.

Levain :

Faites bouillir 8 grosses patates, écrasez-les dans l'eau dans laquelle elles ont bouilli, puis versez-les encore chaudes sur 4 cuillérées à table de farine *Five Roses.* Ajoutez 4 cuillérées à table de sucre granulé et 4 cuillérées à table de sel. Jetez dessus 1 pinte d'eau bouillante et 4 pintes d'eau froide. Détrempez 2 pains de levain *Royal Yeast* dans un peu d'eau tiède que vous ajouterez ensuite au mélange. Laissez reposer 18 heures dans un endroit chaud. Alors placez-le dans un endroit d'une fraîcheur égale pour vous en servir au besoin.

Le Pain :

Une pinte de ce levain pour chaque 2 pains. Mettez sur le feu et brassez jusqu'à la température du sang (98 degrés Fahr.). Ajoutez 1 cuillérée à table de sel, 1 cuillérée à table de cassonade,et la même quantité de beurre. Mélangez en pâte molle, ayant eu soin auparavant de faire chauffer la farine. Laissez lever 30 minutes, pétrissez-la lorsqu'elle est assez legère. Moulez en pains. Mettez dans les moules et laissez revenir. Cuisson à four modéré.

Mme J. L. Forrest, Naseby, Sask.

PAIN A LA COURSE
(*Sans Levain*)

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de crème de tartre
1 cuillérée à thé (rase) de soude (*soda à pâte*)

½ cuillérée à thé de sel
½ tasse à thé de beurre ou saindoux

Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit assez lisse, en y ajoutant presque 1 pinte de lait ou d'eau. Mettez reposer 10 minutes. Moulez en pains. Faites lever dans les moules au moins 10 minutes avant d'enfourner à feu gai.

PAIN AU LAIT

1 gâteau de levain comprimé
1 pinte de lait (bouilli et refroidi)
3 pintes de farine *Five Roses* (sassée)
2 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de saindoux ou de beurre fondu
1 cuilérée à table de sel

Faites votre détrempe de levain et de sucre dans le lait tiède. Ajoutez 1½ pintes de farine *Five Roses* (sassée). Battez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Couvrez et mettez lever 1½ heures dans un endroit chauffé. Quand elle est légère, ajoutez le saindoux ou le beurre, la balance de la farine et le sel. Travaillez-la jusqu'à ce qu'elle soit douce et élastique. Mettez dans un bol bien graissé. Couvrez et laissez lever jusqu'au double de son volume primitif (environ 2 heures).

Moulez en pains, rangez dans les moules bien graissés, ayant eu soin de ne les remplir qu'à la moitié. Couvrez et laissez revenir de nouveau jusqu'à double volume (environ 1 heure). Cuisson de 40 à 50 minutes.

PREMIER PRIX A L'EXPOSITION

(*Cette Recette donne 8 pains*)

Le Levain :

Une tasse de farine *Five Roses* échaudée avec l'eau qui a servi à la cuisson des pommes de terre au dîner. Ajoutez 3 pommes de terre pilées. Aussitôt refroidi, jetez-y 1½ gâteaux de *Royal Yeast* dissous précédemment dans ½ tasse d'eau tiède. Mettez lever jusqu'au soir dans un endroit chaud.

Le Pain :

Passez la préparation donnée plus haut dans un sas (ou passoire), puis videz-la dans une bassine, ajoutez 2 cuillérées à table de sel, ½ tasse de sucre, 4 pintes d'eau tiède et suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme. Battez doucement avec une cuiller de bois et laissez lever la nuit durant dans un endroit chaud. Le matin, ajoutez suffisamment de farine pour que la pâte puisse se pétrir avec facilité. Laissez revenir jusqu'à ce qu'elle soit légère. Moulez maintenant en pains et laissez revenir de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient légers et qu'ils atteignent le bord de la terrine. Faites cuire 1 heure dans un four régulier.



PAIN AU LEVAIN DE POMMES DE TERRE

(*Premier prix à l'exposition de l'automne*)

"J'ai remporté le premier prix cette année à l'exposition de l'automne avec mon pain et avec mes biscuits simples."

En préparant le dîner le midi, prenez l'eau dans laquelle les pommes de terre ont bouilli et versez-la sur 2 cuillérées à table de farine *Five Roses,* 1 cuillérée à table de sel, 1 cuillérée à table de sucre. Ajoutez 2 pommes de terre bouillies et pilées et 1 gobelet d'eau bouillante. Mettez refroidir. J'ajoute 1 pain de levain qui a trempé 20 minutes dans 1 tasse d'eau tiède et je brasse bien pendant 2 minutes. Puis je couvre et je laisse reposer dans un lieu modérément chauffé jusqu'à 10 heures du soir. Jetez sur le pétrin 3 sas de farine *Five Roses* et versez-y le premier mélange. Ensuite mettez la balance de la farine et travaillez la pâte 20 minutes ou plus, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Couvrez bien et mettez au chaud. A 5 heures du matin elle est prête pour le mélange final. Couvrez encore pendant 1 heure. Ensuite moulez en pains et laissez lever 1 heure. Faites cuire 1 heure à four modéré.

Mme Andrew Henderson, Seaforth, Ont.

RECETTE FACILE POUR DEBUTANTES

(*Préparée la veille au soir*)

Dans un bidon d'une pinte, jetez un gâteau de levain, 2 cuillérées à table de sucre et l'eau dans laquelle vous avez fait cuire les pommes de terre du dîner et que vous aurez laissée tiédir. Mettez lever

[*Pain Blanc*]

dans un endroit chaud. Vous pourrez vous en servir dans 5 ou 6 heures. Je prends ensuite 5 livres ou plus de farine *Five Roses* et 1 cuillérée à table de sel. Mêlez complètement, et ensuite versez le contenu du bidon au milieu de la farine et ajoutez autant d'eau chaude qu'il en faudra (1 chopine ou plus) pour que la pâte ne colle pas aux doigts. Laissez lever pendant la nuit.



Le matin, moulez en pains. Laissez revenir 1 heure ou plus. Cuisson comme à l'ordinaire. C'est une recette facile pour les débutantes, et c'est une excellente recette lorsqu'on la remplit avec la farine *Five Roses*.

Remarque.—Le dépôt (ou levure) qui reste dans le bidon peut être conservé indéfiniment. Mettez-y 2 cuillérées à thé de sucre et l'eau tiède dans laquelle ont cuit les patates, et ajoutez de temps en temps 1 gâteau de levain.

PAIN DE CAMPAGNE VIEUX GARCON

(*Cette recette à remporté le 1er prix*)

Mettez 1 tasse de houblons dans un sac de mousseline et laissez-les bouillir quelques minutes dans 3 pintes d'eau. Préparez 1 pinte de pommes de terre pilées tandis qu'elles sont encore chaudes. Ajoutez 1 tasse de farine *Five Roses*, ½ tasse de sucre et 1 cuillérée à table de sel. Sur ce dernier mélange, jetez l'eau bouillante dans laquelle se trouve les houblons. Pendant que le mélange est encore chaud, ajoutez 2 gâteaux de levain et déposez le tout dans un endroit chaud pour qu'il puisse fermenter.

Prenez 2 tasses de pommes de terre écrasées, 1 tasse de farine *Five Roses*, 1 tasse de levain de houblons et 1 tasse d'eau chaude. Mettez dans un seau contenant 8 pintes et ayant un couvercle, et mélangez bien le tout en pâte molle. Alors ajoutez-y encore 4 tasses d'eau chaude. Battez afin que le levain soit bien incorporé. Ensuite, ajoutez suffisamment de farine pour que la pâte soit épaisse, même dure. Couvrez bien et laissez lever toute la nuit.

Le matin sassez 2 pintes de fine fleur *Five Roses* dans le pétrin et faites défraîchir la farine. Mettez une poignée de sel. Jetez le tout dans votre levain et épaississez un peu avec de la farine puis videz le plus vite possible sur le pétrin, en mêlant bien avec un peu de farine (en pluie) jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts ni au pétrin. Ceci vous prendra presque 1 heure. Foulez la pâte avec le talon de la main, tournant le côté droit de votre main en dehors. C'est la meilleure méthode de pétrir. Moulez en pains et faites cuire.

—*Thomas Orr, Beaver Creek, C.B.*

PAIN AU PETIT LAIT

(*8 gros pains*)

Le Levain :

Pelez et pilez 8 pommes de terre de moyenne grosseur, puis ajoutez ½ tasse de sel, ½ tasse de sucre (granulé), 3 cuillérées à table de farine *Five Roses*. Prenez 4 pintes d'eau et 1 bonne poignée de houblons. Faites bouillir exactement 8 minutes et versez sur les pommes de terre, le sucre, le sel et la farine. Mélangez bien le tout, et laissez refroidir. Mettez dissoudre 2 gâteaux de levain dans les trois-quarts d'une tasse d'eau chaude. Aussitôt refroidi, ajoutez-le au liquide de houblons. Mettez lever dans un endroit chauffé. Versez dans des pots scellés, puis servez-vous-en au besoin.

Méthode :

Prenez 4 pintes de lait doux et 2 pintes de lait de beurre. Faites bouillir sur le feu, sans néanmoins laisser brûler. Retirez du feu, séparez le petit lait du caillé, et laissez refroidir. Mettez la farine dans le bol, et faites un creux au milieu dans lequel vous jeterez ¼ tasse de sel, une même quantité de sucre, 2 tasses de levain de houblons et 4 pintes de petit lait. Mélangez le tout avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte devienne ferme, puis vers 10 heures du soir pétrissez en pain dur et solide. J'obtiens un meilleur pain de cette façon qu'en faisant une levure. Couvrez maintenant et mettez au chaud. Le lendemain, la pâte aura levé et sera légère. Pétrissez-la, mais sans y ajouter de farine. Il faut que la pâte soit assez ferme pour ne pas coller aux doigts. Laissez revenir, travaillez-la et mettez-la



Five Roses


MANITOBA HARD WHEAT
CANADA
LAKE OF THE WOODS
KILLING COMPANY
UNIFORMITY & PURITY
LIMITED
KEEWATIN
TRADE MARK
REGISTERED
FIVE ROSES
98 LBS.

dans les moules. Laissez lever de nouveau pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que les pains soient très légers. Faites cuire 1 heure. Soyez certain d'employer la farine *Five Roses*, vous ne manquerez pas d'obtenir de beaux pains blancs et légers à souhait : ils ne durciront pas et ne deviendront pas secs comme ceux faits avec la farine de pommes de terre. Dans le cas où la pâte serait couverte d'une peau serrée et ne lèverait pas, trempez un linge dans de l'eau très chaude, tordez-le, puis étendez-le sur le pain. Couvrez ainsi pendant 5 minutes avant de l'enfourner, et la peau disparaîtra.

"LE PULLED BREAD"
(*Genre de Biscottes*)

Prendre un pain fraîchement défourné et juste assez refroidi pour être bien maniable. En enlever la croûte de tous côtés, le diviser par moitiés avec la main aussi délicatement que possible. Le déchirer en quarts et les quarts par morceaux assez petits pour être entassés. Rangez ces morceaux dans une rôtissoire et faites-les bien sécher dans un fourneau mou. Quand le pain est sec, augmentez la chaleur jusqu'à ce que le pain prenne une belle couleur. Si vous ne les servez pas aussitôt retirés du four, faites-les rôtir avant de les mettre sur la table.

COMMENT ON FAIT FENDRE LE PAIN

Il y a plusieurs manières de faire fendre le pain convenablement. Premièrement, il y a la manière ordinaire, dans laquelle le couteau est placé perpendiculairement sur le pain, exactement comme pour couper une feuille de papier. Ce procédé fait assurément fendre le pain, mais le sillon est trop profond et, quand on tranche le pain, au lieu d'être ovale, la tranche ressemble à un quartier de lune ou à une tranche de melon. Tout de même, si vous ne pénétrez pas assez profondément, le pain ne fendra pas toujours. Pour que le sillon soit de la même longueur et pour qu'il ne soit pas trop profond, on peut suivre une autre méthode, mais celle-ci demande plus d'habileté que la première. Le couteau est placé en biais, de manière à former un angle de 45 degrés, et la coupure se fait d'un point à l'autre : c'est-à-dire que le couteau pénètre dans la peau de la même façon que si l'on voulait enlever la croûte. Cette coupure doit se faire légèrement au côté du centre, parce que si l'on coupe autrement, un côté lèverait plus que l'autre. Ce qu'il faut surtout essayer d'accomplir, c'est un beau sillon pareil des deux côtés en évitant toutefois qu'il ne soit trop profond.

En effet, de cette façon la coche n'est faite que sur la couche extérieure du pain, et l'on a tout le temps de belles tranches ovales. Il faut évidemment, pour obtenir un tel résultat, que le pain lève bien. Une pâte qui ne lève pas donne un pain sans apparence : la coche ne s'ouvrira pas. Cependant, s'il y a un peu d'humidité dans le four, la coche (ou le sillon) ouvrira immanquablement. C'est ici qu'une farine de qualité assurée, telle que la *Five Roses*, fait ses preuves.

COMMENT ON DISPOSE DES CROUTES QUI RESTENT

Les croûtes de pain mises dans un potage, ou un ragoût, sont ce qu'il y a de meilleur pour épaissir. On les passera dans un sas pour qu'elles soient réduites également.

Les croûtons sont de simples morceaux de pain rassi, coupés en dés, trempés un instant dans l'eau froide, et puis frits ou rôtis dans le fourneau. On met un soupçon de beurre sur chaque morceau.



Aux rognons enfarinés et brunis dans de la graisse et de l'eau, on ajoute des croûtes de pain rassi ; on les laisse mijoter, puis on bat la sauce avec une cuiller. Elle sera épaisse et délicieuse.

Les croûtes peuvent aussi être employées dans les mets apprêtés en coquilles, comme les tomates farcies, les choux, etc.

Détaillez les croûtes en petits carrés. Faites une gelée de citron ordinaire, et pendant qu'elle est encore chaude jetez-y

les croûtes. Quand c'est froid, renversez-la et servez soit avec un flan, soit avec de la crème.



COMMENT APPRETER LES MIETTES DE PAIN

Coupez la partie molle d'un pain rassi, mettez-la dans un sac de mousseline très propre, attachez le haut du sac, et frottez avec les mains pendant quelques minutes. Les miettes seront alors assez fines pour être employées de telle manière qu'il conviendra.

POUR PANER LES METS DIVERS

Deux ou trois fois par semaines, mettez les restes de pain rassis dans une assiette en fer blanc ou dans une rôtissoire(lèchefrite), et faites-les sécher parfaitement dans un fourneau modérément chauffé. Jetez de côté les morceaux mous et humides, et mettez les parties brunes et les parties blanches dans des jarres séparées. Tandis que les morceaux secs sont encore chauds, écrasez-les sur le pétrin avec le rouleau à pâte jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre. Soyez certaine qu'il ne reste pas de mottes ou de grumeaux. Placez cette poudre dans des jarres fermées et dans un endroit sec. C'est incomparable pour accomoder les croquettes, le poisson frit, les boulettes, côtelettes, etc. Vous roulez d'abord le mets dans un oeuf battu, puis vous le plongez dans cette poudre de pain, à laquelle vous aurez ajouté un peu de sel et de poivre.

✣ ✣ ✣

RECETTES POUR PAIN DE FANTAISIE

PAIN DE POMMES A LA FRANCAISE

Prendre des pommes fraîchement ceuillies (si possible) et les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pulpe. Les mêler avec deux fois leur poids de farine *Five Roses,* ce qui exigera très peu d'eau. Mettre une quantité suffisante de levain comme pour une pâte à pain ordinaire. Laisser lever environ 10 heures (ou durant la nuit), faire cuire de forme longue. Très estimé en France. Recommandable pour sa légèreté et ses propriétés agréables.

—Mme Mildred Linke, Trenton, Ont.

PAIN A LA POUDRE ALLEMANDE

Sassez ensemble 1 pinte de fine fleur *Five Roses,* 1 cuillérée à thé de sel, ½ cuillérée à thé de sucre, 8 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie.

Ajoutez assez d'eau pour que la pâte devienne épaisse (environ 2 tasses). Mêlez rapidement avec une grande cuiller. Videz la pâte immédiatement dans une poêle carrée de la forme d'une brique, en ayant soin de la bien graisser auparavant. Faites cuire de suite pendant ¾ d'heure à four vif. Durant le premier quart d'heure on couvre la lèchefrite avec une feuille de papier afin d'empêcher le pain de rissoler trop vite. Avant de mêler la pâte, ayez le fourneau à point et le moule bien beurré.

PAIN AUX RAISINS DE CORINTHE

Dans 1 pinte de pâte à pain (faite avec la fine fleur *Five Roses*) cassez en brassant bien 2 oeufs, 1 tasse de sucre, 1½ tasses de raisins, ½ tasse de zeste de citron confit, 1 tasse de saindoux. Ajoutez-y une quantité suffisante de farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme. Moulez en pain, puis mettez dans la poêle de service. Ayez soin qu'elle soit bien graissée. Faites cuire 1 heure à four doux.

PAIN NOIR DU RHODE ISLAND

(*Recette des Nôtres aux Etats-Unis*)

2½ tasses de farine de blé-d'Inde
1½ tasses de farine de seigle
1 oeuf
1 tasse de mélasse
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
½ cuillérée à thé de sel
1 pinte de lait

Le mélange bien opéré, faites cuire dans une poêle à pain couverte, à four modéré.

PAIN BIS

(*Au Levain*)

1 tasse de levain ou ¼ gâteau de levain dissous dans 1 tasse d'eau
3 tasses de lait bouilli
1 (ou 2) cuillérées à table de mélasse
2 cuillérées à thé (petites) de sel
Farine Graham
Farine *Five Roses*

Egales quantités de ces farines. Mettez-en suffisamment pour que la pâte se mêle difficilement avec une cuiller de bois, mais trop molle pour être facilement maniée. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume primitif. Abaissez-la,puis laissez-la revenir. Jetez-la dans les terrines, puis quand elle aura levé de nouveau, faites-la cuire. Laissez dans le fourneau le double du temps accordé à la cuisson du pain blanc. Faites attention cependant qu'elle ne dépasse pas les bords de la lèchefrite.

PAIN BIS

(*Méthode Rapide*)

1 oeuf
1 tasse de cassonade
2 tasses de lait de beurre (ou de lait sur)
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
½ cuillérée à thé de sel
Farine Graham

Mélangez en pâte ferme, de la consistance d'une pâte à *Johnny Cake*. (V. la page 74). Cuisson comme pour le pain de ménage ordinaire.

LA BOULE DE SON

Dans 1 chopine d'eau tiède mêlez 1 ou 2 gâteaux de levain avec suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte à pain ordinaire. Laissez reposer 3 heures (voire davantage). Vers 9 heures jetez dans le pétrin mécanique les quantités suivantes :
½ tasse de mélasse
1 cuillérée à table de cassonade
1 cuillérée à thé de sel
Gros comme une noix de beurre
1 chopine d'eau chaude
Ajoutez le levain et mêlez bien.
Ajoutez 2½ tasses de son
3 tasses de farine Graham
2 tasses (ou davantage) de fine fleur *Five Roses*

Faites votre démêlé et laissez reposer la nuit durant. Le matin, moulez en pains, laissez revenir pendant 1 heure, puis faites cuire 1 heure.

PAIN BIS

(*De Farine de Blé Roulé*)

Echaudez 1 chopine de farine de blé roulé (ou de gruau d'avoine). Mettez reposer 1 heure, puis mêlez et pétrissez avec 3 chopines de farine *Five Roses,* 1 cuillérée à table de sel, 1 tasse de levain, ⅔ tasse de mélasse. Mettez lever durant la nuit dans un lieu chaud. Le lendemain, lorsque la pâte aura doublé son volume primitif, moulez en pains. Laissez lever de nouveau. Cuisson 1½ heures à four modéré.

PAIN NOIR AUX RAISINS



1 cuillérée à table de cassonade
1½ tasses de mélasse (noire)
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre fondu
1 cuillérée à thé de sel
1½ tasses de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans un peu d'eau chaude)
2 tasses de farine Graham
2 tasses de fine fleur *Five Roses*
½ tasse de raisins

Battez le jaune et le blanc de l'œuf séparément, et vous ajouterez celui-ci en dernier. Graissez vos moules, ayant soin de ne les remplir qu'à moitié. Faites cuire dans un four chauffé modérément. Au lieu de moules on peut faire usage de boîtes vides de poudre à pâtisserie.

PAIN NOIR CUIT A LA VAPEUR

(*Dit "Home-Made Boston Brown Bread"*)

1 cuillérée à table (grande) de mélasse commune
2 cuillérées à table de cassonade
½ cuillérée à thé de sel
2 tasses de farine Graham
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de lait de beurre (ou de lait sur)
2 cuillérées à thé de soude (dissoute dans un peu d'eau chaude et ensuite versée dans le lait sur)

Mêlez bien vos ingrédients, puis versez dans un moule bien graissé. Faites cuire à la vapeur 2½ heures. Puis mettez pendant 15 minutes dans un fourneau chauffé modérément.

PAIN NOIR CUIT A LA VAPEUR

(*Autre*)

1 tasse de mélasse
3 tasses de lait sur
1 œuf
½ tasse de raisins
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé (renversante) de soude
1 tasse de farine Graham
1 tasse de farine de blé d'Inde
1¾ tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 4 heures

PAIN DE MAIS



1 tasse de farine de blé d'Inde (maïs)
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table de sucre
1 tasse de lait ou d'eau
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre

Mélangez les ingrédients secs dans un bol. Tamisez ensemble la farine, la soude, la crème de tartre. Battez l'œuf en neige et ajoutez-le avec le lait aux ingrédients secs. Mettez en dernier le beurre que vous aurez fait précédemment fondre dans le moule qui doit servir à la cuisson. Laissez cuire 20 à 30 minutes dans un four modéré.

Observation—On peut se servir de lait sur à la place du lait doux:—1 tasse avec ½ cuillérée à thé de soude en laissant de côté la crème de tartre.

PAIN AUX DATTES

1 œuf
½ tasse de sucre
1½ tasses de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 livre de dattes (les noyaux enlevés)
1 tasse de noix de Grenoble hachées

Mettez votre mélange dans un moule bien graissé. Laissez lever ½ heure, puis faites-le cuire à four modéré.

PAIN AUX FRUITS

2 tasses de lait
2 gâteaux de levain
½ cuillérée à thé de sel
4 cuillérées à table de saindoux
4 cuillérées à table de sucre
1½ tasses de fruits hachés menu
Farine *Five Roses*

Faites bouillir le lait et laissez-le tiédir. Coulez-y le levain que vous aurez fait dissoudre dans ¼ tasse d'eau tiède, en battant vigoureusement. Laissez lever. Défaites en crème le saindoux et le sucre. Saupoudrez les fruits avec de la farine *Five Roses,* et ajoutez-les à la pâte. Mettez ensuite assez de farine pour une pâte molle. Pétrissez bien, puis mettez reposer. Quand la pâte est bien levée, divisez-la, moulez-la en pains, puis placez-la dans les moules. Laissez revenir, puis faires cuire dans un four un peu moins chaud que pour le pain ordinaire. Sont de bon usage: le raisin de Corinthe, le citron confit, les datties etc.

—*Mme Lumina Chaput, Paradise Hill, Sask.*

PAIN CUIT SUR LE GRIL

1 livre de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sucre
½ cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
Lait sur

Mélangez en pâte ferme, que vous étendrez sur le gril saupoudré de farine. Faites cuire lentement sur le feu ½ heure pour chaque côté.

PAIN AU MIEL

(*Recette de la "Boston Cooking School"*)

1 gâteau de levain
1 tasse de lait bouilli
1 quarteron de beurre
1 quarteron de sucre
Pincée de sel
1 œuf (bien battu)

Faites dissoudre le levain dans le lait bouilli, ajoutez-y le beurre, le sucre, le sel et l'œuf bien battu, puis 3 tasses de farine *Five Roses*. Battez 2 minutes. Ajoutez de la farine (environ 1 tasse), pétrissez bien et laissez lever. Travaillez la pâte davantage, roulez-la à ¼ pouce d'épaisseur. Masquez avec crème au miel, roulez la pâte; laissez revenir. Cuisson à four modéré.

CREME AU MIEL

½ livre de noix de Grenoble hachées menu
1 quarteron de raisins épépinés (hachés menu)
1 tasse de miel

PAIN AUX NOIX

(*Pour 2 pains de moyenne grosseur*)

4 tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
½ tasse de sucre granulé (ou 1 tasse de cassonade)
1 tasse de noix hachées
2 tasses de lait
1 œuf (battu)

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâtisserie, le sel et le sucre, puis ajoutez les amandes hachées. Battez le lait et l'œuf, que vous ajouterez à votre premier mélange. Mettez lever ¾ d'heure. Faites cuire 1 heure dans un four très vif. Ne faites pas la pâte trop épaisse. Beurrez bien les moules. Ce pain fait de délicieuses tartines pour piqueniques, goûters, collations. Se sert très bien avec le thé.



PAIN NOIR AUX NOIX

¾ tasse de farine Graham
¾ tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse de cassonade
½ tasse de noix hachées
1 tasse de lait doux
Pincée de sel

Mêlez bien et faites cuire 40 minutes dans une boîte vide de poudre à pâtisserie, dans un four chauffé modérément.

PAIN DE GRUAU

1 tasse de farine d'avoine roulée
1 chopine d'eau bouillante
½ tasse de mélasse
1 pinte de farine *Five Roses*
½ gâteau de levain comprimé dissous dans ⅓ tasse d'eau chaude, ou 1 tasse de levain *" home made "* (fait chez soi)
1 cuillérée à thé de saindoux ou de beurre

Jetez l'eau bouillante sur le gruau et le saindoux. Laissez reposer 1 heure. Ajoutez la mélasse, le sel, le levain et la farine *Five Roses*. Mettez lever durant la nuit. Moulez en pains en vous servant le moins possible de farine crue. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte soit bien soulevée, et faites cuire 1 heure à four gai.

Remarque.—On peut employer la bouillie d'avoine (*porridge*) que l'on a de reste du déjeuner. On en prendra 1 chopine et on la fera réchauffer.

PAIN DE RIZ

Faites bouillir lentement à feu doux 1 livre de riz dans 3 pintes d'eau jusqu'à ce que le riz soit devenu très tendre, et que l'eau soit évaporée ou absorbée par le riz. Laissez refroidir (pas froid) et mêlez parfaitement avec 4 livres de farine *Five Roses*. Ajoutez un peu de sel fin et 4

[*Pain de Fantaisie*]

cuillérées à table de levain (liquide). Pétrissez complètement. Mettez lever près du feu. Moulez en pains avec un peu de farine que vous aurez gardée sur les 4 livres, et laissez cuire plutôt longtemps.

PAIN DE RIZ A LA LOUISIANE

⅔ chopine de riz bouilli
3 œufs
1 cuillérée à table de beurre et de saindoux (mêlés)
2 tasses de farine de blé d'Inde blanc
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Suffisamment de lait doux pour une pâte claire

Faites cuire dans des moules de terre cuite ou dans des moules à *muffins*.

BON PAIN DE GRUAU A LA FACON D'ECOSSE

Prenez 1 tasse de gruau de bonne qualité, 1 tasse de farine *Five Roses*, 1 petite cuillérée à thé de sel, 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie. Frottez-y du beurre, gros comme une noix piquée ou davantage. Versez-y assez d'eau froide pour en faire une pâte ferme, aussi sèche que possible, exactement comme pour une pâte à pâté. Avec la main étendez la pâte sur le pétrin tout en empêchant avec l'autre main que la pâte ne se divise. Passez-la au rouleau pour la rendre lisse. Roulez à ¼ pouce d'épaisseur, coupez en carreaux. Mettez dans un four modérément chaud et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient durs d'un travers à l'autre.

PAIN DE CITROUILLE

1½ tasses de farine de blé d'Inde blanc
1 tasse d'eau bouillante



1 tasse de lait sur
1 tasse de citrouille cuite
1 œuf (bien battu)
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé (rase) de soude
1 cuillérée à thé(renversante) de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé (renversante) de sucre
1 cuillérée à thé de beurre fondu

Sur ½ tasse de farine de blé d'Inde versez 1 tasse d'eau bouillante. Ajoutez le lait sur et la citrouille, l'œuf battu, le sel, la balance de la farine de blé d'Inde sassée pendant deux fois avec la soude et la poudre à pâtisserie. Mêlez rapidement et, tout en battant énergiquement, ajoutez 1 cuillérée à thé renversante de sucre et 1 cuillérée à thé de beurre fondu. Brassez et battez en pâte légère. Mettez dans la poêle à pain d'un pouce d'épaisseur. Faites cuire rapidement et servez chaud.

PAIN DE SEIGLE

1 tasse de lait bouilli
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à table de saindoux
1 cuillérée à table de beurre
⅓ tasse de cassonade
1-½ cuillérées à the de sel
¼ gâteau de levain dissous dans
¼ tasse d'eau tiède
3 tasses de farine *Five Roses*
Farine de seigle

Dans le lait chaud et l'eau faites dissoudre le saindoux, le beurre, le sucre et le sel. Quand c'est tiède, ajoutez-y le levain et la farine. Battez bien, couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère. Ajoutez de la farine de seigle juqu'à ce que la pâte soit assez ferme pour se pétrir. Travaillez-la parfaitement, laissez revenir, puis mettez en pains. Laissez lever de nouveau, puis faites cuire.

" SALT-RISING BREAD "

(*Recette Américaine*)

A 6 heures du matin, mélangez 1 tasse de farine de blé d'Inde avec suffisamment d'eau pour la mouiller. Mêlez-y 1 chopine d'eau bouillante. Laissez bouillir 5 minutes en brassant constamment. Retirez du feu et ajoutez 2 chopines de lait doux bien frais (même chaud), 1 cuillérée à table de sel et 1 cuillérée à table de sucre. Aussitôt refroidi, ajoutez assez de farine *Five Roses* pour que la pâte soit épaisse. Mettez dans un lieu chaud: il faut avoir soin de tenir la pâte tiède, si elle se refroidit elle sera gâtée. Vers 10 ou 11 heures, quand elle semblera claire, ajoutez en mêlant bien ½ chopine de farine *Five Roses*. A 1 heure

[*Pain de Fantaisie*]

elle est prête à recevoir le dernier mélange. Ajoutez-y 1 chopine de petit lait épais et frais, 1 cuillérée à thé de soude, et suffisamment de farine pour rendre la pâte assez molle. Moulez en pains, mettez dans les moules graissés, laissez reposer 1 heure, et faites cuire. Je trouve, d'après mon expérience, que la *Five Roses* est la meilleure des farines.

—*Mme R. N. Lay, Senderville, Alta.*

" SALT RISING BREAD " (Autre)
(*Préparé la veille au soir*)

La veille de la cuisson, prenez ½ tasse de farine de blé d'Inde, 1 pincée de sel et de sucre. Mouillez avec du lait (frais) bouillant et mêlez à la consistance d'une bouillie. Vous pouvez préparer ce mélange dans une tasse. Couvrez et mettez dans un endroit chaud, puis laissez reposer toute la nuit. Le matin, prenez une jarre de grès d'un gallon, mettez-y presque 1 tasse de lait frais, 1 cuillérée à thé (rase) de sel et la même quantité de sucre. Echaudez avec 3 tasses d'eau bouillante, puis réduisez avec de l'eau froide à la température de 108 degrés, en vous servant d'un thermomètre pour vérifier la température. Ajoutez de la farine *Five Roses,* puis mélangez en bonne pâte. Aussitôt prête, versez-y le premier mélange préparé la veille.

Couvrez la jarre avec une assiette, déposez-la dans une bouilloire d'eau et tenez l'eau à la température de 108 degrés jusqu'à ce que la pâte lève. Il faut qu'elle lève 1½ pouces au moins. Quand elle est levée, mélangez-la en pâte ferme, moulez en pains, puis mettez dans les moules. Ne laissez pas la pâte se refroidir pendant que vous la pétrissez. Graissez le dessus des pains et placez-les à la chaleur pour qu'ils lèvent bien. Puis faites cuire dans un four tempéré 1 heure et 10 minutes. Au moment de défourner enveloppez les pains dans un linge propre.

—*Mme H. Johnson, Kindersley, Sask.*

PAIN SANS LEVAIN

A 3 tasses de farine *Five Roses* ajoutez 1 cuillérée à thé de sel. Mélangez en pâte épaisse avec du lait et de l'eau. Roulez très mince et coupez en ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Roulez ces ronds de nouveau jusqu'à l'épaisseur d'une feuille de papier. Faites cuire rapidement, dans une poêle à pain saupoudrée de farine.



—*Mme A. W. Fraser, Iron Springs, Alta.*

PAIN DE BLE ENTIER
"*Whole Wheat Bread*"

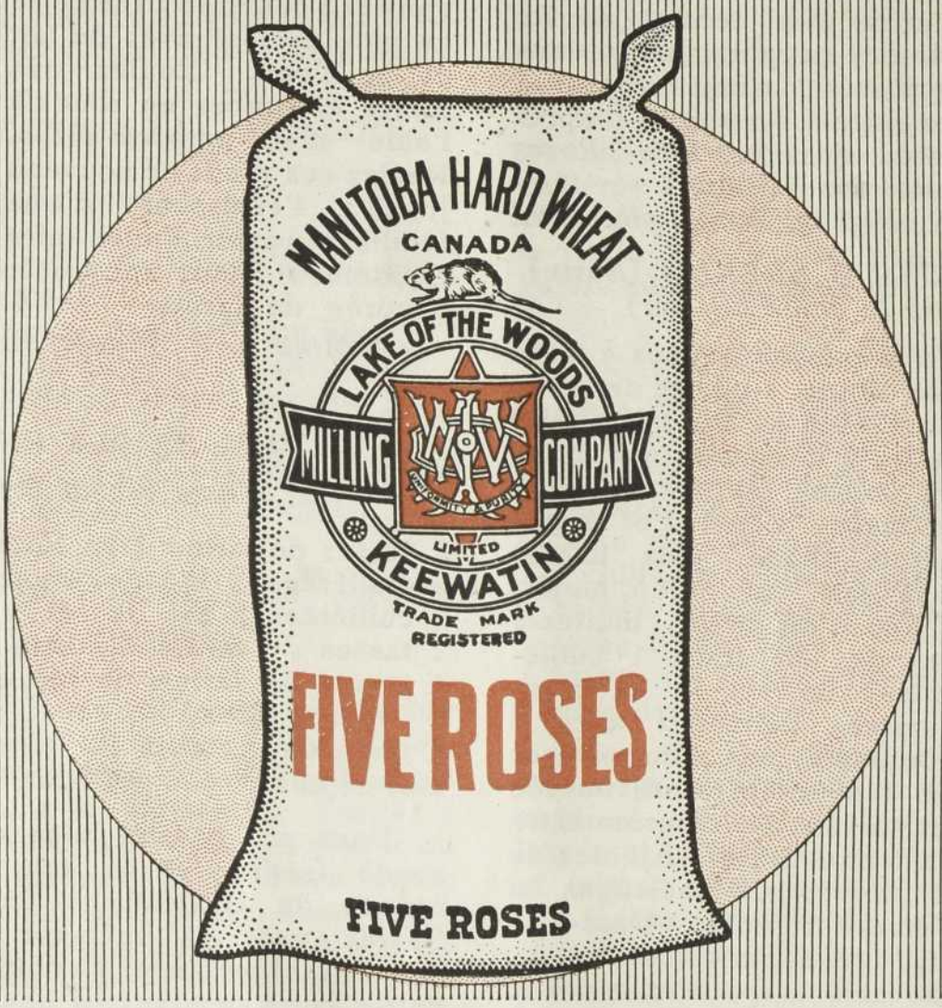
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de soude
2 cuillérées à thé de sel
2 tasses de farine Graham
4 tasses de farine de blé entier (*Whole Wheat Flour*)
1 tasse de mélasse
Lait de beurre (ou petit lait)

Dans une bassine sassez la farine, la soude (soda), et le sel. Ajoutez les farines de Graham et de blé entier. Sucrez avec la mélasse. Ajoutez le petit lait, et mélangez en pâte très épaisse. Faites cuire pendant 1½ heures dans un four modéré. Cette recette vous donnera un pain de bonne grosseur. Au goût, on peut substituer de la farine d'avoine roulée (gruau) à la farine Graham et mettre du sucre au lieu de la mélasse.

Remarque.—En faisant le pain de blé entier, il est préférable de faire d'abord une pâte molle, qui doit servir de levure. Evitez une pâte trop ferme qui nuirait au bon goût du pain. Plusieurs ménagères en se servant du pétrin mécanique évitent tout pétrissage manuel.

✣ ✣ ✣

FABRIQUES de farine FIVE ROSES, votre pain et votre pâtisserie seront de conservation excellente. C'est assurément un grand avantage et une cause d'économie: de n'avoir à boulanger qu'une seule fois par semaine. Exigez donc la marque qui vous rendra ce service.



POUR REPONDRE AUX BESOINS DIVERS, LA FARINE FIVE ROSES EST EMPAQUETEE DANS DE GRANDS ET PETITS SACS, DE 7 LIVRES, 14 LIVRES, 24 LIVRES, 49 LIVRES ET 98 LIVRES.

EXIGEZ

LA FARINE AUTHENTIQUE

MANIÈRES D'ACCOMMODER LES SANDWICHS



LES Sandwichs constituent une nouriture peu s'en faut parfaite. Elles sont faites avec des tartines de pain beurré (le grand aliment substantiel), puis on y ajoute de la manière la plus séduisante et la plus digestible le seul ingrédient essentiel qui manque au pain, c'est-à-dire, le *Gras*, le producteur de la chaleur sans laquelle le fonctionnement de nos organes ne peut continuer.

Pour ajouter à la qualité de vos sandwichs et tartines permettez qu'on vous recommande l'usage de la farine *Five Roses*. Fabriquée du beau froment du printemps provenant des meilleures terres du Manitoba, il est inévitable que votre pain possède les aliments producteurs de force et d'énergie que cette farine renferme au plus haut degré.

Les sandwichs ne sont pas seulement l'aliment essentiel des pique-niques. Elles sont à bon droit populaires pour tant d'autres circonstances: goûter, collation, repas léger, thé, etc.

Les personnes qui aiment le pain acceuilleront avec empressement les suggestions ci-dessous. Voyez la table des matières pour les différentes recettes pour le pain.

✣ ✣ ✣

EMPLOYER LE PAIN A MIE SERREE

Le pain à gros grain s'émiette trop facilement et n'est pas aussi attrayant. Faisant usage de pain fait de farine *Five Roses,* vous saurez vite apprécier la belle apparence de sa mie et son élasticité. D'un goût délicat, sa mine séduisante fera envier votre talent pour accomoder les sandwichs. Puis les qualités de moiteur absorbante de la farine *Five Roses* feront que vos sandwichs conserveront longtemps leur fraîcheur et leur mine appétissantes. Le pain cuit dans des moules à pain de forme ronde est préférable pour apprêter les sandwichs au pain détaillé en forme à l'aide d'un couteau, les extrémités cuites lui faisant conserver sa forme. Si on taille le pain de différentes manières de fantaisie, tout en évitant le gaspillage on peut rendre plus attrayant le plateau du malade convalescent et la nourriture lui semblera plus appétissante. On peut employer les morceaux qui restent dans le pouding au pain, etc. Pour donner aux sandwichs des formes originales, on se sert parfois d'emporte-pièce, cannelons, etc.

POUR VARIER

Une des tartines de la sandwich pourrait être faite de pain bis et l'autre de pain blanc. On peut aussi se servir de pain de blé entier (*whole wheat*) ou même de pain fait avec le Gruau de Blé (*Breakfast Food, voir la page 31*), ou de pain de raisin, ou d'autres selon sa fantaisie.

GARNITURES

Il est de bon avis d'étendre les corps humides ou trempés entre des feuilles de laitue fraîches et de beurrer le pain. Ce procédé empêchera le liquide de pénétrer la tartine. Quand le beurre est trop dure, on le fait fondre. Comme un grand nombre de personnes n'aiment pas l'acide, l'hôtesse bien avisée prépare pour ses convives deux différentes sortes de sandwichs, dont quelques-unes avec un mélange au vinaigre ou au jus de citron, et d'autres sans acide aucun.

[*Sandwichs*]

COMMENT ON COUPE LE PAIN FRAIS

Le fin des sandwichs délicates c'est de couper les tranches de bonne épaisseur. Il y en est qui prétendent qu'il est impossible d'accomoder des sandwichs de pain frais parce que celui-ci s'émiette en coupant. Plusieurs livres de cuisine conseillent de prendre du pain de deux jours, mais la ménagère expérimentée n'a pas à apprendre que le pain *frais* est toujours préférable, et c'est surtout vrai lorsque le pain est fait de farine *Five Roses,* dont la belle mie serrée se tranche sans presque s'émietter.

LE PAIN FRAIS DOIT ETRE COUPE AINSI

Trempez dans l'eau chaude la lame d'un couteau bien tranchant. Tenez le pain debout, et enlevez délicatement la croûte par sections. Vous enlèverez ensuite la croûte de dessous d'une seule tranche. On laisse la croûte aux deux côtés afin de contenir le pain. En commençant à découper, tenez le pain serré en le pinçant au bout aussi fort que vous pouvez sans néanmoins briser le grain du pain, et continuez de couper tout en pinçant de façon que le couteau coupe une tranche étroite qui s'ouvrira à sa pleine proportion en tombant sur l'assiette.

SANDWICHS AU GRAS

Presque toutes les sandwichs à la viande sont très riches et de forts assaisonnements sont perceptibles dans leur garniture, tels que moutarde, sauce piquante, etc. Tandis que les viandes blanches font une sandwich très délicate, les viandes brunes mêlées avec une mayonnaise ou autre préparation aromatisée sont plus appétissantes.



Pour éviter que la sandwich se déchire et, par là, perdre de sa délicatesse, il serait de bon avis de hacher la viande très menu, en faisant une espèce de pâte et lui ajouter un mélange fait ainsi:

GARNITURE POUR SANDWICHS A LA VIANDE

Deux tasses de crème ou de lait, 2 (grandes) cuillérées à table de farine *Five Roses,* les jaunes de 4 œufs, gros comme un œuf de beurre. Ajoutez 1 cuillérée à thé de sel, 1 cuillérée à thé de moutarde préparée, poivre noir et rouge au goût. Battez bien les oeufs, puis ajoutez les autres ingrédients, mettez dans une bouilloire double et faites cuire jusqu'à ce que cette sauce soit épaisse, en brassant constamment pour éviter les mottes. Aussitôt refroidie, ajoutez en brassant $\frac{1}{2}$ tasse de jus de citron. Puis mêlez à votre viande hâchée menu telle que veau, langue, jambon, poulet, etc. Avec cette recette on peut employer la viande fraîche ou la viande marinée. On varie en employant du cresson haché, de la laitue, du persil, des olives, etc. Tous ces ingrédients exigent d'être hachés en pièces menues.

SANDWICHS DE LANGUE ET DE VEAU

Broyez dans la machine à hacher la viande votre langue et veau, ayant eu soin auparavant d'en enlever le gras, croquant et la peau. Mouillez un peu avec du bouillon ou autre potage, assaisonnez fortement au paprika et avec un peu de muscade pilée. Etalez légèrement sur du pain blanc et servez froid. Une sandwich à moitié chaude n'est jamais appétissante. Si vous préférez une sandwich de salade, ajoutez à votre mélange de viande un peu de mayonnaise. Autre sandwich exquise qui demande d'être servie tout de suite est faite avec du pain de farine *Five Roses* sur lequel on met une légère couche de beurre, une feuille croustillante de capucine ou une branche de cresson, puis une couche très mince de poulet bien assaisonné avec un peu de mayonnaise.

SANDWICH PATE-DE-FOIE-GRAS

Un pâté-de-foie-gras trompeur qui peut être difficilement distingué du vrai s'accommode à merveille en passant un foie de veau bouilli au hache-viande. Faites-en une pâte fine, à laquelle vous ajouterez des champignons ou des truffes

hachées. Le vrai pâté-de-foie-gras peut aussi être employé quand il n'est pas question d'économie.

LA FAMEUSE *CLUB SANDWICH*

Faites rôtir d'un beau blond des tranches de pain fait de farine *Five Roses,* et beurrez-les tandis qu'elles sont encore chaudes. Placez entre les tartines beurrées une feuille de laitue, des tranches minces de poulet rôti (froid), des olives et des marinades hachées très menu, quelques tranches de *bacon* chaud croustillant, une couche de mayonnaise, une autre feuille de laitue, puis l'autre tranche de pain rôti. On ajoute quelquefois des tomates. C'est un mets délicieux pour le souper du dimanche.

AUTRES MELANGE AU GRAS

1. Egales quantités de jambon et de poulet, hachés menu et assaisonnés avec du kari (*curry powder*).
2. Une tasse de poulet rôti (froid), 3 olives, 1 cornichon ou petit concombre mariné, 1 cuillérée à table de capucines. Mélangez et hachez bien le tout, puis assaisonnez avec mayonnaise.
3. Parties égales de dinde rôtie (froide), de rôti de bœuf froid, de jambon bouilli et de langue. Assaisonnez avec marinades hachées et mélangées avec mayonnaise.
4. Veau rôti froid, haché menu avec des œufs durs. Aromatisez à la sauce piquante ou *catsup.*
5. Tranches minces de veau rôti masquées de marinades hachées.
6. Poulet rôti (froid), et le quart de son volume d'amandes mondées. Hachez très menu et faites-en une pâte en ajoutant de la crème.

SANDWICH DE POISSON

Le poisson employé pour faire les sandwichs doit être réduit en pâte puis mélangé avec une quantité suffisante de mayonnaise pour que l'on puisse l'étendre facilement sur le pain. On peut employer les mêmes ingrédients que pour les sandwichs de viande. Prenez du poisson soit frais ou salé, des œufs de poisson, du saumon, des sardines, du homard, des crevettes, etc., etc.

SARDINES SUR TOAST

Désossez un bon nombre de sardines, et faites une pâte en y ajoutant un bon morceau de beurre. Saupoudrez de poivre de Cayenne ou en ajoutant un soupçon de Worcestershire ou telle autre sauce qu'il vous conviendra. Faites chauffer, étendez sur du pain rôti, servez. Quelques personnes ajoutent du fromage râpé qu'ils saupoudrent dessus. Ne collez pas les tartines ensemble.



TARTINES DE CAVIAR

Mélangez $\frac{1}{2}$ boîte de caviar avec 1 cuillérée à thé de jus d'oignon. Assaisonnez au goût avec du jus de citron. Coupez des bandes de pain très minces, beurrez-les et étendez dessus votre mélange.

PETIT PAIN RUSSE

Hachez des olives très menu et mouillez-les avec de la mayonnaise. Coupez le pain en bandes étroites. Sur une des bandes étendez vos olives hachées et masquez l'autre de caviar avant de les bien presser ensemble.

SANDWICHS A LA TARTARE

Hachez ensemble 3 grosses sardines, 1 tasse de jambon bouilli (broyé) et 3 petits concombres marinés. Ajoutez 1 cuillérée à thé de moutarde française, ou remplacez les concombres par du *chow-chow* et un peu de moutarde. Réduissez en pâte avec un peu de sauce piquante et vinaigre (ou jus de citron).

SANDWICHS AUX HUITRES

Huîtres frites (froides) hachées menu, feuille de laitue et mayonnaise.

SANDWICH AU FROMAGE

Prenez soit du Neufchâtel (importé) ou du fromage à la crême du Canada. Si le fromage est trop dur, humectez-le avec un peu de crème douce ou de lait.

[*Sandwichs*]

Ajoutez un soupçon de paprika pour lui donner une saveur et un peu de sel. Finalement, pour chaque fromage ajoutez ½ tasse de noix hachées: les noix de Grenoble anglaises sont préférable, les amandes sont plutôt plates au goût. Etalez ce mélange sur des tranches minces de pain bis que vous vernissez de beurre fondu.

SANDWICHS AU FROMAGE (autre)

A 2 cuillérées à table de beurre fondu ajoutez 1½ cuillérées à table de farine *Five Rose* dans ½ chopine de lait. Faites cuire en pâte épaisse. Retirez du feu, et ajoutez paprika et sel au goût, puis ¼ cuillérée à thé de moutarde française. Travaillez-y 1 grande tasse de fromage râpé. Se conserve une semaine.

SANDWICHS A L'ECREVISSE (*Trompeuses*)

Le quart d'une tasse de fromage râpé, ¼ cuillérée à thé de sel, égales quantités de paprika et de moutarde, 1 cuillérée à thé de pâte d'anchois, 1 cuillérée à table d'olives hachées menu, 1 cuillérée à thé de jus de citron, 2 cuillérées à table de beurre défait en crème.

PETIT PAIN A LA FRANCAISE

Avec un coupe-pâte ou un verre renversé étampez des tranches très minces de pain blanc fait de farine *Five Roses*. Mélangez une égale quantité de crème, de fromage, et de gelée de raisin de Corinthe pour en faire une crème rosée, que vous étalerez ensuite sur des tranches de pain légèrement beurrées et saupoudrées de pistaches hachées.



SANDWICHS AU SHERRY ET FROMAGE

Une demi-livre de Roquefort ou autre fromage, ¼ de son volume de beurre et ½ cuillérée à thé de paprika. Mélangez en pâte avec du vin de sherry. Etendez sur des oublies (*wafers*) ou sur du pain de seigle rôti.

AUTRES PATES AU FROMAGE

1. Fromage à la crème et noix de Grenoble hachées.
2. Fromage à la crème et confitures ou conserves.
3. Fromage à la crème et olives hachées pas trop fin. On ne beurre pas le pain pour cette direction.
4. Fromage à la crême et marmelade aux pêches.
5. Fromage à la crème et de minces filets de gingembre en conserve. Etaler le gingembre sur le fromage sans les mélanger ensemble afin de ne pas confondre leur saveur individuelle.
6. Radis fermes et tendres, hachés menu et glacés, et ensuite mélangés avec du fromage râpé.
7. Emincé d'ananas et de fromage.

TARTINES AUX CHAMPIGNONS

Coupez les champignons en petits morceaux, que vous ferez cuire dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, assaisonnez avec sel et paprika. Ajoutez de la crème en quantité suffisante pour que le mélange puisse s'étendre sur le pain. Laissez bouillir une seule fois. Ajoutez du jus de citron et de la muscade râpée. Etendez ce mélange sur des tranches minces de pain de blé entier (*whole wheat*). Cette direction est de bon usage servie avec du pain fait de Gruau de Blé. Voyez la page 31.

CAPUCINES SUR TOAST

Lavez les fleurs fraîches et jetez les pétales quelques minutes dans de l'eau à la glace. Répandez de la mayonnaise sur le pain et mettez-y un lit épais de pétales, ou vous omettez la mayonnaise et beurrez le pain simplement comme à l'ordinaire. Garnissez au besoin le plat à sandwichs avec des feuilles et des fleurs de capucines.

SANDWICHS DE MARINADES DOUCES

Marinades sucrées, hachées et répandues entre des tranches de pain aux noix ou de pain ordinaire.

SANDWICHS AUX OIGNONS

Goûtez ces sandwichs quand elles sont bien accomodées, et vous ne dédaignerez plus jamais cette plante potagère. Laissez tremper 1 heure des oignons de Bermudes coupés menu dans de l'eau glacée bien sucrée et salée. Asséchez, puis mêlez avec de la mayonnaise un peu sucrée. Servez sur des tranches de pain minces, rondes et sans croûte.

SANDWICHS AUX OLIVES

Mélangez la chair des olives hachée menu avec de la mayonnaise, puis étendez sur du pain blanc non beurré fait de fine fleur *Five Roses*, que vous aurez eu soin de couper très mince.

SANDWICHS DE SALADE AUX NOIX

Broyez des noix de Grenoble anglaises, ou des noix du Brésil, dans la machine à hacher la viande. Mélangez avec une égale quantité de céleri haché très menu, puis ajoutez une mayonnaise faite avec beaucoup de jus de citron. Coupez en tranches bien minces du pain blanc fait de *Five Roses,* vernissez avec un peu de beurre fondu, mettez-y une feuille de laitue fraîche, puis masquez avec votre mélange de noix et de céleri. Recouvrez avec une tranche de pain, et servez immédiatement.

SANDWICHS AUX PISTACHES DE TERRE

(*Peanuts*)

Une tasse de vinaigre, 1 tasse de cassonade. Faites bouillir, jetez-y 1 cuillérée à thé de farine *Five Roses*, 1 œuf, $\frac{1}{4}$ cuillérée à thé de poivre, de sel et de moutarde. Laissez refroidir, puis ajoutez 1 tasse de pistaches (*Peanuts*) pilées. Etendez entre des tranches minces de pain beurré.

PATE PREPAREE POUR SANDWICHS DOUCES

(*Se conserve une semaine*)

Une chopine de lait, 1 tasse de sucre, 3 œufs, $\frac{1}{2}$ tasse à thé de farine *Five Roses*. Mélangez bien le sucre et la farine, que vous viderez dans le lait, brassant toujours. Faites cuire dans une bouilloire double jusqu'à ce que la pâte soit épaisse. Au moment de retirer, ajoutez les œufs bien battus. Laissez refroidir. Vous pouvez employer cette pâte pour toute espèce de sandwichs douces.



Prenez, par exemple, une petite portion de cette pâte et brassez-y un peu d'essence de vanille et de coco râpé, du chocolat, du gingembre confit, ou une sorte quelconque de noix râpées. Les noix de Grenoble noires et les amandes rôties sont surtout très savoureuses. On peut aussi se servir de marmelade, de conserves, d'oranges. Le coco et les oranges font une combinaison délicieuse. Le raisin et les noix se combinent bien. Les sandwichs peuvent être faites avec des biscuits et des oublies (*wafers*) ou avec du pain blanc et du pain bis.

SANDWICHS DE BANANES

Une banane très mûre broyée en pulpe et mise entre deux tartines de pain beurré fait de farine *Five Roses* fait une sandwich appétissante.

SANDWICHS AU COCO

Une tasse de coco fraîchement râpé, $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées très menu, 1 cuillérée à thé de jus de citron, 2 cuillérées à thé de sucre en poudre et 3 cuillérées à table de crème très épaisse. Mêlez bien le tout. Etalez entre des oublies (*wafers*) ou entre 2 tranches de pain beurré.

SANDWICHS DE BLE ENTIER

Tranches minces de pain de blé, (*whole wheat*) beurrées avec du beurre doux (sans sel) et remplies d'un mélange de raisins hachés, d'amandes, de jus d'orange, une petite quantité de zeste d'orange râpée, puis suffisamment d'huile d'olives pour que les ingrédients tiennent ensemble. On peut employer avec satisfaction le pain fabriqué avec le Gruau de Blé de la compagnie *Lake of the Woods*. Voyez les recettes pour cette céréale à la page 31.

[*Sandwichs*]

PATE DE FIGUES POUR SANDWICHS

Les ¾ d'une livre de figues coupées fin, ¾ livre de cassonade, 1 quarteron de raisins épépinés, 1 tasse d'eau et le jus de la moitié d'un citron. Mettez en compote en faisant cuire sur l'arrière du poêle, laissez devenir très tendre, retirez du feu et ajoutez 1 cuillérée à dessert de vanille. Passez ensuite dans le hache-viande et, pour nettoyer la machine, servez-vous de 2 ou 3 biscuits de soude (*soda.*) On peut, au besoin, jeter les miettes de ces biscuits dans la pâte. La pâte est maintenant prête à être employée et se conservera indéfiniment. C'est délicieux entre des biscuits minces ou entre du pain coupé en tranches minces. On peut aussi étaler cette crème sur des tranches minces de pain de farine *Five Roses*: on les beurre par étages, puis on coupe comme un gateau.

SANDWICHS DE PETITS PAINS (*Rolls*)

Voyez la recette pour les *rolls*, à la page 35. Des sandwichs exquises pour pique-niques peuvent être faites d'une poêlée de petits pains ronds. Quand ils sont refroidis, on coupe soigneusement le dessus, puis on enlève un peu de mie, et on remplit la cavité ainsi faite avec une pâte épaisse de poulet haché et de crème. On doit aromatiser fortement avec du sel et du poivre noir. On peut aussi les remplir avec telle autre pâte qu'il convient.

SANDWICHS AU PIMENT

Très recherché des personnes qui préfèrent les mets plutôt piquants. Hachez un piment très menu et enlevez toutes les graines. Mettez dans une casserole avec 1 cuillérée à table de beurre. Faites chauffer, mais ne laissez pas brunir. Tournez vivement, et ajoutez un peu de sel avant de retirer du feu. Quand c'est assez refroidi, étendez sur des tranches minces de pain fait de farine *Five Roses.* Ajoutez un peu de fromage râpé avant de mettre les tranches l'une sur l'autre.

—*Mme Thos. Seli, Toronto, Ont.*

SANDWICHS AUX ŒUFS

Se sert très bien au goûter. Faites bouillir un œuf dur pour chaque convive. Pulvérisez-les encore chauds. Ajoutez du sel et du poivre au goût, un soupçon de kari et, pour chaque œuf, ½ cuillérée à thé de beurre fondu et 1 gros concombre mariné. Hachez menu et, le mélange bien opéré, étalez sur des tranches minces bien beurrées de pain de farine *Five Roses,* ou de pain de *Graham.*

COMMENT EMPLOYER LES SANDWICHS QUI RESTENT

Après une partie de plaisir, un goûter, ou un pique-nique, il reste parfois quelques sandwichs. Voici une excellente manière de les employer: les passer dans le hache-viande et les mélanger avec une bonne sauce bien assaisonnée. Mettez ensuite dans un moule à pâté (ou tourtière) et couvrez avec une couche de pommes de terre pilées 1 pouce d'épaisseur. Cuit au four, c'est un excellent mets pour le *lunch.*



DANS l'usage de la farine FIVE ROSES pour le pain, évitez de faire la pâte trop serrée; on se trouvera toujours bien de la prendre plutôt molle.

UN BON GRUAU DE BLÉ OU SEMOULE POUR LE DÉJEUNER

(*Aliment fabriqué avec le même blé que la fine fleur Five Roses*)



OUS n'avions pas nous-mêmes apprécié le goût délicat et la valeur nutritive de notre Gruau de Blé (dit " *Five Roses Breakfast Food* ") avant que son mérite se soit imposé à notre attention en vue d'une demande toujours croissante.

Un trait caractéristique de cet aliment est sa saveur de blé naturel. Tiré du même blé superbe que la farine *Five Roses,* c'est en vérité le beau froment roux du Manitoba dans sa condition la plus pure, mondé par une mouture experte et réduit à une granulation homogène. Contrairement aux autres céréales de même prétension, il est ni rôti, ni cuit, ni germé, ni autrement composé. Vous avez donc à votre disposition, sous forme très commode, toutes les qualités de nutrition au goût d'amande que l'on trouve au maximum dans le blé mûri au soleil du Nord-Ouest Canadien.

La vente de ce gruau (*Lake of the Woods Breakfast Food*) n'a jamais été jusqu'à présent appuyée d'aucune réclame. Il est sans nom distinctif, et sans emballage spécial. Si nous n'avions pas entrepris la publication d'un tel ouvrage, vous n'auriez peut-être jamais entendu parler de cet aliment vraiment excellent. Quand nous avons demandé à notre experte de nous suggérer quelques recettes, elle a été réellement émerveillée de la multitude d'emplois d'un article que nous considérions comme simple produit secondaire. En substituant simplement 1 tasse de Gruau de Blé pour 1½ tasses de farine *Five Roses*, toute recette contenue dans ce livre sera complètement changée, et vous aurez un résultat très original, appétissant et digestible. Nous en recommandons fortement l'essai pour poudings, muffins, crêpes, pièces frites, biscuits secs, petits pains (*rolls*), gâteaux, brioches, etc., etc.

Comme semoule ou céréale à déjeuner, il n'y a rien de plus sain dans le commerce, et la préparation est des plus faciles. D'une valeur digestive reconnue, il prête confiance au dyspeptique. Le rédacteur de cet ouvrage a lui-même vu de jeunes enfants aussitôt sevrés nourris très convenablement avec une bouillie de ce bon gruau, et il serait impossible de trouver meilleure réclame que ces bébés heureux et potelés. Ils ne semblent jamais s'en fatiguer. Demandez à votre épicier un sac de Gruau de Blé ou (*Breakfast Food*) de la *Lake of the Woods,* et faites-en l'essai.

Nous donnons ici quelques recettes qui sans doute auront comme résultat de vous suggérer maintes manières destinées à l'emploi de ce délicieux produit de blé. Chaque recette, essayée et approuvée, est garantie par la compagnie Lake of the Woods.

✣ ✣ ✣

COMME CEREALE A DEJEUNER
(*Breakfast Food*)

Ajoutez à 1 tasse de Gruau de Blé 4 tasses d'eau froide et 1 cuillérée à thé (rase) de sel. Faites cuire à feu plutôt doux, et brassez pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Si la bouillie était trop épaisse, vous ajouterez de l'eau froide. Faites bouillir environ 20 minutes.

Autre manière et préférée de plusieurs, c'est de mettre ce mélange dans un bain-marie (bouilloire double) la nuit durant. Enlevez au point d'ébullition, et vous réchaufferez avant de servir.

PAIN DE GRUAU

7½ tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
1 cuillérée à table de cassonade
1½ cuillérées à thé de sel
1 gâteau de levain comprimé
1½ tasses d'eau tiède

[*Gruau de Blé*]

1½ tasses de lait (bouilli et refroidi)
3 cuillérées à table de saindoux ou beurre (fondu)

Faites dissoudre le levain et le sucre dans l'eau tiède. Ajoutez le saindoux ou le beurre, puis le gruau graduellement (il absorbe l'humidité plutôt lentement). Mettez en dernier le sel. Pétrissez bien et soyez certaine que la pâte soit molle. Jetez dans un bol graissé, couvrez, puis mettez environ 2 heures dans un endroit chaud. Quand la pâte aura doublé son volume primitif, versez-la sur le pétrin. Moulez en pains, rangez dans une lèchefrite bien graissée, couvrez, puis laissez revenir environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit légère. Faites cuire 1 heure dans un four plus lent que pour le pain de ménage ordinaire.

Observation.—Si vous le préparez la veille au soir, mettez ½ gâteau de levain et en plus 1 cuillérée à thé de sel.

BON PAIN DE GRUAU (Autre)

(*Cette recette donne 4 jolis pains*)

7 tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
4 tasses de farine *Five Roses*
4 tasses de lait doux
2 tasses d'eau
3 cuillérées à thé de sel
1 gâteau de levain comprimé
Gros comme un œuf de beurre

Ayant fait bouillir le lait, ajoutez-y en brassant le sel et le beurre, et déversez le tout sur le Gruau de Blé. Mélangez complètement. Laissez tiédir, et ajoutez le pain de levain dissous antérieurement dans 2 tasses d'eau. Ajoutez par degrés, en brassant constamment, les 4 tasses de farine *Five Roses.* Pétrissez bien et couvrez. Le matin, mélangez ou pétrissez de nouveau. Mettez dans une poêle graissée et laissez lever quelque temps, puis faites cuire 1 heure dans un four modérément chaud. Pour obtenir un pain plus doux, on peut ajouter un peu de sucre.



SANDWICHS

On peut varier ses sandwichs en employant le pain de gruau de blé: une des tranches de votre tartine pourrait être de pain de gruau et l'autre de pain ordinaire. Pour garnitures à sandwichs, voyez la page 25.

BISCUITS DE GRUAU DE BLE

1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
3 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie
1½ cuillérées à table de saindoux ou de beurre
1 cuillérée à thé (avare) de sel

Sassez bien la farine, la semoule, la poudre à pâtisserie et le sel. Amalgamez à la farine le saindoux ou le beurre, et ajoutez suffisamment d'eau *froide* pour que la pâte soit assez ferme pour être roulée. Détaillez en biscuits comme à l'ordinaire. Faites cuire à fourneau très vif. Délicieux pour le déjeuner, le goûter ou le thé.

PETITS GATEAUX DE GRUAU

2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
1 œuf
3 cuillérées à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à table de beurre fondu

Faites votre mélange et ajoutez suffisamment de lait pour que la pâte soit très molle. Faites cuire dans des moules à petits biscuits dans un four gai.

MUFFINS AU GRUAU

1 tasse de lait chaud
1 tasse de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
½ tasse de Gruau d'Avoine
½ tasse de farine *Five Roses*
1 gâteau de levain comprimé
¼ tasse d'eau tiède
3 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de beurre
1 cuillérée à thé de sel

Dans 1 tasse de lait faites bouillir pendant 1 minute le beurre et la farine d'avoine. Laissez tiédir. Faites dissoudre le levain et le sucre dans ¼ tasse d'eau tiède, puis amalgamez les deux mélanges. Ajoutez ensuite le gruau de

blé, la farine et le sel. Battez bien. La pâte doit être assez ferme pour tomber de la cuiller en gouttes épaisses. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère (environ 1 heure) dans un endroit modérément chauffé. Remplissez aux deux-tiers des moules à *muffins* que vous aurez auparavant bien graissés. Laissez revenir environ 40 minutes, faites cuire 25 minutes dans un four modéré.

GALETTES DE GRUAU DE BLE

1½ tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
1 tasse de farine *Five Roses* (tamisée)
2 œufs
1 gâteau de levain comprimé
2 tasses de lait (bouilli puis refroidi)
2 cuillérées à table de cassonade (ou mélasse)
1 cuillérée à thé de sel

Dans le lait tiède faites dissoudre le levain et le sucre (ou la mélasse). Laissez refroidir, puis ajoutez-y la farine, les œufs bien battus, le gruau de blé, le sel. Battez bien jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeaux. Couvrez, puis laissez lever à chaud environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte soit légère. Brassez bien. Faites cuire sur une tôle chauffée (ou plaque).

Observation.—Si vous préparez la pâte la veille, mettez ¼ gâteau de levain et ½ cuillérée à thé en plus de sel. Couvrez puis mettez dans un endroit frais. *Pour directions générales au sujet des galettes, voyez la page 95.*

CREPES DE GRUAU DE BLE

1 pinte de lait sur
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de sel
2 œufs

Mélangez en pâte égale une égale quantité de farine *Five Roses* et de Gruau de Blé (*Breakfast Food*). Battez bien. Faites cuire comme à l'ordinaire des crêpes. Servez chaudes avec beurre et sirop d'érable. *Voyez à la page 93. autres recettes pour crêpes.*

GAUFRES AU GRUAU DE BLE

La semoule ou le Gruau de Blé de la compagnie *Lake of the Woods* fait de délicieuses gaufres. On n'aura qu'à substituer 1½ tasses de cette céréale aux 2 tasses de farine *Five Roses* indiquées dans la recette de gaufres ordinaires donnée à la page 97. Mélangez cependant avec de l'eau *froide.*

POTAGE A DEJEUNER
(*Changement avec la bouillie d'avoine ou "Porridge"*)



Mélangez 1 tasse de Gruau de Blé (*Breakfast Food*), 1 tasse de gruau d'avoine et 1 tasse d'orge. Frottez-y 2 onces de bonne graisse de rôti (ou autre) et 2 cuillérées à table de cassonade, une bonne pincée de sel et 1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie. Mélangez en pâte ferme avec du lait ou de l'eau, que vous diviserez en 2 parties. Roulez, piquez, et faites cuire. Découpez en tranches minces et faites rôtir à feu lent jusqu'à ce qu'elles soient bien croquantes. Broyez avec le rouleau à pâte ou passez dans le hache-viande. Mettez dans une boîte fermée hermétiquement ou dans un bocal. Servez avec du lait bouillant.

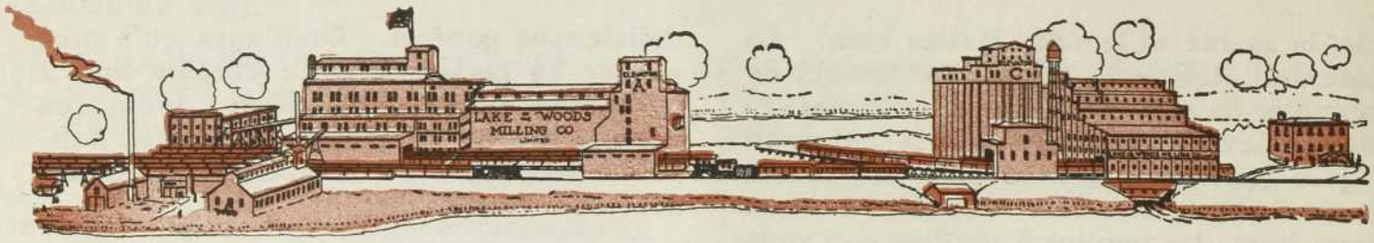
AUTRES MANIERES DE PREPARER LE GRUAU

Avec un peu d'invention on saura obtenir avec les directions contenues dans ce livre de cuisine une grande variété d'excellents desserts.

S'il vous reste un peu de céréale au déjeuner, jetez-la dans un plat creux pour qu'elle refroidisse, et pour le goûter ou le souper coupez-la en tranches que vous ferez frire. Délicieux avec le *bacon.*

On peut aussi s'en servir comme dessert. Mettez dans des moules à flans et servez avec de la crème sucrée au goût.

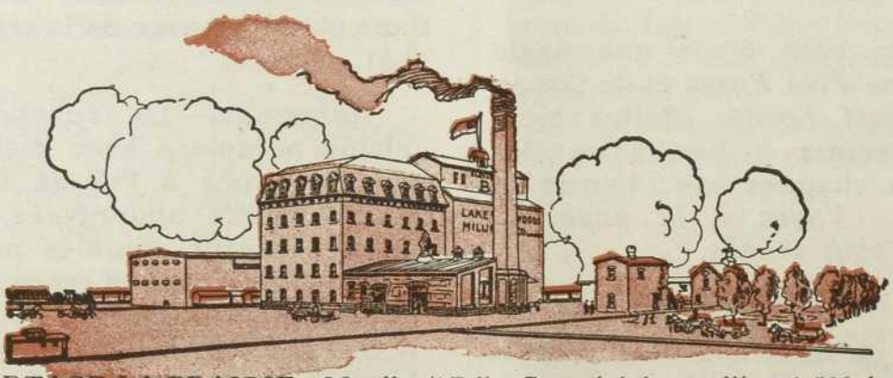
Remarque.—La rédaction du livre de cuisine acceptera avec plaisir toute recette destinée à l'usage du Gruau de Blé. Aussitôt approuvées, ces recettes choisies seront ajoutées aux éditions à paraître de cet ouvrage. S'adresser: *Département Culinaire, LAKE OF THE WOODS MILLING COMPANY, Limited, Montréal. Qué.*



KEEWATIN—Moulins "A" et "C"—Capacité journalière combinée 10,000 barils de 196 livres

LA capacité journalière des moulins de Keewatin, de Medicine Hat et du Portage-la-Prairie est de 13,700 barils. Chaque jour de travail, nous apprêtons en farine sous les rouleaux de ces immenses minoteries près de 62,000 boisseaux du blé vigoureux qui a repandu par tout le monde la renommée du Canada comme pays producteur.

Partout où s'apprête la meilleure cuisine, le produit de ces moulins est connu et approuvé. Au Canada, aux Indes Occidentales, en Afrique sud, dans le Royaume Uni et ailleurs, les ménagères de renom exigent la fine fleur FIVE ROSES et n'en veulent accepter point d'autre. Dans toutes les provinces du Canada, cette marque est couronnée du suffrage universel des ménagères soucieuses d'avoir une cuisine supérieure.



PORTAGE-LA-PRAIRIE—Moulin "B"—Capacité journalière 1,500 barils

PETITS PAINS ET BISCOTTES A DÉJEUNER



IL FAUT pour les Petits Pains (*rolls*) un fourneau un peu plus vif que pour le pain de ménage ordinaire. Il faut néanmoins éviter au commencement de la cuisson un feu trop vif, car en procédant trop rapidement les pains ne lèveraient pas suffisamment et la chaleur ne pourrait pénétrer jusqu'au centre.

La cuisson des petits pains (ou rouleaux) est de 10 à 20 minutes. On les laisse lever durant les 5 premières minutes avant de commencer à rissoler.

En vue du gonflement vraiment étonnant de la pâte à pains qu'on fait de farine *Five Roses,* il est bon de mouler les pains plutôt petits. Laissez-les lever à une température d'environ 80 degrés Fahr. jusqu'à deux fois leur volume primitif. Mouillez-les souvent avec un peu de lait tiède, ce qui empêchera une peau de se former dessus.

Si les pains collent à la lèchefrite, en les remettant au feu quelque temps, ils se dégageront assez facilement.

✣ ✣ ✣

PETITS PAINS COMMUNS
(Avec la pâte à pain)

1 tasse de pâte à pain (levain)
½ tasse de beurre
¼ tasse de sucre
1 tasse de lait tiède
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme

Pétrissez 20 minutes et mettez lever à chaud. Travaillez-la davantage, roulez, puis détaillez avec un coupe-pâte ou un verre à vin. Placez dans la poêle, laissez lever de nouveau, faites cuire.

PETITS PAINS
(Au levain)

1 chopine de lait
Gros comme un œuf de beurre
Le blanc d'un œuf (battu)
½ tasse de sucre blanc
½ tasse de levain liquide
Farine *Five Roses* pour pétrir la pâte

Faites bouillir le lait et pendant qu'il est encore chaud, ajoutez-y le beurre. Quand il est tiède, vous ajouterez le blanc d'œuf, le sucre, le levain et assez de farine *Five Roses* pour que la pâte puisse se mouler. Mettez lever durant la nuit. Pétrissez de nouveau et laissez lever, roulez la pâte à l'épaisseur du doigt, et coupez de la grosseur désirée. Beurrez une moitié du petit pain et couvrez avec l'autre moitié. Ce procédé empêchera les *rolls* de coller les uns aux autres, et c'est le secret de leur belle apparence. Rangez-les dans la lèchefrite et laissez lever jusqu'à ce qu'ils soient très légers. Faite cuire.

Si vous suivez cette direction à la lettre, ces petits pains fondront dans la bouche. On ajoute du raisin de Corinthe au goût.

PETITS PAINS AU BEURRE
(Avec poudre à pâtisserie)

4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à table de beurre
1 œuf (battu)
1 chopine de lait

Sassez ensemble la farine, le sel et la poudre à pâtisserie. Mêlez-y le beurre et ajoutez l'œuf battu. Avec le lait faites-en une pâte aussi molle que possible. Roulez, puis coupez en petits pains et plongez-les un instant dans du beurre fondu. Repliez en deux et faites cuire rapidement.

[*Petits Pains et Biscottes*]

PETITS PAINS A LA CANNELLE

Prenez 1 pinte de pâte à pain très légère. Ajoutez-y 1 œuf, un peu de macis, ½ tasse de sucre, ½ tasse de beurre et ½ tasse de saindoux. Battez bien avec une cuiller de bois et ajoutez de la farine *Five Roses,* mais versez celle-ci lentement pour faire une pâte pas trop épaisse. Abaissez à deux reprises, puis la troisième fois jetez-la sur le pétrin mais sans la pétrir: roulez-la simplement à 1 pouce d'épaisseur. Masquez bien la pâte de beurre amolli puis vous la saupoudrez avec environ 1 tasse de sucre. Parsemez avec un peu de cannelle. Roulez la pâte très serrée et pincez les bords. Coupez vos pains avec un couteau bien tranchant et mettez-les dans la lèchefrite assez rapprochés les uns des autres. Quand ils seront bien soulevés, enduisez-les de beurre fondu, et faites cuire 15 à 20 minutes à feu modéré jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur. Défournez, mettez sur la table et enduisez de nouveau de beurre fondu. Quand ils seront un peu refroidis (pas froids) vernissez avec un glaçage fait ainsi: 1 tasse de sucre et ¾ tasse de lait ou de crême, faites bouillir ce sirop jusqu'à ce qu'il file. Laissez refroidir et terminez comme pour un gâteau.

"ROLLS"
(*Au gâteau de levain*)

4 pintes de farine *Five Roses* (tamisée)
½ chopine de lait doux
1½ chopines d'eau
2 cuillérées à table de sucre blanc
1 cuillérée à thé de sel
½ gâteau de levain

Mélangez la veille en pâte molle. Laissez revenir, roulez, puis vernissez de beurre fondu, puis roulez de nouveau. Moulez en petits *rolls.* Laissez revenir et lorsqu'ils sont revenus, faites cuire ½ heure.



PETITS PAINS FRANCAIS
(*Sans oeufs*)

2 pintes de farine *Five Roses*
1 pinte de lait frais (bouilli)
½ tasse de sucre
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à table de beurre
½ tasse de levain

Laissez refroidir le lait, puis ajoutez 1 pinte de farine, le sucre, le sel, le beurre et le levain. Brassez-y l'autre pinte de farine, foulez la pâte à deux reprises, coupez en brioches et passez au rouleau. Enduisez de beurre fondu et pliez vos petits pains en double. Laissez revenir et faites cuire. Aussitôt la cuison constatée, frottez-les avec du sirop fait de sucre et d'eau. Soupoudrez de sucre.

PETITS PAINS LEVES A LA FRANCAISE

2 tasse de lait doux
¾ tasse de beurre et de saindoux
½ gâteau de levain dissout dans
½ tasse d'eau tiède
1 cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte épaisse

Mettez lever pendant la nuit. Le lendemain, ajoutez 2 œufs bien battus. Abattez en pétrissant, et laissez lever à nouveau. Mettez en boulettes de la grosseur d'un œuf, et roulez à la main en petits pains longs. Disposez en rangs égaux dans une lèchefrite bien graissée, très rapprochés les uns des autres. Couvrez, laissez revenir. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient joliment rissolés. Avant de les faire cuire enduisez le dessus avec du lait doux.

PETITS PAINS AU LAIT
(*Sans oeufs*)

2 tasses de pommes de terre chaudes pilées
4 tasses de lait (bouilli)
½ tasse de beurre
½ tasse de sucre blanc
1 cuillérée à table (renversante) de sel
1 gâteau de levain
Farine *Five Roses*

Jetez le lait bouilli sur les patates pilées, puis ajoutez-y le beurre, le sucre et le sel. Laissez tiédir, et ajouter le levain que vous aurez au prélable fait dissoudre dans ½ tasse d'eau tiède. Ajoutez de la farine pour en faire une pâte à pain ordinaire. Mettez lever durant la nuit. Roulez ½ pouce d'épaisseur, détaillez avec un coupe-pâte, enduisez de beurre fondu,

puis repliez la pâte sur elle-même. Laissez revenir, faites cuire environ 20 minutes. Si vous vous servez de la fine fleur *Five Roses,* vous serez agréablement surprise de la belle apparence autant que de la qualité de ces petits pains.

PETITS PAINS A LA FACON DE PARKER HOUSE

2 tasses de lait bouilli
3 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à thé de sel
1 gâteau de levain dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
Farine *Five Roses*

Au lait ajoutez le beurre, le sucre et le sel. Quand il est tiède ajoutez-y le gâteau de levain dissous et brassez-y 3 tasses de farine *Five Roses.* Battez bien, couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit très légère; puis ajoutez assez de farine pour qu'elle puisse se pétrir (à peu près $2\frac{1}{2}$ tasses). Mettez encore lever, jetez-la sur le pétrin légèrement saupoudré de farine, pétrissez, puis roulez à $\frac{1}{3}$ pouce d'épaisseur. Moulez en forme avec un emporte-pièce rond enfariné. Puis avec le manche d'un couteau faites un sillon au milieu de chaque rond. Beurrez chaque moitié avec du beurre fondu, repliez-les et pressez ensemble les bords. Rangez-les dans une poêle bien beurrée à 1 pouce d'écart, couvrez et laissez lever, puis faites cuire 15 minutes dans un fourneau chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

SANDWICHS DE PETITS PAINS

Procédez tel qu'il est dit au mot précédent. Enlevez la mie à l'intérieur puis remplissez la cavité de langue hachée et de *bacon.* On y ajoute un peu de céleri haché menu, du poivre d'Espagne et un soupçon de moutarde. La combinaison du pain doux et du *bacon* fortement assaisonné de poivre est bien savoureuse.

DOIGTS A LA CREME

1 tasse de crème
2 cuillérées à table de sucre
1 gâteau de levain dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
Farine *Five Roses* pour pétrir
$\frac{1}{4}$ cuillérée à table de sel

Faites bouillir la crème, ajoutez-y le sucre et le sel. Quand elle est tiède, ajoutez le levain dissous et suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte se pétrisse aisément. Couvrez et mettez lever jusqu'à double volume. Versez-la sur le pétrin enfariné et roulez à $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur. Mettez en forme comme pour les doigts-de-dames. Découpez vos bandes $4\frac{1}{2}$ pouces de long sur 1 de large et arrondissez les bouts. Couvrez et laissez revenir. Arrosez avec 2 cuillérées à table de lait mélées avec 1 cuillérée à table de sucre. Cuisson à four modéré. Délicieux avec chocolat ou café chaud.



BISCOTTES A DEJEUNER
(Dites "*Rusks*")—(*Sans oeufs*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
$\frac{1}{4}$ chopine d'eau bouillante
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Faites tomber le beurre dans l'eau bouillante. Mélangez les ingrédients. Procédez à la cuisson en leur laissant prendre une belle couleur. Aussitôt que vous aurez défourné, découpez vos biscottes sur le travers et faites-les dessécher au four chauffé modérément.

BISCOTINS
(*Au levain*)

1 chopine de lait
2 cuillérées à table de levain
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs
2 cuillérées à thé de sel
Farine *Five Roses*

Préparez un levain au lait avec une quantité suffisante de farine *Five Roses* pour en faire une pâte très claire. Laissez lever la nuit durant. Le lendemain ajoutez les œufs, le beurre, le sel et le sucre. Travaillez bien le tout. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte molle. Formez en boules d'égale grosseur. Placez vos biscotins dans une poêle et laissez-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient très légers. Faites cuire. Les biscotins prennent beaucoup de temps à lever.

[*Petits Pains et Biscottes*]

BISCOTINS
(*Avec pâte à pain*)

2 tasses de pâte levée
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
2 oeufs (bien battus)
Farine *Five Roses*

Mélangez avec suffisamment de farine pour que la pâte soit ferme. Laissez lever. Quand elle est bien légère, moulez-la en biscuits hauts de forme, et mettez lever. Ajoutez du raisin de Corinthe. Garnissez le dessus avec du sucre mouillé et de la cannelle. Cuisson 20 minutes.

PETITS POUFFES A DEJEUNER

1 oeuf
1 tasse de lait doux
2 cuillérées à table de beurre fondu
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
2 cuillérées à thé de crème de tartre

Farine *Five Roses* pour faire une pâte qui soit assez coulante pour tomber d'une cuiller. Faites cuire sur une tôle beurrée.

✣ ✣ ✣



LA farine FIVE ROSES est la seule farine qui soit ainsi garantie sans réserve: le pur produit du plus beau froment roux de l'ouest canadien—sans aucune adultération—sans blanchiment artificiel—sans mélange de blé mou. Exiger la marque authentique FIVE ROSES, c'est s'assurer à coup sûr de la pureté, la force et la nature salutaire de tous les mets faits de farine.

BRIOCHES POUR TOUS

Babas, Buns, Savarins



DOIVENT être de première qualité, tous les ingrédients qui entrent dans la composition de la pâte à brioches: des œufs très frais; du beurre de la plus grande fraîcheur, d'un goût de noisette, onctueux et de couleur jaune clair; de la farine *Five Roses* tamisée avec soin.

La pâte à brioches n'est pas des plus faciles à faire cuire, aussi en vue du gonflement extraordinaire de la pâte quand on se sert de la fine fleur *Five Roses,* il est bon—à moins de direction contraire—de la tenir lisse et plutôt molle que ferme. C'est une économie de farine. Il vaudrait mieux façonner la pâte en brioches plus petites qu'à l'ordinaire, ce qui ne les empêchera aucunement de bien lever.

La cuisson des brioches ordinaires dure de 15 à 20 minutes.

Comme il est dit pour le pain, la farine *Five Roses* donne une pâte très élastique, bien liée, et qui a une tendance à gonfler au four, étant donnés l'espace et le temps de revenir. Ayez donc soin que le four ne soit pas trop gai au commencement de la cuisson.

La force concentrée et l'effet du gluten renfermé dans la farine *Five Roses* font que vos brioches retiendront leur fraîcheur longtemps après que seront devenues rassises et sans parfum ces mêmes pièces faites de farine inférieure.

Remarques:—On peut parfumer la pâte à brioche en ajoutant de la bonne cannelle, muscade ou tel autre arome qu'il vous conviendra.

Il faut prendre soin de ne pas laisser trop longtemps fermenter la levure: la brioche serait amère et perdrait de son apparence.

✣ ✣ ✣

BRIOCHES ORDINAIRES
(*Au levain*)

1 gâteau de levain comprimé
1 tasse de lait bouilli (laissez se refroidir)
1 cuillérée à table de sucre
½ cuillérée à thé de sel
¼ tasse de sucre
¼ tasse de beurre
3 tasses de farine *Five Roses* tamisée

Détrempez le levain et la cuillérée à table de sucre dans du lait tiède, ajoutez 1 tasse et demie de farine. Battez jusqu'à ce que la pâte soit lisse, puis ajoutez le beurre et le sucre défaits en crème, le surplus de la farine et le sel. Pétrissez légèrement en tenant la pâte molle. Couvrez, laissez revenir dans un lieu un peu chauffé jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure et demie). Evitez les courants d'air. Façonnez en petites brioches rondes, rangez-les une à une à 1 pouce de distance dans une lèchefrite bien graissée. Couvrez-les, mettez reposer jusqu'à ce qu'elles deviennent très légères (environ 1 heure). Dorez à l'oeuf délayé dans l'eau. Cuisson de 20 minutes. Au moment de défourner, glacez-les au sucre humecté avec un peu d'eau.

BRIOCHES ORDINAIRES (Autre)
(*Levain de pommes de terre*)

Faites bouillir 2 patates de grosseur moyenne. Mettez-les dans une passoire et transvidez dans une bassine contenant 2 tasses de sucre blanc et 1 cuillérée à table de saindoux. Ajoutez une quantité assez considérable d'eau pour obtenir 1 chopine d'appareil. Ajoutez 1 tasse (petite) de levain *home made*, puis suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte ne soit pas trop ferme, plutôt mollette. Mettez 1 cuillerée à thé de sel. Au moment d'ajouter le levain, le mélange ne doit pas être trop chaud. Mettez lever à chaud. Quand la pâte est belle et légère, versez-la sur le pétrin puis ajoutez 1 chopine d eau chaude et suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte soit molle, puis travaillez-la jusqu'à ce qu'elle

[*Brioches*]

ne colle plus aux doigts. Laissez revenir. Couchez les brioches dans les poêles et avant d'enfourner laissez-les devenir très légères.

SAVARINS

2 onces de farine *Five Roses*
2 onces de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
2 onces de riz crevé
2 onces de beurre
3 onces de sucre blanc
2 oeufs
1 cuillérée à thé de poudre allemande
¼ cuillérée à thé d'essence d'amandes

Défaites en crème le beurre et le sucre et battez-y les œufs jusqu'à ce que tout l'appareil soit bien délayé. Ajoutez les ingrédients secs, puis battez 5 minutes. En dernier lieu vous ajouterez la poudre à pâtisserie, puis l'essence d'amandes. Faites cuire dans des moules à brioches de fantaisie. Glacez avec un sirop suivant votre goût, ou arrosez de sirop de kirsch ou de rhum.

BUNS DE BATH
(*A l'ancienne façon anglaise*)

1½ livres de farine *Five Roses*
3 quarterons de beurre
3 quarterons de sucre
Le quart d'un zeste de citron (haché menu)
¼ gâteau de levain (ou 2 onces de bonne levure)
6 oeufs
Essence de citron ou de vanille.
1 chopine de lait chaud (ou lait et eau)
1 cuillérée à thé de sel

Le levain dissous dans le lait chaud, faites une pâte avec 1 quarteron de farine *Five Roses*. Couvrez, puis laissez lever environ 15 minutes. Amalgamez le beurre et la balance de la farine. Quand la pâte est levée, cassez-y les oeufs que vous délayerez bien. Ajoutez le sel et la farine. Mélangez le tout en belle pâte bien liée, puis laissez revenir en la couvrant. Quand elle sera bien levée, étalez sur le pétrin, ajoutez le zeste, le sucre et l'essence. Travaillez bien le mélange, puis façonnez en brioches de 3 onces chacune. Mettez en poêles bien graissées et laissez reposer quelque temps. Dorez le dessus d'oeuf battu, saupoudrez avec un peu de sucre. Cuisson à four tempéré.



—Mme W. A. Fraser, Iron Springs, Alta.

BUNS A L'HUILE D'OLIVE

Prenez de la pâte à pain faite selon la méthode décrite au mot *Pain Fait à l'Huile d'Olive*. Incorporez-y de la farine *Five Roses* et de l'eau, 1 tasse de sucre, environ ¾ tasse d'huile d'olive(ou beurre fondu), 2 œufs et 1 pincée de sel. Pétrissez bien la pâte le soir en même temps que vous apprêtez votre pain, en gardant néanmoins les deux pâtes séparées. La pâte à brioches doit être moins serrée que la pâte à pain. Mettez lever toute la nuit. Le matin, vernissez-la avec une bonne couche d'huile d'olive de première marque (ou beurre) et roulez-la dans un mélange de noix hachées, de sucre et de cannelle, ce qui ajoutera au goût et à l'apparence de vos brioches. Rangez-les dans les lèchefrites et faites cuire à four doux pendant 35 minutes.

BUNS ROULEES A L'HUILE D'OLIVE

Se font de la même manière, simplement, au lieu de mettre la pâte en forme de brioches ordinaires, vous l'étendez au rouleau, la vernissez et la parsemez avec une couche de noix hachées finement, de sucre et de cannelle (le tout bien mêlé). Roulez la pâte ensuite comme un *Rouleau à la Gelée,* coupez vos *buns* de la grosseur souhaitée et faites cuire.

—Mme Sarah Lefkovitz, Sturgeon Falls, Ont.

BABA
(*Avec pâte à pain*)

Le jour que vous boulangez, prenez de la farine *Five Roses* pour faire du pain, puis quand la pâte est prête à mettre en moule, gardez-en suffisamment pour un petit pain. Cassez un œuf dans une tasse, mettez-y gros comme un œuf (petit) de beurre et 3 cuillérées à table de sucre. Battez en crème, puis remplissez la tasse de crème douce, et incorporez-la au petit pain en y ajoutant ¼ tasse de raisins de Corinthe. Evitez de mettre trop de farine,

une pâte molle. Après l'avoir bien battue, laissez revenir. Au double volume, détaillez en petites brioches. Laissez lever de nouveau et faites cuire à four vif. Au moment de les retirer, glacez-les avec un peu de crème et de sucre.

BUNS A LA FACON DE CHELSEA

Pâte à pain prête à mettre au four comme il est dit pour le *Baba*. Roulez mince et vernissez au beurre (ou beurre et saindoux). A trois reprises saupoudrez le dessus de sucre pilé. La troisième fois saupoudrez la pâte de cannelle râpée, et parsemez le lit de cannelle de raisins de Corinthe lavés et séchés. Coupez en bandes d'environ ¾ pouce de largeur puis roulez chacune séparément (la grosseur d'une brioche ordinaire). Mettez debout dans une lèchefrite beurrée. Laissez revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent très légères. Cuisson à four gai.

BRIOCHES A LA QUEBECOISE

(*Préparées la Veille au Soir*)

Faites votre détrempe la veille : ½ gâteau de levain jeté dans 1 tasse de lait tiède et délayé dans 2 tasses de farine *Five Roses*. Le matin, ajoutez 2 œufs, un peu de sel, 1 cuillérée à table de sucre. Battez ensemble avec une cuiller, puis ajoutez assez de farine pour faire une pâte ferme. Pétrissez 15 minutes, mettez au chaud et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit très légère. Amalgamez-y bien ½ tasse de beurre tendre et laisser revenir. Quand la pâte est bien légère, moulez-la en brioches, que vous placerez dans la poêle très rapprochées les unes des autres. Laissez reposer dans un lieu chaud. Quand elles seront bien levées, faites-les cuire à four modérément gai jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur. Enduisez le dessus avec un peu de sucre humecté de lait.

Observation.—On peut varier ce mets en y ajoutant un quarteron de coco râpé menu. On fera cela après avoir mis les oeufs et quand la pâte sera bien levée, de préférence le matin. A sa guise, on ajoutera de la cannelle, de la râpure de citron confit, du raisin, ou tel autre fruit qu'il conviendra.

BRIOCHES FOURREES A L'ALLEMANDE

4 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
1 cuillerée à thé (petite) de sel
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de saindoux
1 œuf bien battu



Délayez ces ingrédients dans une égale quantité de lait et d'eau, puis ajoutez :
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre

GARNITURE POUR BRIOCHES ALLEMANDES

1 œuf
1 tasse de cassonade
½ tasse de farine *Five Roses*

Mélangez bien ces ingrédients. Abaissez la pâte au rouleau, et garnissez l'abaisse avec votre dorure. Aussitôt garnie, roulez-la, puis coupez-la en tranches. Faites cuire. Ne mettez pas les brioches trop rapprochées les unes des autres, parce qu'elles s'étendent.

Nota.—Une autre manière de faire ces pièces de patisserie : mettre un peu de confiture quelconque au centre d'une petite abaisse de pâte à brioches qu'on roule en boules et qu'on plonge dans la friture bien chaude. Laissez-leur prendre une belle couleur et saupoudrez-les de sucre en poudre. C'est délicieux, se mange aussi bien chaud que froid, et se conserve bien.

BRIOCHES DE GRAHAM

2 tasses de farine Graham
2 tasses de farine *Five Roses*
¾ tasse de sucre
¾ tasse de saindoux et de beurre
1 tasse de raisins de Corinthe
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
Lait doux

Délayez au lait doux, abaissez, puis moulez en forme. Terminez comme il est dit au mot *Brioches Ordinaires*.

[*Brioches*]

BRIOCHES A LA FACON DES GRAND-MAMANS

(3 douzaines de grosses brioches ou 4 douzaines de petites)

3 tasses d'eau tiède
½ tasse de saindoux
1 tasse de sucre
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à table de sel
1 gâteau *Royal Yeast*
Farine *Five Roses*

Détrempez pendant environ 10 minutes le gâteau de levain dans ¼ tasse d'eau chaude. Faites fondre le saindoux, versez-le dans le bol, ainsi que l'eau, le sucre et le sel. Ajoutez votre détrempe de levain puis suffisamment de farine *Five Roses* pour obtenir une pâte ferme et bien liée. Remuez vivement, puis laissez revenir jusqu'à ce que le tout soit léger. Faites ceci au milieu de l'après-midi. Avant le coucher, ajoutez le raisin, puis travaillez-y une quantité suffisante de farine pour que la pâte ne colle plus aux doigts. Le matin le volume aura doublé. Pétrissez légèrement, puis laissez lever. Moulez en petites brioches, et rangez-les dans une poêle beurrée. Laissez-les revenir jusqu'à ce qu'elles aient triplé leur volume. Enduisez le dessus de lait et de sucre. Cuisson ½ heure à four modéré.

BRIOCHES AUX NOISETTES

2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de beurre
¾ tasse de sucre blanc
½ tasse de noisettes hachées
1 œuf
Pincée de sel
1½ cuillérées à thé de poudre allemande
Un peu de lait

Dans une bassine défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez-y l'œuf bien battu, puis les noisettes. Amalgamez avec la farine, le sel, et la poudre à pâte. Versez le lait dans votre premier mélange, délayez-le avec soin, puis ajoutez la farine. Tenez prêtes les tôles pour la cuisson, versez-y l'appareil ou disposez votre pâte par cuillérées à thé. Espacez-les suffisamment sur vos plaques beurrées pour qu'elles puissent s'étendre. Cuisson d'environ 15 minutes. Avant de les mettre au four, garnissez d'une noix chaque brioche. On peut à sa guise remplacer les noisettes par les avelines, pistaches ou par des amandes tant douces qu'amères, mondées et pilées avec soin.



BRIOCHES D'ORANGES

10 onces de farine *Five Roses*
1 quarteron de sucre
2 onces de beurre
2 onces de saindoux
1 cuillérée à thé de poudre à pâte
Zeste d'une orange (ou d'un citron)
Pincée de sel
1 œuf
Lait

Amalgamez le beurre, le saindoux et la farine. Ajoutez le sucre, la poudre allemande, le sel, le zeste de l'orange. Faites-en une pâte ferme avec l'œuf battu et un peu de lait. Cuisson 10 minutes à four gai. Aussitôt refroidies, glacez les brioches avec un peu de sucre en poudre humecté de jus d'orange.

BRIOCHES A LA PIERRETTE

½ livre de farine *Five Roses*
2 onces de saindoux ou de beurre
2 onces de sucre granulé
2 onces de raisins de Corinthe
3 cuillérées à thé de poudre allemande
½ cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait doux

Travaillez ces ingrédients en pâte lisse, puis garnissez par petites cuillérées, que vous ferez tomber sur une tôle bien graissée. Faites cuire 15 à 20 minutes dans un four modérément chaud. Laisser se refroidir avant de les détailler.

BRIOCHES BRUNOISES A LA FACON D'ECOSSE

½ livre de farine *Five Roses*
1 livre de raisins
1 livre de raisins de Corinthe
1 quarteron de sucre
2 onces d'amandes mondées
2 onces de citron confit
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de cannelle (ou d'épices)
¼ cuillérée à thé de poivre de Jamaïque
½ cuillérée à thé de semences de carvi
½ cuillérée à thé de soude

½ cuillérée à thé de crème de tartre
1 tasse à thé de lait doux

(On peut à sa guise substituer, au lieu du lait, de la bière rouge).

Mélangez bien avec les mains dans une bassine les ingrédients ci-haut indiqués. Foncez un moule à gâteau avec une abaisse de pâte à feuilletage bien mince. Versez-y votre composition, puis avec les débris de pâte qui vous restent faites le couvercle, mouillez bien les bords et soudez-les avec soin. Piquez avec une fourchette et vernissez de lait doux. Faites cuire pendant au moins 3 heures à four modéré.

—Mme J. W. McKendrick, Vancouver Island, B. C.

YANKEE BUNS

Passez au tamis 3 tasses de farine *Five Roses* avec 2 cuillérées à thé de crème de tartre et 1 de soude. Brisez bien dans la farine 1 quarteron de beurre. Foulez avec la main en ajoutant une quantité assez considérable de lait pour faire une pâte ferme. Roulez ½ pouce d'épaisseur. Frottez-la avec ¾ tasse de beurre et de sucre défaits en crème. Roulez et coupez en tranches ¾ pouces d'épaisseur. Rangez dans une lèchefrite bien graissée et faites cuire dans un four modéré.

BRIOCHES D'ESPAGNE

1 cuillérée à table (grande) de beurre
1 tasse de cassonade
2 œufs (mettez de côté 1 blanc d'œuf)
2 cuilléres à thé de cannelle
½ tasse de lait doux
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1¼ tasses de farine *Five Roses*

Défaites en crème le beurre et le sucre, puis battez-y les œufs, ensuite la cannelle, la farine et la crème de tartre. Versez-y en dernier lieu le lait dans lequel vous aurez fait dissoudre la soude. Prenez le blanc d'œuf battu en neige, ajoutez suffisamment de cassonade pour l'adoucir, servez-vous-en comme glace en dessus de votre gâteau et faites brunir au four. Ce gâteau peut être cuit dans un moule à pain. Je râpe un peu de muscade sur la glace, ou je garnis avec un peu de coco.



BRIOCHES D'ESPAGNE (Autre)

4 œufs (gardez pour glacer les blancs de 3 œufs)
2 tasses de sucre à pâtisserie
¾ tasse de beurre
1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 muscade râpée
2½ tasses de farine *Five Roses*

BRIOCHES DE FIN DE CAREME
(*Hot Cross Buns*)

Prendre une pâte à brioches ordinaire et avec un couteau bien tranchant tracer deux ciselures en angles droits, ou imprimer des sillons(2) en croix avec un crayon sur chaque brioche. Quand elles seront presque à point, glacez-les, puis masquez la croix que vous aurez tracée de sucre granulé, recommencez à glacer et à saupoudrer jusqu'à ce que la croix soit remplie de sucre. Achevez la cuisson. On peut mêler au sucre de la cannelle ou de l'extrait de citron. On pourrait aussi prendre les débris de la pâte et en faire des bandes minces que l'on soude dessus en forme de croix avec un peu de jaune d'œuf délayé dans l'eau.

✣ ✣ ✣

IL est essentiel d'apporter à la préparation de vos aliments le maximum de substance nutritive, de bon goût et de digestibilité. Exigez qu'on vous livre à l'avenir la farine FIVE ROSES. Examinez-en l'étiquette.



CETTE EMPREINTE, EN ROUGE ET EN BLEU, QUE PORTE CHAQUE BARIL OU DEMI-BARIL, DISTINGUE LA FARINE FIVE ROSES. A DEFAUT DE CETTE MARQUE DE COMMERCE, ON NE POURRAIT GARANTIR LE CONTENU. LE BARIL CONTIENT 196 LIVRES DE FINE FLEUR, LE DEMI-BARI N'EN CONTIENT QUE 98. LA FIVE ROSES SE VEND AUSSI EN SACS DE DIFFERENTES GRANDEURS.

POUR PAIN ET PATISSERIE

POUDINGS DE TOUS GENRES

(*Pour Sauces Douces, Crèmes, Flans, Desserts, etc., V. la page 59*)

CUISSON DES POUDINGS BOUILLIS



AVANT d'entreprendre de faire bouillir un pouding, il faut avoir un bon moule avec un couvercle fermant très juste ; un moule à cylindre uni est préférable. Vous pouvez vous servir d'un bol en mettant dessus un linge enfariné que vous ficellerez solidement, mais ce procédé est risqué puis que l'eau, en pénétrant, pourrait gâter votre pouding. A défaut de moule, servez-vous d'un petit seau à saindoux ayant un couvercle, éprouvez-le avant de vous en servir pour être certaine que l'eau ne puisse y pénétrer. Graissez-le bien—dessus, fond, parois, et laissez assez d'espace pour le gonflement de la pâte. En général, un pouding de grosseur ordinaire prendra environ 3 heures pour cuire. Les poudings bouillis doivent être servis aussitôt démoulés.

On peut aussi faire cuire les poudings dans un linge de toile neuve ou une serviette. Ayez une serviette dont vous beurrerez le milieu, l'ayant trempée auparavant dans l'eau bouillante. Poudrez votre linge d'une petite couche de farine, placez-y votre pouding en relevant les quatre bouts. Ficelez-les solidement en donnant une forme ronde au contenu de la serviette, mais sans trop serrer la pâte, laissant un peu d'espace pour lui permettre de gonfler au cours de la cuisson. Mettez le tout dans une marmite pleine d'eau en ébullition, et laissez cuire pendant le temps indiqué dans la recette. On attachera à la serviette un poids pour que le pouding reste toujours au fond. Ayez soin de le retourner plusieurs fois sens dessus dessous, de ne couvrir la marmite qu'à moitié, et d'ajouter de temps en temps une quantité d'eau bouillante suffisante pour que la marmite soit toujours pleine.

✣ ✣ ✣

POUDING AUX POMMES

Epluchez et tranchez quelques belles pommes pour cuire, et mettez-les dans une casserole de 2 ou 3 pouces de profondeur. Ajoutez du sucre au goût, et parfumez avec telle essence qu'il vous conviendra. Faites une pâte claire avec 1 tasse de lait doux, 1 petite cuillérée à thé de sel, 1 œuf, 1 cuilérée à thé de soude et 2 cuilléreés à thé de crème de tartre que vous aurez sassée avec une quantité de farine *Five Roses* suffisante pour que la pâte soit de la consistance d'une pâte à pain de Savoie. Servez avec de la crème.

Remarque.—Après avoir divisé vos pommes, mettez-les dans un peu d'eau froide pour que le contact de l'air ne leur fasse pas changer de couleur.

Une bonne sauce pour ce pouding s'apprête facilement en faisant bouillir de la mélasse de bonne qualité avec un petit morceau de beurre. Versez dessus le pouding et servez chaud.

POUDING AUX POMMES
(*Autre*)

2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 œufs
¾ tasse de lait
1 cuillérée à thé d'essence de vanille
5 grosses pommes à tarte

Sassez la poudre à pâtisserie dans la farine. Faites fondre le beurre et le sucre que vous ajouterez à la farine. Battez les œufs, puis jetez-y le lait et la vanille. Battez bien le tout comme un gâteau, mais n'ayez pas la pâte trop ferme. Ajoutez, au besoin, un peu de lait. Pelez et hachez les pommes bien menu avant de les mêler à

[*Poudings*]

la pâte. Graissez un moule de bonne profondeur, et faites cuire à four vif. On peut substituer d'autres fruits à la place des pommes. Servez avec une sauce douce quelconque.

POUDING "APPLE JACK" A L'ANGLAISE

1 œuf
1 tasse de lait de beurre
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
1 cuillérée à table de saindoux
Farine *Five Roses* pour épaissir
Pommes

Foncez le moule avec un lit de pommes tranchées. Saupoudrez de sucre, puis recouvrez avec une couche de pâte. Mettez un autre lit de pommes, de sucre et de pâte. La dernière couche doit être de pommes. Parsemez le dessus de gros sucre et de petits morceaux de beurre.

POUDING D'AUSTRALIE

6 onces de farine *Five Roses*
4 onces de suif
4 onces de sucre
4 onces de raisins de Damas (*sultanas*)
Zestes de citron, d'orange et gingembre (mêlés au goût)
1 cuillérée à table de soude (soda à pâte)
½ chopine de lait chaud

Mélangez ensemble tous les ingrédients secs à l'exception de la soude que vous ajouterez aussitôt dissoute dans le lait. Cuisson à la vapeur durant 2 heures.

POUDING DE BAKEWELL

1 quarteron de pâte feuilletée (V. page 79)
1 quarteron de beurre
6 onces de sucre
1 once d'amandes hachées



Les jaunes de 5 œufs et le blanc d'un œuf
Confitures de framboises ou de fraises

Garnissez le fond du plat avec une couche mince de pâte à feuilletage, et recouvrez avec un lit de confitures. Mettez dans une bassine les jaunes de 5 œufs et le blanc d'un œuf que vous batterez bien. Ajoutez le sucre tamisé, le beurre et les amandes bien pilées. Mêlez le tout parfaitement en brassant toujours, puis videz dans le plat sur les confitures. Faites cuire 1 heure à four modéré.

POUDING GLACE AUX BANANES

1 pinte de lait
2 œufs
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 tasse de sucre
Pincée de sel
Bananes

Faites cuire le lait, les œufs, la fécule, le sel et le sucre. Colorez un tiers du mélange avec du chocolat et un tiers avec une couleur de fruits. Garnissez le fond du plat à pouding avec des bananes, versez dessus la partie foncée, puis la partie rose et enfin la pâte blanche. Entourez votre moule d'une couche épaisse de glace salée. Servez avec de la crème fouettée.

POUDING DES TROIS-QUARTERONS

3 quarterons de suif haché
3 quarterons de raisins
3 quarterons de farine *Five Roses*
½ chopine de lait
½ cuillérée à thé de sel

Mélangez tous les ingrédients en les mouillant avec du lait. Mettez le démêlé dans un bol graissé, ficelez solidement un linge dessus, et faites cuire à la vapeur pendant 4 heures. Servez avec du sucre granulé saupoudré dessus.

POUDING SIMPLE A LA PATE

4 onces de farine *Five Roses*
2 drachmes de bicarbonate de soude
1 œuf
Un peu de sucre
Lait pour en faire une pâte claire

Mélangez en pâte claire, que vous ferez cuire dans une terrine bien graissée ½ heure à four gai.

POUDING A LA PAYSANNE

4 cuillérées à table de farine *Five Roses*
½ chopine de lait
Pincée de sel

Dans un bol mettez la farine et le sel, faites un creux au milieu de la farine, et versez-y la moitié du lait. Travaillez

avec une cuiller afin de bien amalgamer la pâte, Battez-la environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que vous voyez de petites bulles d'air à la surface. Ajoutez ensuite la balance du lait. Mettez dans une terrine peu profonde, bien graissée, et faites cuire environ 20 minutes. Si possible, préparez la pâte une heure ou deux avant de la faire cuire, afin que l'air la pénètre.

Remarque.—Les poudings de pâte de toutes sortes et, en particulier, ceux aux fruits, ont plus de saveur cuits à la vapeur qu'au four.

NIDS D'OISEAUX

Pelez 8 pommes et ôtez-en les cœurs avec le vide-pomme. Remplissez le vide que vous avez fait à chaque pomme avec du sucre parsemé avec un peu de muscade râpé. Arrangez vos pommes dans une tourtière sur un morceau de mie de pain rassis de la grandeur de la pomme et trempé dans du beurre fondu. Faites une crème cuite avec 5 œufs et 1 pinte de lait, sucrez-la au goût, répandez-la sur vos pommes et faites cuire au four $\frac{1}{2}$ heure. Pour varier cette recette, voyez les articles (2) qui suivent.

PETITS BOURDELOTS

6 cuillérées à table (renversantes) de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
3 cuillérées à dessert (renversantes) de beurre
Lait (ou eau froide) pour une pâte molle

Divisez la pâte en 4 morceaux. Ne roulez pas la pâte, mais sur chaque morceau mettez une pomme pelée dont vous aurez ôté le cœur avec un couteau étroit ou l'instrument appelé *videlle*. Plongez vos mains dans la farine, puis travaillez la pâte autour de la pomme. Remplissez le vide de la pomme avec du sucre, du beurre et quelques clous de girofle. Travaillez la pâte pour qu'elle recouvre le dessus de la pomme. Mouillez avec du lait doux, placez dans une tourtière et dorez avec un peu d'eau sucrée. Cuisson de 40 minutes. Servez avec de la crème et du sucre, ou avec la sauce qui aura servi à la cuisson. On fait de même les Petits Bourdelots aux Poires, mais n'enlevez pas les pépins. Voyez le mot *Chaussons de Pommes* à la page 57.

POMMES AU BEURRE



Dans un moule graissé mettez une couche de pommes tranchées. Saupoudrez de sucre et de cannelle et recouvrez avec des miettes de pain rassis. Procédez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli. Semez ça et là de petits dés de beurre, puis ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude. Faites cuire dans un four modéré jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Servez chaud avec sauce à la vanille ou crème.

POUDING NOIR

1 œuf
1 tasse de mélasse
1 tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans un peu d'eau chaude
$\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de raisins épépinés
$2\frac{1}{2}$ tasses de farine *Five Roses*
Pincée de sel
Cuisson à la vapeur durant $2\frac{1}{2}$ heures à 3 heures

SAUCE QUI CONVIENT A CE POUDING:

Pour chaque convive on met un œuf. Pour 2 œufs, mettez $\frac{1}{2}$ tasse de sucre pulvérisé. Le blanc et le jaune des œufs doivent être battus séparément. Ajoutez 2 cuillérées à table de beurre défait en crème. Battez le tout ensemble.

POUDING AU PAIN

1 tasse de miettes de pain rassis (râpées)
1 cuillérée à table (renversante) de beurre
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre blanc
3 œufs
1 chopine de lait crémeux
Aromatisez au goût

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez-y 3 jaunes d'œufs et 1 blanc bien battu, ensuite le lait et les essences. Jettez-y les miettes. Battez bien et faites cuire au four comme un flan. Servez avec un peu de crème douce.

[*Poudings*]

Observation.—L'ajouté de quelques filets de zeste d'orange confit donne un goût délicieux à ce mets.

POUDING AU PAIN ET AUX FRUITS

(*A l'ancienne façon d'Irlande*)

Coupez un pain en tranches d'environ ½ pouce d'épaisseur, enlevez-en la croûte et garnissez-en le fond du moule. Mettez dessus une couche de fruits fraîchement cueillis (mûres, framboises, raisins, prunes, ou autres fruits juteux). Parsemez avec un peu de sucre, et mettez une tranche de pain puis un lit de fruit alternativement, et agissez de même jusqu'à ce que le moule soit rempli. Ficelez solidement dans un linge et faites bouillir comme il est dit à l'introduction de ce chapitre. Servez froid avec une garniture de blancs d'œufs battus et de sucre en poudre.



MOULE AUX TARTINES

Beurrez du pain rassis (fait de farine *Five Roses*). Placez une couche de pain beurré au fond du moule à pouding. Parsemez de raisins et de raisins de Corinthe, puis mettez une autre couche de pain et de beurre, et recouvrez d'un autre lit de fruits. Finissez par-dessus avec du pain beurré. Faites un flan ou cossetarde avec 2 œufs, 3 tasses de lait et ½ tasse de sucre. Versez cela sur le pouding et faites-le cuire 1½ heures dans un four doux.

Remarque.—Quand vous vous servez de pain rassis, mettez-le tremper dans un liquide *froid*. Le pain qui a trempé dans du lait froid ou de l'eau froide est mou et léger, tandis que trempé dans un liquide chaud il serait lourd et même indigeste.

POUDING AU CITRON

3 œufs
Un poids de sucre équivalant à 3 œufs
Un poids de farine *Five Roses* équivalant à 2 œufs
Un poids de beurre équivalant à 1 œuf
1 petit citron

Faites fondre le beurre, brassez-y le sucre, puis ajoutez le jus du citron et le zeste râpé (ayez soin de ne pas râper la peau blanche de l'intérieur). Amalgamez graduellement la farine, et, en dernier, mettez les œufs légèrement battus (le jaune et le blanc battus séparément). Versez dans un moule bien graissé. Mettez le couvercle et plongez-le dans une marmite d'eau bouillante. Laissez bouillir durant 2 heures. Servez avec une sauce de citron ou de fruits.

POUDING AU CARAMEL

1 pinte de lait
1 tasse de cassonade
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
Pincée de sel
1 œuf
Petit morceau de beurre
Essence de vanille

Mettez dans une poêle le beurre et la cassonade, et laissez prendre une belle couleur. Dans une autre casserole, faites chauffer le lait et, quand il sera chaud, ajoutez-y la fécule de maïs délayée dans un peu de lait froid. Ajoutez le sucre bruni et l'œuf. Faites cuire de bonne épaisseur, puis laissez refroidir. Servez avec de la crème.

POUDING DE CAROTTES

1 tasse de carottes crues râpées
1 tasse de pommes de terre crues râpées
1 tasse de farine *Five Roses* sassée
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de raisins épépinés
½ tasse de raisins de Corinthe
½ tasse de beurre
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de muscade
½ cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude dans ½ tasse de pommes de terre râpées que vous mettrez à part pour l'ajoutez en dernier lieu.

Enduisez bien les fruits de farine, puis faites cuire à la vapeur durant 3 heures. Servez avec sauce au sirop d'érable. Voyez les recettes pour les sauces douces à la page 59.





Fine Roses



Fire Roses

POUDING DE CAROTTES
(*Autre*)

1½ tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de cassonade
1 tasse de graisse de bœuf
1 tasse de raisins épépinés
1 tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de pommes de terre crues râpées
1 tasse de carottes crues râpées
1 cuillérée à thé de soude (dite " soda à pâte ")

Faites cuire à la vapeur ou faites bouillir durant 3 heures.

POUDING DE CAROTTES A L'ŒUF

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse de carottes râpées (crues)
1 tasse de patates râpées (crues)
1 tasse de raisins de Corinthe
1 œuf
1 tasse de raisins
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 3 heures. On peut ajouter une tasse de mélasse à cette recette.

POULET EN POUDING

4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (grandes) de poudre à pâtisserie
1 tasse de beurre ou de saindoux
Sel au goût

La substance grasse peut être soit du saindoux, du beurre ou une égale quantité de chacun. Mouillez et enfarinez un linge à pouding. Mettez-le dans un moule creux afin qu'il en prenne la forme. Mettez une assiette au fond. Roulez la pâte d'environ ½ pouce d'épaisseur. Garnissez le linge avec cette pâte, puis remplissez avec du poulet haché en petits morceaux. Saupoudrez de farine, puis de sel et de poivre au goût. Ajoutez gros comme un œuf de beurre. Attachez le linge bien serré. Plongez le pouding dans l'eau bouillante et laissez bouillir durant 2½ heures. La cuisson achevée, débarrassez le pouding du linge qui l'enveloppe et posez-le sur un plat. Enlevez sur le dessus un gros morceau de forme ronde, remplissez le vide avec l'eau dans lequel il aura bouilli, dégagez le poulet un peu et servez le tout bouillant. Ce mets est digne d'un roi.

—*Mme H. Haryett, Fort Stewart, Ont.*

POUDING AU CHOCOLAT

1 tasse de farine *Five Roses*
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 œuf battu en neige
2 cuillérées à table de sucre
Gros comme une noix de Grenoble de beurre fondu
½ tasse de lait
1¼ carrés de chocolat (fondu)

Brassez le tout, en ajoutant la farine en dernier. Graissez le moule et faites cuire à la vapeur pendant 1 heure. Servez avec une sauce quelconque ou de la crème fouettée.

POUDING DE PAIN AU CHOCOLAT

1 tasse de mie de pain rassis
2 tasses de lait
1 cuillérée à table (renversante) de beurre
1 cuillérée à table (renversante) de chocolat râpé
½ tasse de sucre
1 cuillérée à thé de vanille
3 œufs (blancs et jaunes battus séparément)

Mettez les miettes de pain et le lait sur le feu et laissez venir au point d'ébullition. Ajoutez le beurre, le chocolat râpé, le sucre et l'essence. Retirez du feu et mettez refroidir. Brassez-y les jaunes d'œufs et, en dernier, pliez-y les blancs, qu'il faut prendre fermes. Mettez dans le moule graissé et faites cuire au four. Servez avec de la crème.

POUDING A LA CHRISTMAS
(*A l'ancienne façon anglaise*)



2 livres de miettes de pain
1 livre de farine *Five Roses* (tamisée)
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1½ livres de suif de bœuf (haché menu)

[*Poudings*]

1 livre de raisins de Corinthe
1½ livres de raisins épépinés
1 livre de cassonade
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 cuillérée à thé de gingembre pilé
1 once d'amandes hachées
1 quarteron de zestes mêlés
7 œufs
1 cuillérée à table de sirop
½ cuillérée à thé d'essence de citron
¼ tasse de cognac (ou vin)
Lait suffisant pour humecter les ingrédients secs

Si l'on désire un pouding plus riche encore, on peut augmenter le nombre d'œufs qu'on emploie. Mélangez les ingrédients secs dans l'ordre indiqué, et mettez reposer toute la nuit. Le matin, posez dans plusieurs moules (au besoin) et faites cuire à la vapeur durant 8 heures ou même davantage. Au moment de servir, faites cuire à la vapeur encore 2 heures, décorez le plat avec un peu de houx. On arrose le pouding de rhum ou d'eau-de-vie, que l'on allume au moment de servir. On le sert ordinairement avec une sauce au vin, bien que nombre d'autres sauces soient de bon usage. Voyez les recettes pour sauces à pouding.

POUDING DE NOEL

2 œufs
1½ tasses de raisins de Corinthe
1½ tasses de raisins épépinés
1½ tasses de suif
½ tasse de sucre
1 tasse de mélasse
½ tasse de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé d'épices mêlées*

*Anis, macis, girofle, cannelle, coriandre, zeste, le tout pulvérisé.

Ayant fait votre démêlé, faites bouillir ou cuire à la vapeur durant 3 heures. Servez avec la sauce qui convient.



POUDING DE NOEL
(*Autre*)

7 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de suif haché très menu
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de mélasse
2 tasses de raisins
1½ tasses de raisin de Corinthe
½ tasse de zeste de citron
3 œufs
3 cuillérées à thé (renversantes) de crème de tartre
4 cuillérées à thé (renversantes) de soude
3 cuillérées à thé (renversantes) de gingembre
2 cuillérées à thé de sel
2 cuillérées à thé d'essence de citron
Muscade et cannelle au goût

Cuisson à la vapeur durant 3 heures. Servez avec une sauce quelconque.

PLUM PUDDING

1 livre de farine *Five Roses*
1 livre de suif
1 livre de raisins épépinés
1 livre de raisin de Corinthe
½ livre de miettes de pain rassis
1 tasse de cassonade
1 tasse de mélasse
1 tasse de lait
5 œufs (ou davantage)
1 cuillérée à thé de soude
½ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé d'épices mêlées (V. le mot *Pouding de Noël*)
1 quarteron de cédrat confit
1 quarteron d'écorce d'orange confite

Cuisson à la vapeur durant 5 heures. Servez chaud avec la sauce qui convient.

Remarque.—Voyez la direction *Pouding au Pain de Savoie* pour remplacer la recette ci-haut donnée.

PLUM PUDDING
(*Autre*)

4 œufs
4 tasses de raisin de Corinthe
4 tasses de sucre
1 tasse de mélasse
1 livre de suif haché menu
1 livre de pommes bien hachées
3 tasses de lait sur
3 cuillérées à thé de soude
Epices au goût
Farine *Five Roses* pour épaissir

On ajoute à sa fantaisie un peu de cognac, de kirsch, et de rhum sucré. Mettez dans un bocal bien bouché, et conservez quelques jours avant de vous en servir. En Angleterre, ce pouding est préparé plusieurs semaines à l'avance.

PLUM PUDDING SANS ŒUFS

3 tasses à thé de farine *Five Roses*
1 tasse à thé de lait
1 tasse à thé de mélasse
1 tasse à thé de suif haché menu
1 tasse à thé de raisins
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de muscade

Faites bouillir ou cuire à la vapeur durant 3 ou 4 heures.

POUDING AU BLE D'INDE

Râpéz le blé d'Inde sur l'épis, et jetez-en une pleine tasse dans un moule profond, que vous aurez graissé au préalable. Couvrez de lait, saupoudrez avec un peu de poivre et de sel, et ajoutez 1 cuillérée à table de beurre. Mettez cuire ½ heure. Retirez-le, puis brassez-y l'œuf bien battu et remettez au four pour faire prendre la cossetarde, ce qui ne prendra que quelques minutes. C'est un mets délicieux avec un service de viande. S'il en reste, on peut le réchauffer pour le déjeûner en le mettant sur le feu dans une casserole avec un peu de lait et de beurre. Servez fumant.

POUDING DE CHAUMIERE

1 tasse de sucre
1 tasse de lait doux
1 œuf
Gros comme un petit œuf de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
1½ tasses de fruits quelconques fraîchement cueillis

Défaites en crème le beurre et le sucre, et ajoutez-y l'œuf bien battu. Battez bien. Ajoutez la farine et la crème de tartre que vous aurez sassées auparavant. Faites dissoudre la soude dans le lait. Ajoutez le sel. Versez-y la balance du lait. Battez bien. Dans un moule à pouding bien graissé, mettez une couche de pâte, puis une couche de fruits, et agissez de même jusqu'à l'épuisement de la pâte. Le dessus doit être de pâte. Servez avec de la crème douce parfumée au goût ou avec une sauce faite de fécule de blé d'Inde (dite *cornstarch*). Voyez les recettes pour sauces à poudings.

POUDING DE CHAUMIERE SANS ŒUFS



1 tasse de sucre
3 cuillérées à table de beurre clarifié
1 tasse de lait
2 tasses (renversantes) de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre

Faites cuire dans une terrine environ ½ heure. Au désir, ajoutez des tranches de pommes. Servez avec la sauce qui convient.

PETITS MOULES EN TASSES

2 œufs
½ tasse de beurre
¾ tasse de sucre
¾ tasse de farine *Five Roses*
¾ tasse de lait
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé d'essence de citron
Fruits (frais ou en conserve)

Remplir les tasses à moitié avec cette pâte après y avoir mis une petite quantité de confitures. Faites cuire à la vapeur durant ½ heure. Servez avec de la crème ou de la sauce.

POUDING AUX DATTES

2 tasses de miettes de pain
1 tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de suif haché menu
2 tasses de dattes hachées
½ tasse de sucre
Pincée de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 œufs (bien battus)
Lait suffisant pour mouiller.

Mettez dans un moule bien beurré et faites cuire à la vapeur durant 3 à 6 heures. Servez chaud avec de la crème ou une sauce douce.

FOUETTE AUX DATTES

Battez en neige les blancs de 6 œufs. Quand ils seront à moitié fouettés, ajoutez-y ½ cuillérée à thé de crème de tartre et fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient

[*Poudings*]

fermes. Ajoutez 1 tasse de sucre granulé, 1 tasse de dattes (sans noyaux) hachées menu, et 1 tasse de noix de Grenoble anglaises pilées. Faites cuire dans un moule à gâteau durant ¾ d'heure à four modéré. Servez avec de la crème fouettée. Se sert froid ou chaud.



POUDING AUX FRUITS

(*Je me sers de cette recette depuis plusieurs années et je vous suis garante de la délicatesse de ce mets.*)

1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de miettes de pain rassis
½ livre de suif haché
½ tasse de cassonade
1 quarteron de zestes mêlés
Le jus d'un citron
L'écorce de ½ citron hachée menue
1 cuillérée à thé (renversante) de gingembre
½ cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
2 œufs (bien battus)

Mêlez tous les ingrédients secs avec les œufs et, si c'est trop sec, ajoutez un peu de lait. Jetez-y la poudre à pâtisserie en dernier. Posez dans un moule ou dans un linge à pouding, et faites bouillir durant 3 heures. Démoulez-le et saupoudrez le dessus de sucre blanc.

—*Mme E. Wright, Holmstead Rd., Langley, B.C.*

Remarque.—Mouiller et poudrer avec de la farine l'intérieur du linge.

POUDING AUX FRUITS
(*Autre*)

Avec des fruits crus, remplissez un moule à pouding aux trois-quarts. Saupoudrez avec un peu de sucre et versez dessus le mélange fait ainsi: 1 œuf bien battu, ½ tasse de sucre, 1 cuillérée à table de beurre, ½ tasse de lait, 1 tasse de farine *Five Roses*. Faites cuire dans un four modéré.

POUDING AU GINGEMBRE

1 œuf
1 tasse de sucre
⅔ tasse de lait sur
1 tasse de raisins
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à table de mélasse
Gros comme une noix de Grenoble de beurre
1 cuillérée à thé de soude
3 tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 1 heure.

POUDING AU PAIN RASSIS

1½ tasses de miettes de pain
1 tasse de lait de beurre
½ tasse de suif
1 tasse de sucre
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à table de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 2½ heures.

POUDING LEGER

Gros comme un œuf de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs (petits) ou 1 gros œuf
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (rases) de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de lait doux
1 tasse de raisins (saupoudrés de farine)

Faites cuire à la vapeur 1 heure sur un feu vif. Servez avec une sauce simple.

POUDING AU MADERE

2 œufs
Un poids de farine *Five Roses* équivalant à 2 œufs
Un poids de beurre équivalant à 2 œufs
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
2 cuillérées à table de confitures (au goût)

Défaites en crème le beurre et la farine, et travaillez-y les œufs. Ensuite ajoutez la poudre à pâtisserie et le sel. Mêlez-y les confitures. Graissez un moule et remplissez-le aux trois-quarts. Servez avec sauce douce ou au madère.

POUDING FAVORI A LA MELASSE

1 tasse de mélasse
1 tasse de suif
1 tasse de raisin de Corinthe et de raisins
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

Mettez dans un sac enfariné et faites cuire à la vapeur durant 3 heures.

POUDING SUCRE A LA CREME

1 chopine de lait
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
½ cuillérée à thé de sel
2 œufs
¾ tasse de cassonade

Lorsque le lait est au point d'ébullition, faites-en une crème avec la fécule (*cornstarch*) et les œufs. Faites brunir le sucre dans la rôtissoire, puis ajoutez-y la crème en battant tout le temps afin d'éviter les grumeaux. Quand le sucre est tout fondu, versez-le dans le moule. Servez avec de la crème fouettée.

POUDING A LA MARMELADE

1 quarteron de farine *Five Roses*
2 onces de sucre mouillé
2 onces de suif haché
3 onces de marmelade
1 œuf
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à table de lait

Mêlez bien le tout et mettez bouillir dans un moule graissé durant 2½ heures.

CROUSTADE AUX HUITRES

Prenez un gros pain de Vienne et dépouillez-le de sa croûte du dessus. Enlevez toute la mie et émiettez-la comme pour une farce. Assaisonnez avec poivre, sel et beurre. Un soupçon de poivre rouge donne un meilleur goût que le poivre noir ou le poivre blanc. Ne prenez pas le pain trop frais parce qu'il ne s'émiettera pas facilement. Prenez ensuite 1 pinte ou 3 chopines de bonnes huîtres dont vous aurez enlevé l'eau, mettez une couche de mie de pain puis une couche d'huîtres jusqu'à ce que le pain soit rempli, en finissant par une couche de pain émietté. Quand c'est bien pressé, jetez dessus des morceaux de beurre assez gros. Remettez la croûte du dessus et faites cuire 40 minutes dans un four chaud. Il faut éviter de le faire brûler, parce que quelques personnes aiment la croûte. Servez chaud avec ou sans pois verts et des pommes de terre frites (*Saratoga Chips*). C'est très bon pour le souper ou le lunch.

POUDING GLACE AU TAPIOCA ET A L'ANANAS

Trois-quarts de tasse de tapioca trempé toute la nuit dans une bonne quantité d'eau. Le matin, égouttez l'eau et ajoutez 1 boîte d'ananas en conserves (avec leur jus), le jus d'un citron et 1¾ tasses de sucre. Salez au goût. Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que ce soit clair, ou environ 2 heures. Pendant qu'il est encore chaud, ajoutez 3 blancs d'œufs battus. Faites refroidir en entourant votre moule d'une couche épaisse de glace salée, et laissez-le ainsi pendant 1 heure et quart ou une heure et demie. Servez avec de la crème fouettée ou avec une crème douce quelconque.

POUDING ECONOMIQUE

1 tasse de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de soude
½ cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de gingembre
½ cuillérée à thé de *allspice*
½ cuillérée à thé de sel
¼ tasse de mélasse
½ tasse de lait doux
½ tasse de raisins

Sassez tous les ingrédients secs à l'exception des raisins. Ajoutez la mélasse, le lait doux et mettez les raisins en dernier. Faites cuire à la vapeur durant 3 heures et servez chaud avec de la crème.

POUDING DE PRUNEAUX

Faites cuire des pruneaux, puis hachez-les menu. Clarifiez ½ paquet de gélatine dans ¼ tasse d'eau et ajoutez 1 tasse de jus chaud que vous aurez extrait des pruneaux, 1 tasse de sucre, ½ tasse de jus de citron et de jus d'orange mêlés. Faites refroidir et ajoutez 1 chopine de crème fouettée. Mettez dans un moule. On peut l'employer pour les charlottes ou comme garnitures à gâteaux avec de la crème fouettée parfumée d'essence d'amandes.



[*Poudings*]

POUDING AUX FRAMBOISES

½ livre de miettes de pain rassis
3 onces de suif haché
6 onces de confitures de framboises
4 cuillérées à table de sucre
¾ cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
Lait de beurre

Mettez la soude, les miettes de pain et le suif dans un bol. Ajoutez les confitures et suffisamment de lait de beurre pour humecter légèrement. Mettez dans un moule à pouding bien graissé. Couvrez avec un papier beurré et faites cuire à la vapeur durant 2 heures. Servez avec une gelée défaite en guise de sauce.

POUDING DE TAPIOCA AUX FRAMBOISES

Mettez ¾ tasse de tapioca dans une casserole, couvrez avec 4 tasses d'eau bouillante et faites cuire jusqu'à ce que le tapioca soit transparent. Amalgamez-y 1 chopine de framboises fraîchement cueillies et sucrez au goût. Videz dans un moule. Servez froid avec de la crème.

POUDING A LA COURSE

Prenez du gâteau rassis suffisamment pour en couvrir le fond d'un petit moule. Battez dans un bol 2 œufs avec 2 cuillérées à table de sucre, un peu de sel et de muscade. Remplissez le moule avec du lait doux et versez le tout sur le gâteau. Mettez à la bouche du four et laissez jusqu'à ce que le flan prenne. Il est alors prêt à être servi.

POUDING AU RIZ



3 cuillérées à table de riz
1 chopine de lait
1 tasse d'eau
Gros comme un œuf de beurre
½ tasse de sucre
½ cuillérée à thé de cannelle (ou muscade)
Pincée de sel

Remarque.—On peut ajouter des raisins au besoin.

Mettez dans le four et laissez cuire durant 2 heures, ne dérangez pas le riz. Démoulez-le et étendez dessus le glaçage suivant :

GLACAGE

2 œufs (les blancs)
1 tasse de sucre
1 tasse de raisins hachés.

Mettez au four jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur. Avant de glacer le pouding, enlevez-lui la peau brune qui se forme sur le dessus du riz.

POUDING AUX CONFITURES

(Dit *Roly-Poly*)

3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de suif
½ cuillérée à thé de sel
Lait suffisant pour mélanger
Confitures aux framboises

Mélangez avec du lait doux et roulez la pâte. Masquez de confitures aux framboises et roulez dans un linge que vous attachez solidement. Faites cuire à la vapeur durant 3 heures. Se sert avec une sauce douce ou avec de la crème et du sucre.

POUDING ANGLAIS AUX CONFITURES

1 tasse de suif de bœuf haché menu
3 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sucre
Pincée de sel

Travaillez le sel dans la pâte et roulez-la ½ pouce d'épaisseur. Etendez des confitures de groseilles sur la pâte, roulez-la, attachez-la dans un linge et faites bouillir durant 1 heure et demie. Il faut avoir soin que l'eau soit en ébullition quand vous y mettez le pouding. Servez avec une sauce douce.

POUDING AU PAIN DE SAVOIE

1 tasse de suif haché
1 tasse de mélasse
1 tasse de lait
3½ tasses de farine *Five Roses*
2 œufs
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe
Cédrat et épices au goût
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans la mélasse

Remarque.—On peut remplacer le suif par ½ tasse de beurre. Faites cuire à la vapeur durant 3 heures, et servez avec une sauce au vin. Si l'on se sert de suif, on ajoute une pincée de sel. Plusieurs personnes préfèrent ce pouding au *Plum Pudding*, parce qu'il n'est pas aussi riche.

POUDING AU PAIN DE SAVOIE (*Autre*)

3 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
3 cuillérées à table d'eau chaude

Faites-en trois couches.

FLAN POUR CE POUDING:

1 pinte de lait
4 œufs
3 cuillérées à table de sucre granulé

Mettez ce mélange entre les couches et sur le dessus. Prenez 1 chopine de crème fouettée et mettez dessus.

POUDING A LA NEIGE

1 chopine d'eau bouillante
3 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
2 cuillérées à table de sucre blanc
Pincée de sel
2 œufs (les blancs battus)

Travaillez la fécule, l'eau bouillante, le sucre et le sel jusqu'à ce que ce soit de bonne consistance. La cuisson achevée, ajoutez, pendant que c'est encore chaud, les blancs de 2 œufs battus en neige. Sucrez avec sauce au *cornstarch*.

CROUSTADES A LA NEIGE

⅓ tasse de beurre
1 tasse de sucre
½ tasse de lait
2¼ tasses de farine *Five Roses*
3½ cuillérées à thé de poudre à patisserie
4 œufs (les blancs)

Défaites le beurre en crème et ajoutez-y le sucre. Travaillez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, en y mettant une petite quantité d'eau chaude. Brassez-y le lait. Sassez-y la farine et la poudre à pâtisserie. Pliez-y ensuite 4 blancs d'œufs bien battus en neige. Faites cuire à la vapeur durant 35 minutes dans de petits moules (ou tasses) bien graissés. Servez chaud avec des fruits en conserves ou avec une sauce au citron ou au chocolat.



POUDING DE PATE A PAIN

2 œufs
1 tasse de raisin de Corinthe (ou de raisins)
1 tasse(petite) de cassonade
½ cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
Pâte à pain (faite de farine *Five Roses*)

Après avoir préparé la pâte à pain le matin, conservez-en un peu. Quand vous serez prête à faire le pouding, hachez la pâte très menu. Battez les œufs. Ajoutez tous les ingrédients secs et aussi la pâte hachée. Battez le tout jusqu'à ce que ce soit lisse. Mettez dans un moule bien graissé et faites cuire à la vapeur.

POUDING AU SUIF

1 tasse de lait sur
½ tasse de mélasse
1 tasse de suif
2 œufs
1 tasse de fruits (au goût)
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 1 heure. Servez avec de la sauce au raisin.

POUDING AU SUIF SANS ŒUFS

½ tasse de suif haché menu
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
4 cuillérées à table de mélasse
½ tasse de raisins
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de *allspice*.
Lait suffisant pour une pâte épaisse

Faites cuire à la vapeur durant 1 heure et demie. Ce pouding est très bon fait avec du lait sur et ½ cuillérée à thé de soude à la place du lait doux et de la poudre à pâtisserie.

POUDING DE SUIF AU SIROP

1 quarteron de farine *Five Roses*
¼ cuillérée à thé de gingembre
¼ cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
2 onces de suif

[*Poudings*]

¼ tasse à thé de sirop
¼ tasse à thé de lait
1 œuf

Faites cuire à la vapeur durant 1 heure et demie, puis retournez dans un plat. Saupoudrez de sucre et versez du sirop fondu autour.

POUDING D'ETE

1 pinte d'eau bouillante
5 cuillérées à table (renversantes) de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
¾ tasse de sucre granulé
Le jus d'un citron et le zeste râpé

Mettez reposer ce démêlé pendant que vous battez en neige les blancs de 2 œufs, puis jetez-les sur votre mélange de fécule.

Ensuite vous ferez chauffer 3 tasses de lait dans une bouilloire double (ou bain-marie) et, au premier bouillon, ajoutez ½ tasse de sucre blanc, les jaunes de 2 œufs, 1 cuillérée à thé (renversante) de fécule (*cornstarch*), 1 cuillérée à thé de vanille.

Laissez dans les moules jusqu'à ce qu'ils soient glacés, puis servez en jetant sur le premier mélange une grande cuillérée de votre cossetarde.

POUDING DE GELATINE

Faites clarifier 5 petites cuillérées à thé de gélatine dans 2½ tasses d'eau bouillante puis coulez-la. Battez les blancs de 4 œufs avec 2 tasses de sucre granulé, puis battez avec la gélatine 15 à 20 minutes. Ajoutez 1 cuillérée à thé d'eau froide, un peu de vanille et mettez prendre. C'est délicieux.

ROTIES EN POUDING

Prenez 3 tranches de pain rassis et faites-les rôtir de belle couleur, sans néanmoins les laisser brûler. Beurrez chaque tranche et mettez-les dans un moule à pouding. Faites un flan avec 4 œufs (conservez les blancs de 2 œufs pour le glaçage), ½ tasse de sucre granulé, 1 chopine de lait doux, 1 chopine d'eau, une pincée de sel, 1 cuillérée à table de vanille (ou ½ cuillérée à thé de muscade). Versez sur vos rôties et faites cuire. La cuisson constatée, battez en neige les 2 blancs d'œufs avec 1 cuillérée à thé de sucre et garnissez-en le dessus du pouding. Mettez rissoler à la bouche du four. Servez avec lait ou crème fouettée.



BAGATELLE

Foncez un bol en verre avec une couche de gâteau ou Pain de Savoie. Recouvrez avec de la gelée de gadelles rouges ou des confitures aux framboises, puis étendez dessus une autre couche de gâteau. Parsemez dessus une poignée de coco haché menu et ½ tasse de noix pilées. Versez dessus une cossetarde faite avec 1 chopine de lait, 2 œufs, 2 cuillérées à table de sucre. Faites-la bouillir jusqu'à ce que ce soit épais, et ajoutez une pincée de sel et de la vanille. Aussitôt refroidie, servez la *bagatelle* avec de la crème fouettée.

POUDING AU BLE ENTIER

¼ tasse de beurre
½ tasse de mélasse
½ tasse de lait
1 œuf
1½ tasses de farine de blé entier (dite *Whole Wheat Flour*)
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
1 tasse de raisins (épépinés et hachés fin)

Faites fondre le beurre, versez dessus la mélasse, le lait et l'œuf battu. Ajoutez les ingrédients secs, mêlés et sassés. Mettez les raisins. Faites cuire à la vapeur durant 2½ heures dans un moule bien graissé. Servez avec la sauce qui convient.

CROUSTADE AU SAUMON

2 œufs
¼ cuillérée à thé de poivre
¾ cuillérée à thé de sel
1 tasse (petite) de lait
6 biscuits (pilés au rouleau)
1 terrine de saumon en conserves (égoutté)

Assaisonnez avec de la sauge ou d'autres assaisonnements. Battez bien, mettez dans un moule et faites cuire à la vapeur durant 1 heure.

CROUSTADE AU SAUMON (*Autre*)

1 terrine de saumon en conserves
2 œufs
3 cuillérées à table de beurre fondu

2 cuillérées à table de jus de citron
1 tasse de miettes de pain rassis
Sel et poivre au goût

Mêlez bien le tout avant de le mettre en moule. Faites cuire à la vapeur durant 1 heure.

SAUCE

1 cuillérées à table de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de lait
Sel et poivre

Faites cuire et versez sur le pouding au moment de servir.

POUDING VANILLÉ A LA NEIGE

1 tasse de riz
5 tasses d'eau salée

Faites bouillir 5 minutes, puis ajoutez-y ½ tasse de crème douce, ½ tasse de sucre, 1 cuillérée à table de beurre, et versez dessus les blancs de 2 œufs battus en neige. Parfumez à la vanille. Démoulez dans un plat et servez froid.

POUDING A LA FACON DE YORKSHIRE

1 chopine de lait
6 onces de farine *Five Roses*
2 œufs
¼ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie



Dans une bassine mettez la farine et le sel, brassez-y graduellement le lait. Battez les œufs à sec que vous ajouterez à la pâte lorsqu'elle sera bien homogène. Mettez reposer 2 heures, ajoutez la poudre à pâtisserie et versez dans une lèchefrite bien graissée. Faites cuire ½ heure.

POUDING SAVOUREUX DE YORKSHIRE

3 œufs
5 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 chopine de lait
1 gros oignon
Poivre et sel au goût

Battez bien les blancs d'œufs. Mêlez les jaunes avec le lait, la farine et les condiments. Mélangez-y doucement les blancs battus, et videz dans 1 ou 2 lèchefrites à pouding bien graissées et chauffées. Faites cuire 20 minutes. Le pouding ne doit pas être plus de ⅜ de pouce d'épaisseur et doit être d'un beau blond doré. Très estimé chez les Anglais : se sert avec le *rosbif*.

✣ ✣ ✣

CHAUSSONS ET ECHAUDÉS

(Communément appelés "Dumplings")

CHAUSSONS DE POMMES CUITES
(Sans Oeufs)

4 tasses de farine *Five Roses*
8 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie
1 tasse de beurre
1½ tasses de lait
Pommes
Muscade (au goût)

Pelez et divisez les pommes en quartiers. Sassez ensemble la farine et la poudre à pâtisserie. Mêlez-y le beurre. Ajoutez du lait suffisant pour une pâte dure. Roulez-la ¼ pouce de d'épaisseur, divisez en parts égales de forme ronde. Sur ces abaisses posez les morceaux de pomme, saupoudrez de sucre et aromatisez au goût. Repliez la pâte sur elle-même de façon à ce qu'elle recouvre entièrement la pomme, autour de laquelle vous ferez un bourrelet de pâte. Faites cuire dans un sirop fait ainsi :

SIROP

3 tasses d'eau
1 tasse de sucre
1 cuillérée à table de beurre

Mettez sur le feu et laissez jeter un bouillon. Versez sur les *chaussons* et faites cuire à four modéré.

[*Chaussons et Echaudés*]

SAUCE POUR SERVIR AVEC LES CHAUSSONS

1½ tasses d'eau
½ tasse de sucre
1 cuillérée à thé (grande) de fécule de blé d'Inde (*Cornstarch*)



Le jus d'un citron
1 cuillérée à table de beurre

Aussitôt le premier bouillon, épaississez avec le *cornstarch*.

Observation.—Voyez aussi l'article *Petits Bourdelots* (Page 47)

CHAUSSONS DE POMMES (Autre) (*Sans Oeufs*)

Prenez 3 pommes (plûtôt acides), pelez-les, divisez-les en deux parts égales, ôtez-en le trognon.
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
2 cuillérées à table (renversantes) de saindoux frais et de beurre
Lait doux

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Travaillez-y le saindoux et le beurre, et brassez-y le lait. Roulez la pâte environ ¼ pouce d'épaisseur, et terminez comme il est dit à l'article précédent.

SIROP:

4 tasses de sucre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de beurre
Muscade au goût ou tel autre aromate qu'il conviendra

Faites votre détrempe et ajoutez, en brassant, 1 pinte d'eau bouillante. Versez sur les *chaussons* dans la lèchefrite et faites cuire ½ ou ¾ d'heure dans un four plutôt vif. Quand les chaussons seront à moitié cuits, arrosez-les avec la sauce et laissez-les prendre une belle couleur. Servez avec de la crème fouettée ou crème ordinaire.

ECHAUDÉS ORDINAIRES (*Dits Dumplings*)

1 tasse à thé de lait
1 œuf (gros)
Pincée de sel
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* suffisante pour une pâte assez serrée

Battez bien et plongez par cuillérées dans un ragoût bouillant.

GRANDS-PERES DE POMMES AU SUCRE

Sassez pendant deux fois une pinte de farine *Five Roses* avec 1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie et ½ cuillérée à thé de sel. Hachez-y une cuillérée à table de saindoux et 1 cuillérée à table de beurre. Délayez en pâte molle avec 2 tasses de lait. Roulez en feuille épaisse d'un demi-pouce et divisez en carrés 5 pouces de large et 5 de long. Posez sur le milieu de chaque carré une grosse pomme plutôt acide au goût que vous aurez pelée et dont vous aurez enlevé le trognon. Remplissez le vide avec du sucre, repliez les coins ensemble de manière à bien envelopper la pomme, et attachez ces carrés dans un linge à pouding trempé dans l'eau chaude et enfariné à l'intérieur. Mettez ces *chaussons* dans une marmite d'eau en ébullition et faites cuire une heure. Retirez vos *grands-pères* et plongez-les aussitôt dans l'eau froide, débarassez-les du linge qui les enveloppe, mettez-les sur un plat chaud, et servez avec la sauce qu'il conviendra.

ECHAUDÉS SANS ŒUFS

2 tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Eau froide pour une pâte très ferme

Plongez dans l'eau bouillante et laissez refroidir 20 minutes avant de lever le couvercle de la marmite.

ECHAUDÉS LEGERS

Quatre œufs battus très légers. Ajoutez une pincée de sel, 6 cuillérées à table de lait doux ou d'eau, 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie, 1 tasse de farine *Five Roses* ou une quantité suffisante pour que la pâte soit assez épaisse pour tomber de la cuiller.

ECHAUDES POUR SERVIR AVEC LE ROTI DE BŒUF

Retirez le bœuf de la rôtissoire. Mettez assez d'eau pour en faire 2 pintes de sauce. Humectez à peu près 2 cuillérées à table de farine *Five Roses* que vous jeterez dans la lèchefrite. Prenez 2 œufs, ¾ tasse de lait ou d'eau, pincée de sel, de la poudre à pâtisserie (1 cuillérée à thé par tasse de farine) et suffisamment de farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme. Versez par cuillérées dans la sauce et faites bouillir 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient à point. Rangez-les autour du *rosbif,* et servez avec beaucoup de sauce.

ECHAUDÉS OU "DUMPLINGS" POUR RAGOUT

Environ 10 minutes avant d'achever la cuisson du ragoût, mettez dans un bol ½ chopine de farine *Five Roses* à laquelle vous ajouterez ½ cuillérée à thé de sel et 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie. Sassez ces ingrédients et ajoutez assez de lait pour les mouiller. Plongez par cuillérées dans le ragoût. Couvrez et faites cuire 10 minutes sans lever le couvercle de la casserole. Posez vos *dumplings* sur le bord du plat, versez le ragoût au milieu et servez bouillant.



✣ ✣ ✣

SAUCES A POUDINGS

CREMES, COSSETARDES, FLANS, SAUCES, SOUFFLÉS

(*A moins d'avis contraire, mettre les mesures rases*)

COSSETARDE POUR ECLAIRS

1 once de sucre
1½ roquilles de lait
½ once d'amandes pilées
2 œufs (les jaunes)
½ once de farine de blé d'Inde
Zeste de citron râpé

Faites une pâte lisse avec la farine de blé et ½ roquille de lait froid. Faites bouillir la balance du lait que vous ajouterez au démêlé. Remettez dans la casserole, brassez jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, puis ajoutez les amandes et et le zeste de citron. Se sert froid.

COSSETARDE AUX ORANGES

Clarifiez le jus de 5 oranges et sucrez-le avec du sucre en poudre. Mettez sur le feu et brassez-le jusqu'à ce qu'il soit chaud, retirez et laissez refroidir. Quand c'est presque froid, ajoutez les jaunes de 5 œufs (bien battus), ½ chopine de lait et quelques gouttes d'essence de ratafia. Versez le tout dans une casserole et mettez sur un feu gai, puis brassez jusqu'à ce que ce soit de bonne consistance. Mettez dans des moules ou verres à crème, et servez froid.

CREME BRULEE A LA CANADIENNE

Faites bouillir 1 pinte de lait, avec cannelle et muscade, battez 12 jaunes d'œufs avec des amandes amères bien pilées et un peu de crème douce. Quand le lait bout, retirez-le et brassez les jaunes d'œufs dans la casserole, toujours du même côté. Brûlez à part la quantité requise de sucre et mêlez-le dans votre crème, en brassant comme auparavant sur le feu jusqu'à ce que ça épaississe. Ensuite retirez et mettez dans des verres à crème. Un peu de muscade râpée dessus ajoutera à l'arome de ce mets. Servez cette crème froide. On peut se passer d'amandes dans cette recette.

CREME CHOCOLAT AU LAIT

1 tasse de lait crémeux
4 cuillérées à thé de cocoa ou de chocolat râpé

[*Sauces à Poudings*]

1 cuillérée à table de beurre
2 tasses de sucre granulé
1 cuillérée à thé d'essence de vanille



Délayez bien le lait, le sucre et le cocoa, et faites bouillir de bonne consistance. Retirez du feu et ajoutez-y 1 cuillérée à table de bon beurre et 1 cuillérée à thé d'essence de vanille. Faites refroidir, tout en brassant, et versez dans une tourtière.

CREME DE FECULE DE BLE D'INDE (*Cornstarch*)

2 tasses d'eau bouillante
¾ tasse de sucre
Gros comme une noix de Grenoble de beurre
2 cuillérées à thé (renversantes) de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
Pincée de sel

CREME DE FECULE DE BLE D'INDE (Autre)

1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de fécule (*cornstarch*)
3 cuillérées à thé de sucre blanc
2 œufs (les jaunes seulement)

Tournez pendant la cuisson, puis ajoutez les jaunes d'œufs. La cuisson achevée et tandis que c'est encore chaud, ajoutez la vanille et tel autre aromate qu'il convient.

CREME CUITE AU FROMAGE

1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1 tasse de crème
Sel et poivre
3 œufs (le blanc et le jaune battus séparément)
1 tasse de fromage râpé

Mettez le beurre dans une casserole placée sur le feu et brassez-y la farine, la crème (ou lait), le sel et le poivre au goût. Battez les jaunes et le fromage râpé avant de les ajouter à l'appareil. Quand c'est refroidi, ajoutez les blancs battus en neige. Faites cuire à four gai durant 20 minutes. Servez chaud. Se sert aussi dans de petits moules.

CREME D'ESPAGNE

¼ paquet de gélatine
2 œufs
4 cuillérées à table de sucre
1 chopine de lait
1 cuillérée à thé de vanille

Détrempez la gélatine dans le lait, mettez sur le feu et brassez jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et 2 cuillérées à table de sucre. Brassez jusqu'au premier bouillon. Retirez. Battez les blancs très fermes avec 2 cuillérées à table de sucre et jetez dessus votre appareil en brassant lestement afin de bien opérer le mélange. Parfumez et mettez en moules. Servez avec crème fouettée ou cossetarde quelconque.

CREME PANEE A L'OIGNON

Remplissez une petite bassine de mie de pain rassis, versez-y ½ chopine de lait, 1 petit oignon, du poivre de cayenne ou poivre blanc et du sel. Pelez l'oignon et mettez-le dans le lait avec un peu de macis. Laissez bouillir quelques minutes jusqu'à ce que le lait en soit bien parfumé. Retirez du feu, versez sur votre mie de pain, assaisonnez et servez chaude.

CREME CUITE AU TAPIOCA

Détrempez 1 tasse de tapioca toute la nuit dans 2 tasses de lait, puis ajoutez 4 tasses de lait. Faites bouillir au clair, et ajoutez le sel, les jaunes de 4 œufs, 1 tasse de sucre et de l'essence de vanille au goût. Faites cuire au four. La cuisson constatée, étendez les blancs d'œufs battus fermes avec ½ tasse de sucre sur le dessus et faites brunir.

CREME A CHARLOTTES

Faites votre cossetarde avec ½ chopine de lait et 3 œufs, en ajoutant une pincée de sel. Aussitôt refroidie, faites dissoudre dans un peu d'eau bouillante un demi-paquet de gélatine et brassez-la dans votre cossetarde. Sucrez et aromatisez au goût. Fouettez 1 chopine de crème et battez-y la cossetarde. Essence d'ananas ou de citron.

FLAN AUX FRAMBOISES

2 cuillérées à table d'eau
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 tasse de jus de framboises bouillant
1 œuf
Pincée de sel
Essence de citron

Faites cuire en crème. Versez dans les moules. Servez froid avec des framboises ou de la crème fouettée.

FLAN AUX GROSEILLES

2 tasses d'eau bouillante
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de fécule (*cornstarch*)
2 œufs (les blancs)

Quand c'est cuit de bonne consistance, retirez du feu et ajoutez le jus de 2 tasses de groseilles pressées et clarifié dans une passoire. Battez les blancs de 2 œufs, ajoutez un peu de sucre et jetez dessus l'appareil. On peut se servir de même de framboises, de fraises, ou d'autres fruits.

FLAN AUX ORANGES

1 pinte d'eau
Le jus de 2 citrons
1 tasse de sucre
4 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
Oranges

Faites bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre. Quand c'est bouillant, ajoutez le *cornstarch* et faites bouillir 15 minutes. Aussitôt refroidi, versez-le sur 5 oranges tranchées. Dorez avec une meringue.

MOUSSE AU SIROP D'ERABLE

1 tasse de sirop d'érable
1 chopine de crème fouettée
Les jaunes de 4 œufs (ou 2 œufs entiers)

Faites bouillir le sirop et versez-le sur les œufs bien battus. Quand c'est refroidi, ajoutez la crème fouettée. Mettez dans les moules et laissez 3 ou 4 heures sur la glace.

SALADE DE BANANES

Coupez les bananes en deux sur le travers, roulez-les dans du blanc d'œuf puis dans des noix hachées menu. Servez avec la garniture faite ainsi : $\frac{3}{4}$ tasse de lait, 1 cuillérée à table de sucre, 2 petites cuillérées à table de farine *Five Roses*, $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre. La cuisson terminée, jetez-y un petit morceau de beurre, $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de sel et 8 noix de Grenoble pilées.

SIROP DE CITROUILLE

Prenez 1 citrouille mûre de bonne grosseur, lavez-la bien et enlevez la plupart des pépins et la partie molle du milieu. Coupez la partie charnue en petits morceaux sans néanmoins enlever la pelure, et couvrez-les presque entièrement d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit mou, puis jetez dans des sacs à gelée. Quand tout le jus est extrait, mettez sur le feu et faites bouillir $\frac{1}{2}$ heure, puis mesurez le jus et mettez tasse pour tasse de sucre et de jus. Faites bouillir de bonne consistance. C'est délicieux, servi avec crêpes ou rôties.

SAUCE ALLEMANDE

Aux blancs de 6 œufs, ajoutez le jus d'un citron et du sucre suffisant pour une sauce de bonne consistance.

COMMENT ON PELE LES CITRONS

Avec un couteau bien tranchant, pelez jusqu'à la peau blanche avant de soumettre le citron à l'action du presse-citrons. Le travail est de cette façon rendu plus facile, et l'on obtient plus de jus.

SAUCE AU BEURRE

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
1 tasse de sucre en poudre

Défaites en crème le beurre et le sucre, et parfumez au goût. Mettez au froid.

SAUCE AU CARAMEL

Faites brûler 1 tasse de sucre dans la poêle en le brassant constamment. Puis ajoutez 1 pinte de lait chaud et 2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch.*) Brassez bien, puis ajoutez en dernier lieu $\frac{1}{2}$ tasse de noix.



SAUCE COMMUNE

1 tasse de sucre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Eau bouillante (environ 1 chopine)

[*Sauces à Poudings*]

Pincée de sel
2 cuillérées à table de beurre
Muscade ou citron



Dans un peu d'eau délayez le sucre, la farine et le sel, puis jetez-y la pinte d'eau bouillante. Mettez bouillir quelques minutes. Avant de retirer, ajoutez le beurre, aromatisez au goût. On ajoute, au désir, du vin ou du vinaigre.

SAUCE AU CHOCOLAT

2 cuillérées à table de beurre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Pincée de sel
1 tasse d'eau bouillante
1 carré de chocolat
4 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à thé de vanille

Faites fondre le beurre dans un poêlon, ajoutez la farine sèche et le beurre. Mêlez jusqu'à ce que le mélange soit lisse, et videz-y doucement, l'eau chaude, en brassant constamment. Ajoutez le carré de chocolat et le sucre, et tournez jusqu'à ce que ce soit fondu. Ajoutez la vanille au moment de servir.

SAUCE AU CHOCOLAT (Autre)

1 chopine de lait
Les jaunes de 2 œufs
½ tasse de sucre
1 carré de chocolat

Faites bouillir le lait dans une bouilloire double, et ajoutez le chocolat et le sucre. Battez les œufs en neige, et versez-y le lait bouilli. Remettez dans la bouilloire et faites cuire en tournant constamment jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et colle à la cuiller. Servez chaude.

SAUCE AU CITRON

1 citron
1 tasse de sucre
4 cuillérées à table d'eau
4 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 cuillérée à table de beurre

Faites bouillir le sucre et ajoutez-y la fécule et le beurre (en dernier). Mettez le citron et le zeste. Servez de suite. On peut ajouter du vinaigre.

SAUCE AU JUS DE FRUITS

Prenez ½ chopine de jus de tel fruit qu'il convient (abricots, pêches, etc.) et ajoutez 1 cuillérée à thé de farine *Five Roses* et ½ tasse de sucre. Mêlez bien. Faites bouillir 5 minutes et clarifiez.

SAUCE AUX RAISINS

1 tasse de raisins et de raisin de Corinthe (hachés menu)
1¼ tasses d'eau bouillante
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
Vanille

Laissez jeter un bouillon, et parfumez à l'essence de vanille. On se sert de même d'autres fruits à la place du raisin. On peut obtenir une bonne sauce aux fruits en faisant fondre un verre de gelée de coings à laquelle on ajoutera la même quantité d'eau, un peu de beurre et une pincée de cannelle.

SAUCE A LA RHUBARBE

4 livres de rhubarbe (coupée en dés)
2 livres de cassonade
¼ tasse de vinaigre
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé d'épices assorties
1 cuillérée à thé de sel
Poivre rouge, au goût

SAUCE DE SIROP D'ERABLE

1 cuillérée à table de beurre fondu
1 cuillérée à table (renversante) de farine *Five Roses*
½ tasse de cassonade
½ tasse de sirop d'érable
2 tasses d'eau bouillante

Faites bouillir au clair.

SAUCE AU VIN

1 chopine de sucre blanc
1 quarteron (avare) de beurre
1 verre de vin
1 muscade
1 cuillérée à table d'eau chaude

Battez constamment ½ heure. Mettez la casserole sur le feu avec environ une roquille d'eau. Au moment de l'ébuilition, mettez-y le sucre, etc., mais ne brassez pas et ne faites pas bouillir.

Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que l'appareil soit dissous. Versez dans une bassine et mettez refroidir.

SAUCE AU VIN (Autre)

2 œufs
2 tasses de sucre blanc
Gros comme un œuf de beurre
½ tasse de vin
2 cuillérées à table de crème douce

Battez en crème le sucre, les œufs et le beurre. Ajoutez le vin et la crème douce. Elle est alors prête à servir. On peut ajouter de la vanille ou autre parfum.

OMELETTE SOUFFLEE A LA VANILLE

Les jaunes de 7 œufs
Les blancs de 8 œufs
1 quarteron de sucre
2 cuillérées à dessert de farine *Five Roses*
Essence de vanille
Pincée de sel

Battez les jaunes d'œufs avec la farine délayée avec 1 cuillérée de lait. Ajoutez le sucre, la vanille et 1 pincée de sel. Battez le tout et tournez-y les blancs battus très fermes. Mettez l'omelette soufflée sur une lèchefrite et faites-la cuire dans un four modérément chauffé durant 15 minutes. La cuisson constatée, saupoudrez de sucre et servez de suite.

SOUFFLÉ AU CITRON

2 tasses d'eau chaude
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table (rondes) de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 citron
3 œufs (les blancs)

Mettez l'eau chaude et le sucre dans une bouilloire double ou dans une casserole. Au moment de l'ébullition, ajoutez le *cornstarch* mouillé avec un peu d'eau froide, et brassez bien. Quand l'appareil aura cuit 4 ou 5 minutes, pressez dedans le jus d'un citron (ou de l'essence de citron) en brassant constamment. Battez maintenant dans un bol de grès avec une cuiller les blancs de 3 œufs, battez-les très durs. Pendant ce temps le *cornstarch* aura assez refroidi pour être versé sur les blancs d'œufs. Battez lestement, et dans quelques minutes l'appareil deviendra léger et sera prêt à mettre refroidir. Plus vous le tiendrez froid meilleur il sera. Se sert avec flan ou cossetarde.

SOUFFLÉ AU COCO

1 tasse de lait
Pincée de sel
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
4 œufs
4 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse de coco haché

Faites chauffer le lait et ajoutez le sel et la farine (que vous aurez délayée auparavant avec un peu de lait). Dès que c'est épais faites cuire 10 minutes. Mélangez le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs. Versez-y le mélange chaud, en brassant, et mettez refroidir. Ajoutez la vanille et le coco. En dernier, amalgamez les blancs bien battus. Faites cuire dans une casserole graissée dans un four modéré. Servez avec la sauce chaude au chocolat (No 1). Voyez la page 62.

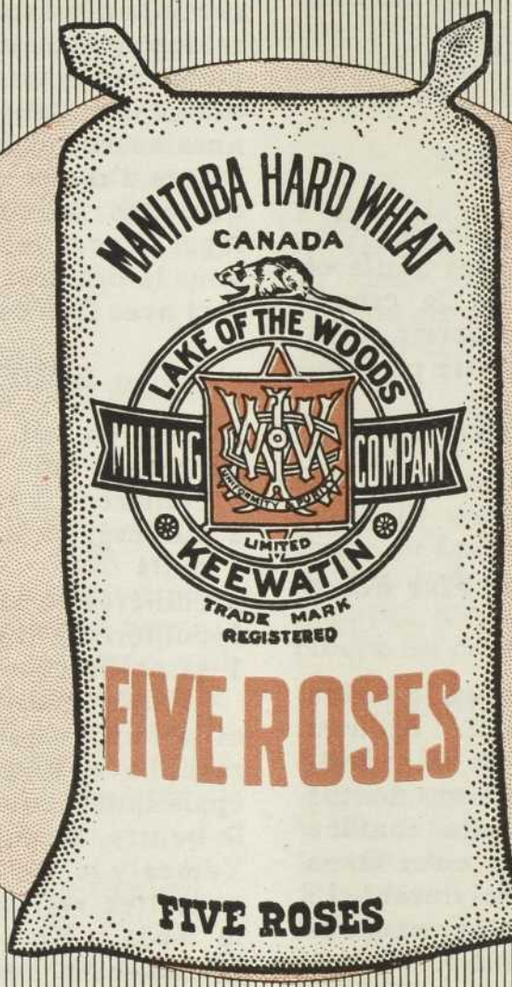
SOUFFLÉ AUX POMMES

Prenez 2 tasses de compote aussi épaisse que possible. Pressez dans une passoire et sucrez au gout. Ajoutez 1 blanc d'oeuf battu très ferme et battez bien. Entassez dans un plat, et entassez de la crème fouettée autour ou de la crème cuite.

✣ ✣ ✣

AFIN de pourvoir aux besoins de la cuisine ordinaire, la farine FIVE ROSES est livrable en sacs neufs de différentes grandeurs: 7 livres, 14 livres, 24 livres, 49 livres et 98 livres. Cette marque populaire est aussi paquetée en barils de 196 livres et en demi-barils de 98 livres. Exigez la marque authentique.

LA FARINE FIVE ROSES



EXIGEZ CETTE MARQUE DE FARINE

EN DEMANDE PARTOUT

OÙ SE FAIT LA BONNE CUISINE

POUR PAIN ET PATISSERIE

BISCUITS ET GALETTES



MELANGEZ ensemble la farine, la poudre allemande et le sel, en prenant soin de les bien dessécher. Une bonne manière est de les passer ensemble au tamis pendant 2 ou 3 fois.

Servez-vous, suivant les directions, de lait *froid* ou d'eau *froide*.

Quand vous aurez abaissé au rouleau la pâte à galettes, laissez-la revenir quelque temps (environ un quart d'heure), avant et après l'avoir mise en forme, et vos biscuits seront de beaucoup plus légers et la texture d'autant plus attrayante.

On peut enrichir la pâte soit avec du saindoux, de la graisse de rôti, du beurre, ou avec tel autre mélange qu'il conviendra. Les saindoux végétaux et nombre d'autres substances grasses sont aujourd'hui d'usage fréquent avec plus ou moins de satisfaction. Règle générale : avoir soin que le corps gras de service soit suffisamment brisé pour bien s'amalgamer. La meilleure galette exige une pâte demi-feuilletée.

Pour mélanger et couper la pâte, faites usage d'un couteau mince et flexible. On peut aussi détailler la pâte au moyen d'un coupe-pâte ou d'un emporte-pièce, voire d'un verre à vin.

Les biscuits à la cuiller, ceux au chocolat, aux amandes, aux pistaches, les biscuits soufflés, les rubans, etc., etc., ont tous une base commune ; ils ne diffèrent que par les proportions diverses de leurs éléments et leurs différentes substances.

On se trouvera toujours bien de mêler sa pâte plutôt molle que ferme, et de la manier le moins possible. La cuisson des biscuits simples est de 10 à 20 minutes.

✣ ✣ ✣

FARINE PREPAREE POUR BISCUITS

A 16 livres de fine fleur *Five Roses*, ajoutez 1 quarteron de soude et ½ livre de crème de tartre, puis mélangez bien le tout. Sassez pendant deux fois, puis mettez dans une boîte fermée hermétiquement pour vous en servir à votre guise.

BISCUITS SIMPLES
(*Recette du Women's Institute*)

4 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à dessert de sucre blanc
1 (petite) cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait
1 tasse de crème douce

Sassez la crème de tartre et la soude avec la farine. Mélangez tous les ingrédients avec une cuiller de bois, roulez la pâte, détaillez, puis faites cuire à four vif. On ajoute à son goût une poignée de raisins de Corinthe. A défaut de crème on peut substituer 1 cuillérée à table de saindoux ou de beurre.

BISCUITS SIMPLES
(*Premier prix à l'exposition de l'automne*)

Mettez dans un sas de la farine *Five Roses*, 1 cuillérée à thé de soude, 2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie, 1 cuillérée à thé de sel, 2 cuillérées à thé de sucre. Sassez pendant 2 ou 3 fois, puis ajoutez-y 2 tasses de crème et 2 de petit-lait. Roulez la pâte ½ pouce d'épaisseur. Faites cuire à four gai.

BISCUITS D'ARROW-ROOT

2 tasses d'*arrow-root*
1 tasse de farine *Five Roses*
⅔ tasse beurre
Lait pour faire une pâte ferme

Tamisez l'*arrow-root* et la farine. Frottez-y le beurre, puis versez-y une quantité assez considérable de lait pour faire une pâte ferme. Roulez la pâte en feuille épaisse, battez-la avec le rouleau, pliez-la, puis roulez-la de nouveau. Procédez de cette façon pendant 5 minutes, et la dernière fois roulez-la d'un pouce

d'épaisseur. Détaillez avec un coupe-pâte de forme ronde, dorez à l'œuf, faites cuire dans un four modéré.

BISCUITS DE BRUYERE

2 tasses de cassonade
3 œufs
Pincée de sel
1½ tasses de saindoux (ou beurre)
¾ tasse d'eau
3 cuillérées à thé de poudre à pâte
3 tasses de farine d'avoine
1 tasse de farine *Five Roses* (ou suffisamment de farine pour faire une pâte à biscuits)

BISCUITS "BANNOCK"

(A la façon d'Ecosse)

1½ livres de farine *Five Roses*
½ livre de beurre ou de saindoux
½ livre de raisins
½ livre de raisins de Corinthe
1 once de citron confit
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de carbonate de soude (perlasse)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Pincée de sel
Lait de beurre

Brisez le beurre dans la farine, ajoutez-y les autres ingrédients et délayez avec suffisamment de lait de beurre pour que la pâte soit lisse et légère. Cuisson: environ 1 heure à four modéré.

BISCUITS AU BLE

3 tasses de farine de blé (moulu grossièrement)



2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1 (grande) cuillérée à table de saindoux
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
1 pinte de lait de beurre

Observation.—On peut mettre 1 pinte de crème au lieu de la substance grasse (beurre ou saindoux) et du lait de beurre.

BISCUITS AU CITRON

½ livre de beurre
3 œufs
2 tasses de sucre blanc
1 chopine de lait doux
Pour 5c. d'ammoniaque (pilée)
Pour 5c. d'huile de citron
6 tasses de farine *Five Roses*

Défaites en crème le beurre et le sucre, et ajoutez-y les œufs bien battus. Ajoutez l'ammoniaque et la farine qu'il vous aura fallu bien tamiser ensemble au préalable. Si la pâte n'est pas assez ferme, il faudra mettre plus de farine. Travaillez-la avec les mains. En dernier lieu ajoutez l'huile de citron. Coupez la pâte en biscuits plutôt longs que larges et épais de ¼ de pouce. Cuisson à four doux. Ces biscuits se conservent longtemps frais. Avec la farine *Five Roses* cette direction vous donnera des biscuits légers comme une plume, croquants et délicieux, tels que d'ordinaire seuls les confiseurs peuvent en fabriquer.

BISCUITS LEGERS A LA CREME

4 tasses de farine *Five Roses*
2 œufs
1 tasse de crème douce
2 cuillérées à thé de poudre à pâte
Pincée de sel

Nota.—On peut parfumer la pâte avec du gingembre ou tel autre arome qu'il conviendra.

Battez les œufs, puis jetez-les dans la crème. Délayez-y la farine et la poudre allemande, et faites une pâte molle. Roulez et détaillez comme il est dit au mot *"Biscuits Simples."* Cuisson à four vif.

BISCUITS A LA CREME

(Sans Œufs)

4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de crème douce
1 tasse de lait (écrémé)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel

Ayez soin de mesurer les ingrédients très exactement. Les tasses de crème et de lait devront être à peine remplies. La crème doit être épaisse. Les tasses de farine (qu'il vous aura fallu bien tamiser)

devront être rases. Les cuillérées à thé de crème de tartre et de soude devront être un peu arrondies. La cuillérée à thé de sel doit être rase. On se servira de tasse contenant ½ chopine au lieu de tasse à thé ou à café. Passez au tamis le sel, la soude, la crème de tartre et la farine; et après avoir mis ensemble le lait et la crème, amalgamez les ingrédients. Maniez aussi rapidement et aussi peu que possible. Roulez sans ajouter de farine. Faites-en simplement tomber un peu en pluie sur le pétrin. Coupez les biscuits ½ pouce d'épaisseur, rangez-les dans les lèchefrites chaudes, et faites cuire dans un four plutôt gai. Les biscuits devront s'exhausser jusqu'à trois fois leur volume primitif avant de brunir et achèveront de cuire en 20 minutes. La pâte devra être juste assez ferme pour être maniable, même un peu mollette. Quand il est bien fait, ce biscuit est léger comme une plume.

BISCUITS A LA CREME (THE)
(*Pour faire Dix Biscuits*)

1 tasse de crème douce (claire)
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâte pour chaque tasse de farine

A la crème que vous aurez mise dans le bol, ajoutez graduellement la farine et la poudre allemande. Faites-en une pâte ferme. Roulez de l'épaisseur de ½ pouce, détaillez, et faites cuire dans un four moins vif que pour les biscuits ordinaires.

BISCUITS A THE
(*A l'huile d'olive*)

½ tasse de sucre
1 œuf
⅓ tasse d'huile d'olive
Pincée de sel
1 tasse de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie*

*½ cuillérée de poudre à pâte par tasse de farine.

Délayez ces ingrédients en pâte molle, détaillez-la en biscuits avec un coupe-pâte, cuisson : 20 minutes. Cette recette donnera environ 3 terrines de biscuits à thé.

—*Madame Sarah Lefkovitz,*
Sturgeon Falls, Ont.

BISCUITS AU CARVI

2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé (renversantes) de semences de carvi
4 cuillérées à thé (renversantes) de sucre
1 cuillérée à table (bien arrondie) de beurre
Lait



Mélangez bien le tout. Humectez avec du lait ou de l'eau jusqu'à ce que la pâte puisse se rouler. Puis coupez en biscuits. Dressez sur une tôle à bords, saupoudrez-les de sucre, faites cuire 15 minutes à four modéré.

BISCUITS A LA CUILLER
(*Doigts de Dame*)

1 œuf (ou 2 œufs)
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
¼ tasse de lait doux
1 chopine de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de vanille

Mélangez ensemble le beurre, le sucre et l'œuf (ou les œufs). Battez soigneusement jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez-y la vanille et le lait. En dernier lieu mettez la farine tamisée avec la poudre à pâtisserie, puis travaillez bien l'appareil quelque temps. Coupez-le en bandes étroites d'environ ¼ pouce d'épaisseur et longues comme l'index. Roulez-les dans le sucre tamisé et faites cuire à four doux. Il serait préférable de rouler ces biscuits avec les mains, plutôt qu'avec le rouleau. Lorsqu'ils ont une belle couleur, retirez vos *doigts* et laissez-les refroidir. Voyez aussi la page 144.

DOIGTS DE DAME DE BRUXELLES

5 œufs (les jaunes)
½ livre de sucre
½ livre d'amandes mondées
La râpure d'un citron (l'écorce)
½ livre de farine *Five Roses*

[*Biscuits et Galettes*]

Battez dans une bassine les jaunes d'œufs et le sucre pendant 15 minutes. Ajoutez-y les amandes hachées menu et le citron râpé. Travaillez bien votre mélange et ajoutez-y graduellement la farine. Puis procédez comme il est dit au mot *Biscuits à la Cuiller.*

BISCUITS IRLANDAIS
(*Aux Pommes de Terre*)

Ecrasez 6 ou 8 patates que vous aurez fait bouillir au préalable. Pendant qu'elles sont encore chaudes, posez-les sur le pétrin enduit de farine et broyez-les avec le rouleau à pâte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mottes. Versez-les dans un bol, humectez avec une tasse de lait doux, puis ajoutez une cuillérée à thé de beurre fondu. Quand le mélange est bien opéré, ajoutez-y ½ tasse de farine *Five Roses* (salée) ou mettez-en assez pour que la pâte soit molle. Rejetez-le sur le pétrin, étendez vivement et légèrement en une feuille mince, puis coupez en ronds à l'aide d'un verre à vin. Cuisson à four vif. Aussitôt que vous aurez défourné, beurrez-les, puis dressez vos biscuits en pile l'un sur l'autre. On les mange immédiatement sans attendre l'affaissement. L'excellence des biscuits aux pommes de terre dépend en grande partie du lisse de la pâte, du maniement léger et de la cuisson rapide. S'ils sont bien faits on les trouvera superbes. C'est un mets fort recherché des Irlandais.

BISCUITS AU PETIT LAIT

2 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
Gros comme une noix de Grenoble de saindoux
Lait de beurre (suffisamment pour une pâte molle, pas assez épaisse pour être roulée)



Faites votre mélange puis jetez-le sur le pétrin bien enduit de farine. Travaillez un peu la pâte afin qu'elle soit lisse, puis coupez vos biscuits de la grosseur requise. Cuisson dans un four très chaud.

BISCUITS A LA NEIGE

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à table de saindoux
1 cuillérée à table de beurre
1 tasse à café de lait doux
1 œuf

Le blanc et le jaune d'œuf sont battus séparément et ensuite mêlés dans un peu de lait. Procédez comme à l'ordinaire, coupez en forme, et faites cuire 20 minutes à four gai.

BISCUITS PARMENTIER
(*Aux Pommes de Terre*)

2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâte
2 tasses de pommes de terre (pilées menu)
1 cuillérée à table de saindoux
Pincée de sel

Sassez ensemble la farine et la poudre allemande. Ajoutez-y les patates bien écrasées, le saindoux, le sel, avec assez d'eau pour faire une pâte à biscuits. Roulez, dressez, puis faites cuire. On peut ajouter à sa guise un peu de gingembre pour aromatiser la pâte.

PETITES BOUCHEES
(*Thé*)

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1½ cuillérées à thé de poudre allemande
1 cuillérée à table de crème
1 pincée de soude (dissoute dans la crème)
2 œufs (bien battus)
Farine *Five Roses* pour que la pâte soit maniable

Ces biscuits sont aussi délicats que délicieux. Procédez comme pour les biscuits simples, puis détaillez-les avec un emporte-pièce de forme très mignonne. Faites cuire, puis retirez-les lorsqu'ils auront une belle couleur et laissez se refroidir. Soudez vos *Bouchées* l'une à l'autre avec telle glace qu'il vous conviendra et glacez-en de même le dessus. La glace au chocolat est très estimée. Se font de la même façon: les biscuits à la vanille, au citron, cannelle, café, orange, cédrat, aux ananas, au punch, etc. La glace dont on se sert donne son nom aux biscuits. Voyez aussi la page 144.

GARNITURE POUR PETITES BOUCHEES

1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à table de vanille (ou autre parfum)
3 cuillérées à table de crème
Sucre en poudre

BISCUITS A LA POUDRE ALLEMANDE

2 tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait et d'eau (égale quantité)
1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à table de saindoux

Remarque.—On peut ajouter au goût du raisin de Corinthe.

Sassez pendant 2 fois la farine et la poudre allemande. Défaites en crème le beurre et le saindoux, et ajoutez-y vos ingrédients secs. Mélangez l'appareil du bout des doigts. Ajoutez maintenant le liquide tout en travaillant à l'aide d'un couteau jusqu'à ce que la pâte soit très molle. Videz-la sur le pétrin, sans néanmoins la pétrir davantage. Roulez-la doucement de $\frac{3}{4}$ pouce d'épaisseur. Détaillez et faites cuire 15 minutes à four vif.

PETITS ROULEAUX AU FROMAGE

Faites une pâte à biscuit comme il est dit au mot ***Biscuits à la Poudre Allemande,*** roulez-la légèrement avec le rouleau jusqu'à ce que la pâte soit un peu plus épaisse que pour une abaisse à pâté. Parsemez avec une bonne quantité de fromage râpé, et roulez en pliant à plusieurs reprises,comme pour faire un gâteau à la gelée (*jelly roll*). Coupez en morceaux d'à peu près 1 pouce d'épaisseur. Dressez-les debout et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur. Se mange très bien avec une salade.

PETITS ROULEAUX A LA SAUCISSE

Faites une pâte à biscuit commun, et roulez-la mince. Détaillez-la en grands ronds. Etendez sur une moitié un lit épais de saucisse hachée, et recouvrez avec l'autre moitié qui servira de couvercle. Soudez les extrémités ensemble, et rangez-les dans la poêle. Cuisson $\frac{1}{2}$ heure. Délicieux avec un service de viande.

BISCUITS DE RIZ



$\frac{1}{2}$ livre de sucre blanc
$\frac{1}{2}$ livre de riz (crevé)
$\frac{1}{2}$ livre de beurre (ou 1 quarteron de beurre et 1 quarteron de saindoux
$\frac{1}{2}$ livre de farine *Five Roses*
$\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de poudre à pâte
2 œufs

Observation.—On peut substituer au lieu de la poudre à pâte 1 cuillérée à thé de crème de tarte et $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de soude.

Faites votre appareil soit au lait soit à l'eau. Travaillez la pâte comme pour une pâte à biscuit commun. Coupez de telle forme qu'il vous conviendra et faites cuire.

RONDELLES

Dans 1 pinte de farine *Five Roses*, mettez 2 cuillérées à thé de soude et 4 de crème de tartre. Sassez pendant deux fois. Ajoutez-y 2 grandes cuillérées à table de saindoux et de beurre mêlés, puis une quantité assez considérable de lait pour que la pâte soit molle et se roule facilement. Etendez au rouleau de l'épaisseur d'un pouce. Frottez avec un peu de beurre fondu, parsemez avec 1 tasse de raisins de Corinthe, puis saupoudrez de sucre. Roulez en pain rond, que vous coupez en tranches épaisses d'un pouce. Dressez et faites cuire à four modéré. On aura une excellente recette à biscuit en supprimant le raisin de Corinthe.

BISCUITS SECS A LA FRANCAISE (*Thé*)

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre
1 œuf (non battu)
Gros comme un œuf de beurre (fondu)
1 tasse de lait doux
1 muscade
$2\frac{1}{2}$ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
3 tasses de farine *Five Roses* (tamisée avec la poudre)



POUR REPONDRE AUX BESOINS DIVERS, LA FARINE FIVE ROSES EST EMPAQUETEE DANS DE GRANDS ET PETITS SACS, DE 7 LIVRES, 14 LIVRES, 24 LIVRES, 49 LIVRES ET 98 LIVRES.

EXIGEZ

LA FARINE AUTHENTIQUE

PETITS GATEAUX A THÉ



QUOIQUE presque toutes les pâtisseries sèches puissent être servies avec le thé (V. la Table des Matières), il en est cependant qui sont plus spécialement destinées à cet usage. Nous en donnons ci-dessous les directions. Voyez aussi la page 137 pour les *Biscuits Croquants et Petits Gâteaux.*

✣ ✣ ✣

PETIOTS DE GRAHAM

1 œuf
1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre (ou saindoux)
1 tasse de lait sur
½ tasse de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de poudre à pâte
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Graham* pour que la pâte soit ferme

Mettez cuire dans de petits moules (ou cannelons) à four gai.

"GRAHAM GEMS"
(*A l'Américaine*)

2 œufs
2 tasses de lait sur
1 cuillérée à table de beurre (ou saindoux)
Pincée de sel
2 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à table de mélasse
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
3 tasses de farine *Graham*
1 tasse de farine *Five Roses*

Se mange en prenant du thé ou du café.

PETITS GATEAUX DE MAIS

⅓ tasse de beurre
½ tasse de cassonade
1 œuf
¾ tasse de farine de blé d'Inde (maïs)
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

PETITS GATEAUX A THE (dits *Belfast*)
(*A la mode d'Irlande*)

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse de lait de beurre
1 œuf
½ muscade
½ cuillérée à thé de cannelle
1½ tasses de farine *Graham*
¾ tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
Pincée de sel
1 tasse de raisins épépinés (au goût)

Versez dans de petits moules et faites cuire au four modéré.

PLUMQUETS
(*Se mange avec de la crème à la glace*)

Défaites en crème 1 tasse de beurre, et amalgamez-y graduellement 1 tasse de sucre. Battez les jaunes de 6 œufs très légers et battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige. Puis jetez les jaunes sur les blancs et battez-les ensemble. Sassez pendant 2 fois ½ tasse de fine fleur *Five Roses,* ¾ tasse de fécule de blé d'Inde (dite *cornstarch*) et 2 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie. Incorporez le tout aux autres ingrédients en ajoutant 1 cuillérée à thé d'essence de vanille. Mettez cuire dans des moules. On peut omettre la fécule, remplaçant celle-ci par 2 tasses (avares) de fine fleur de froment *Five Roses.*

GALETTES DE LAIT DE BEURRE
(*Scones*)

2 livres de farine *Five Roses*
¼ once de carbonate de soude
1 chopine de lait sur ou de lait de beurre
Pincée de sel

Mélangez en pâte légère. Roulez-la d'environ ½ pouce d'épaisseur et découpez de la forme désirée. Cuisson 15 minutes.

[*Petits Gâteaux à Thé*]

SCONES A LA MODE D'IRLANDE

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Saindoux ou beurre
Sel et sucre au goût

Faites votre démêlé. Chauffez la farine. Ajoutez le beurre, le lait ou l'eau pour en faire une pâte de bonne consistance. Jetez-la sur le pétrin et maniez-la le moins possible. Mettez en ronds et faites cuire dans une rôtissoire (lèchefrite) ou sur une tôle, en la retournant pour qu'elle soit cuite également des deux côtés.

Observation.—La farine de blé entier (*whole wheatmeal*) peut être employée de la même façon. Une chopine et demie de la céréale (dite *Breakfast Food*) de la compagnie *Lake of the Woods* au lieu de la farine fait une galette très recherchée.

GATEAUX (PETITS) AUX RAISINS

3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre allemande
1 tasse de beurre
1 tasse de sucre jaune (le plus léger)
1 tasse de lait doux (moitié crème, au désir)
1 tasse de raisins hachés
1 œuf (le blanc)

Mélangez, puis ajoutez le raisin, mettez le blanc d'oeuf en dernier. Roulez la pâte ½ pouce d'épaisseur, vernissez avec le jaune d'œuf bien battu. Découpez en triangles ou en carrés. Faites cuire

GATEAUX DE GRUAU

1 tasse de farine d'avoine (qualité fine)
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de beurre (ou saindoux)
½ tasse de cassonade
½ cuillérée à thé de soude (*soda*)
Crème sure pour faire une pâte ferme (environ ½ tasse)



Ne roulez pas la pâte, mais pressez-la avec la main en bandes d'environ 2 pouces de large et ½ pouce d'épaisseur. Tracez dessus des sillons sur le travers avec le dos d'un couteau. Découpez en bandces longues de 3 pouces et faites cuire à four chaud.

On se sert quelquefois de gruau froid (*porridge*) à la place de la farine d'avoine.

GALETTES DE POMMES DE TERRE

4 tasses de pommes de terre pilées
2 tasses de farine *Five Roses*
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre
Pincée de sel

Mélangez l'œuf avec les patates et la farine en ajoutant d'abord le sel. Roulez en pâte épaisse de ⅓ pouce, découpez et faites cuire sur une tôle. La cuisson constatée, fendez vos galettes et beurrez-les. Servez chaudes.

" MUFFINS "

3 cuillérées à table de sucre
3 cuillérées à table de beurre fondu
2 œufs
1 tasse de lait doux
2 tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de poudre allemande
½ cuillérée à thé de sel

Faites fondre le beurre, ajoutez le sucre et délayez bien. Ajoutez les œufs et battez. Ajoutez le lait, sassez la farine, le sel et la poudre à pâtisserie. Mélangez rapidement en pâte homogène. Remplissez les moules à tartelettes aux deux tiers. Faites cuire dans un fourneau chaud 20 à 25 minutes.

MUFFINS DE GRUAU—Mettez simplement 1 tasse de gruau (farine d'avoine) et 1 tasse de farine *Five Roses.*

MUFFINS GRAHAM—Mettez 1 tasse de farine Graham et 1 tasse de farine *Five Roses.*

MUFFINS DE BLE—Mettez 1 tasse de farine de blé entier (*whole wheat flour*) et 1 tasse de farine *Five Roses.*

MUFFINS AU COCO—Ajoutez à la pâte 1 tasse de coco haché menu.

PETITS GATEAUX SANS ŒUFS

2½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de sucre blanc
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de saindoux
2½ cuillérées à thé de crème de tartre
1¼ cuillérées à thé de soude (*soda*)

½ cuillérée à thé de sel
Lait pour faire une pâte molle.

Sassez dans la crème de tartre, la soude, le sel et la farine. Frottez-y le beurre et le saindoux, puis mettez-y le sucre, et mélangez bien. Roulez la pâte d'environ ¼ pouce d'épaisseur. Masquez avec un bon lit de beurre et de sucre, puis roulez en commençant par les bouts. Coupez en tranches avec un couteau bien tranchant. Mettez les tranches rapprochées les unes des autres dans une lèchefrite (rôtissoire) bien graissée. Saupoudrez avec une bonne couche de sucre, puis mettez cuire. Pour varier on peut étendre dessus un peu de gelée quelconque avant d'enfourner.

BONS BOUTONS

½ tasse de sucre
1 cuillérée à table de beurre
2 œufs
2 tasses de lait de beurre
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans du lait)
1 cuillérée (petite) à thé de sel
2 bonnes poignées de farine d'avoine (gruau)
Farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme

Laissez tomber par cuillérées dans une lèchefrite graissée, et mettez dans un fourneau modérément chaud.

MUFFINS DE SON

1 œuf
½ tasse de cassonade
1 tasse de lait de beurre (ou lait sur)
Gros comme un œuf de beurre
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de son (ajoutées en dernier lieu)

Faites cuire dans un moule à biscuits de forme carrée et creux, puis découpez en carrés.

Nota.—Vous pouvez glacer les pièces à la sortie du four avec une glace préférée; semez de suite dessus des pistaches coupées à filets. On pourrait aussi les couper en losange ou en croissant et glacer avec du sucre coloré (*Blanquet*).

MUFFINS A LA CREME

1 chopine de crème douce (claire)
3 œufs frais
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table (rases) de sucre
Five Roses pour faire une pâte ferme



Battez les œufs en neige, ajoutez le sel, le sucre et la crème. Versez-y de la farine jusqu'à ce que la pâte soit de bonne consistance. Graissez les moules à muffins, remplissez-les et faites cuire à four vif.

Remarques sur les Muffins.—On peut faire cuire les muffins dans de petites caisses mises sur une tôle, et plusieurs préfèrent ce procédé à la cuisson dans le fourneau. Quand les muffins sont assez cuits pour se bien tenir, enlevez les moules et achevez de faire cuire ainsi. Les muffins faits au levain prennent 5 minutes de plus à cuire que ceux faits à la poudre à pâtisserie.

Muffins qui Restent.—Les muffins que vous aurez de trop pour le déjeuner pourront être déchirés sur le travers (pas coupés) et ensuite rôtis pour être servis au goûter ou au souper.

MADELEINES
(*Dites " Crumpets "*)

2 tasses de lait
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
1 cuillérée à thé de sel
¼ gâteau de levain (*yeast cake*)

Faites dissoudre le levain dans de l'eau tiède. Mettez chauffer le lait, battez-y la farine salée, le beurre fondu et le levain. Laissez lever cette pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle soit légère. Distribuez vos madeleines dans de petits moules beurrés au beurre fondu. Mettez cuire sur une tôle chauffée ou dans le four. Remplissez vos moules aux deux tiers, parce que les madeleines faites ainsi ont beaucoup d'effet à la cuisson.

" SALLY LUNN "
(*Recette Américaine*)

½ tasse de sucre
2 œufs
3 cuillérées à table de beurre

[*Petits Gâteaux à Thé*]

1 tasse de lait
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude

Mettez cuire dans un grand moule (ou dans des moules à muffins) dans un four doux durant 20 à 30 minutes. Découpez ce gâteau en tranches épaisses faites-les rôtir, beurrez-les et servez très chaudes. Très populaire pour le thé durant les mois d'hiver.

GATEAU JEANNETTE
(*Johnny Cake*)

1 tasse de lait sur
½ tasse de mélasse
1 œuf
Pincée de sel
⅓ tasse de saindoux fondu
1 tasse de farine de blé d'Inde
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude

Faites cuire à four gai.

GATEAU LOUISIANE

Délayez 3 tasses de lait de beurre avec 2 petites cuillérées à thé de soude (*soda*), 1 tasse de sucre, 2 œufs et 1 cuillérée à thé de sel. Ajoutez-y 3 tasses de farine de blé d'Inde, 1½ tasses de farine *Five Roses* et 1 cuillérée à thé de crème de tartre, que vous aurez précédemment sassée avec la farine. Faites chauffer dans une casserole 3 cuillérées à table de beurre (ou saindoux) et jetez-le encore bouillant sur les autres ingrédients. Battez bien. Faites cuire dans un fourneau chaud.

GATEAU VIEUX GARCON
(*Sans Œufs*)



2 tasses de farine de blé d'Inde (dite *Cornmeal*)
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de lait doux
2 cuillérées à table de beurre fondu
2 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de poudre à pâtisserie

—*Earl C. Tweedie, Macklin, Sask.*

" POPOVERS "

2 œufs (les blancs)
1 cuillérée à table de sucre
1 cuillérée à table de beurre fondu
1 tasse de lait
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie

Battez les blancs d'œufs en neige, que vous ajouterez en dernier. Faites cuire dans de petits moules à gâteaux, ne les remplissant qu'à moitié. Cuisson, 10 minutes.

" POPOVERS "
(*Autre*)

2 œufs
½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre
1 tasse de lait doux
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ tasse de mélasse
1 cuillérée à thé d'épices mêlées
Farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme

Mettez cuire à four modéré.

Remarques sur les Popovers.—Si l'on désire un dessert à la course, les "popovers" se préparent facilement. En versant la pâte dans les moules, ajoutez à chaque moule un filet de fruit quelconque. Servez avec du sirop ordinaire. Ces gâteaux sont délicieux.

POUFFES A THE

2¼ tasses de farine *Five Roses*
3 tasses de lait
3 œufs (battus séparément *)
3 cuillérées à thé de beurre fondu
Pincée de sel

*C'est-à-dire les blancs et les jaunes battus séparément. Faites cuire dans des moules à muffins dans un four chaud.

LE PAIN D'EPICE

QUOIQUE le pain d'épice soit considéré comme gâteau de dessert, l'usage en Canada est de le servir avec le thé. C'est pour cette raison que nous ajoutons ci-dessous, et faisant partie du chapitre "Gâteaux à Thé," six bonnes directions pour faire ce gâteau. On peut aussi servir les Rôties avec le thé. (V. la page 98.)

✣ ✣ ✣

PAIN AU GINGEMBRE COMMUN
(Cette recette a remporté le 1er prix)

1½ tasses de farine *Five Roses* (tamisée)



½ tasse de lait sur
½ tasse de sucre
½ tasse de mélasse
⅓ tasse de beurre
1 œuf (pas battu)
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de gingembre

Ne battez pas beaucoup, et faites cuire pendant 20 minutes dans un fourneau modéré et dans une lèchefrite creuse.

PAIN AU GINGEMBRE
(Autre)

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre granulé
1 cuillérée à table de gingembre
2 œufs (bien battus)
1 tasse de mélasse
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*) dissoute dans la mélasse
1 tasse d'eau froide
3 tasses de farine *Five Roses*

Mélangez dans l'ordre indiqué, et faites cuire 20 ou 30 minutes. On peut mettre au besoin un glaçage à la sortie du four.

PAIN AU GINGEMBRE
(Sans Œufs)

2 tasses de mélasse
2 cuillérées à thé de gingembre
⅔ tasse de beurre
3 cuillérées à thé de soude (*soda*)
1 tasse de lait de beurre
Farine *Five Roses* pour épaissir

Brassez ensemble la mélasse et le beurre, et ajoutez le gingembre. Mettez le *soda* dans une tasse et versez dessus un peu d'eau bouillante, puis remplissez la tasse avec du lait de beurre. Mélangez avec la farine en pâte épaisse, ayant cependant soin de ne pas avoir une pâte trop ferme et de la bien pétrir, sans quoi votre gâteau n'aurait pas une hauteur égale dans toutes ses parties. Ayez un four vif.

PAIN D'EPICE MOU

1 œuf
½ tasse de cassonade
½ tasse de lait sur
2 cuillérées à thé de *soda*
½ tasse de mélasse
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé d'épices mélangées
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à table de beurre (ou saindoux)

Remarque.—On ajoute à sa guise 1 tasse de raisins.

Mesurez dans un tamis la farine et les épices, après les avoir réduites en poudre en les broyant dans un mortier. Dans un bol mesurez la cassonade et l'œuf, et brassez-les jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Mesurez le lait sur et faites-y dissoudre la moitié du soda. Faites chauffer la mélasse et ajoutez-y la balance du soda. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous, puis ajoutez le lait sur et la mélasse contenant le soda. Sassez-y la farine et les épices. En dernier lieu, ajoutez le beurre que vous aurez fait fondre auparavant dans la poêle. Faites cuire environ 25 minutes dans un four ardent. Faites cuire soit dans des moules à petits biscuits ou dans une lèchefrite (rôtissoire) à gâteaux.

PAIN D'EPICE AU MIEL
(Sans Œufs)

1½ livres de mélasse
1½ onces de gingembre pilé
½ once de semences de carvi (pilées)
2 onces de *"allspice"*

[*Pain d'Epices*]

4 onces de zeste d'orange (haché menu)
½ livre de beurre doux
6 onces d'amandes mondées
1 livre de miel
1½ onces de carbonate de soude
¾ once d'acide tartarique
Farine *Five Roses* pour une pâte assez épaisse

Faites un creux dans 5 livres de *Five Roses,* puis versez-y la mélasse et les autres ingrédients, ayant défait le beurre en crème. Mélangez le tout en pâte, que vous travaillerez bien. Ajoutez maintenant l'acide tartarique. Mettez votre pâte dans une lèchefrite beurrée et faites cuire environ 2 heures dans un four doux. Pour savoir si la pâte est cuite, éprouvez-la à l'aide d'une fourchette: si la pâte colle en la retirant, remettez le gâteau au four. Autrement le gâteau est prêt à servir.

PAIN AU GINGEMBRE
(*Sans beurre, sans œufs, sans lait*)

1 tasse de cassonade
1 tasse de mélasse
1 cuillérée à table de graisse de rôti
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à thé de *soda* dissous dans l'eau
1 cuillérée à thé de gingembre
Farine *Five Roses* pour faire une pâte molle

Cuisson lente à four modéré. Glacez avec telle glace qu'il vous conviendra.

" SHORTBREAD "
(*Pain croquant à la façon d'Ecosse*)

1 livre de farine *Five Roses*
2 onces de sucre (sassé)
1 once de citron confit (haché menu)
8 onces de beurre (plus ou moins)

Mélangez la farine et le sucre, et ajoutez le citron confit. Faites-en une pâte avec 8 ou 10 onces de beurre fondu et encore chaud. Pressez la pâte avec les mains et moulez-la en gâteaux épais d'environ 1 pouce. Rognez les extrémités et faites cuire à four modéré durant 20 minutes ou plus, si les pièces ne sont pas croquantes. Ne les laissez pas trop brunir.

PAIN CROQUANT
(*Autre*)

¾ tasse farine *Five Roses*
½ livre de beurre
1 quarteron de cassonade fine

Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez la farine, et la travaillez bien à la main. Ne roulez pas la pâte trop mince. Découpez-la en gâteaux de forme plutôt petite, et mettez cuire dans un fourneau modéré.

PAIN CROQUANT
(*Cornstarch*)

1 quarteron de beurre frais
2 onces de sucre fin
½ once de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
6 onces de farine *Five Roses*

Travaillez dans le beurre la fécule et le sucre, puis, graduellement, ajoutez-y la farine. Roulez en rond. Pincez les bouts avec le pouce et l'index. Piquez le dessus avec une fourchette et découpez en 8 morceaux. Rangez dans la rôtissoire et mettez dans un four modéré pendant 20 minutes. Laissez durcir dans la poêle.

✣ ✣ ✣

LE pain d'épice, les gâteaux à thé et étagés, le pain de Savoie, lorsqu'ils sont faits de fine fleur FIVE ROSES ont la vertu de bien gonfler en cuisant, ce qui leur donne une légèreté supérieure. En plus, l'effet des qualités absorbantes de cette farine est de conserver très longtemps la fraîcheur des différentes pièces de pâtisserie.

DE LA PATE A FEUILLETAGE



TOUT ce qui se rapporte à la fabrication de la *pâte à feuilletage* ou de la *pâte à dresser* doit être *glacé*. Le pétrin, le rouleau à pâte et les autres ustensiles doivent être propres et *froids*. S'il est possible pour la ménagère de travailler dans un lieu frais, elle s'épargnera le trouble de faire refroidir les différents ingrédients qui entrent dans la composition de cette pâtisserie.

A moins que les mains ne soient froides et sèches, le beurre ou le saindoux ne doit pas être frotté dans la farine, pas même du bout des doigts. Pour opérer la liaison parfaite des ingrédients, on doit se servir d'un couteau flexible à large lame. Maniez la pâte le moins possible.

Le corps gras doit être du beurre, du saindoux, un mélange des deux, ou tout autre corps végétal composé que l'on trouve de nos jours dans le commerce (dit *Vegetable Shortening*). On ne saurait tout de même remplacer la saveur et la belle mine que donne l'emploi du bon beurre. L'économie forcée et les commodités sont parfois des facteurs dignes d'attention. On emploie aussi du suif de bœuf, de la graïsse de rôti, du gras de viande, etc.

Sous peine de ne pas réussir dans la cuisson de la pâtisserie, une recommendation importante est la consistance que le beurre doit avoir: s'il est trop dur, il ne peut se mêler à la pâte; si, au contraire, il est trop mou, il s'étend trop et à chaque coup de rouleau il ressort. Il faudra donc, s'il est trop dur, le pétrir un peu, et, s'il est trop mou, le mettre tremper dans l'eau très froide. Règle générale: on se trouvera bien de faire la pâte à feuilletage de la même consistance que le beurre; donc en été il est recommandé qu'elle soit plus molle qu'en hiver.

Trop d'eau durcit la pâte, le beurre l'attendrit. Par conséquent, donnez plus de gras que d'eau. Mettez juste assez d'eau pour que la pâte se tienne. Elle doit être lisse, bien liée, et se dégager facilement du bol; si elle s'y attache, c'est qu'on a mis trop d'eau. La pâte doit être d'une consistance modérée et doit rester onctueuse, c'est-à-dire, un peu grasse; autrement, si elle était trop ferme, elle se casserait pendant la cuisson et, si elle était trop molle, elle ne pourrait se tenir debout.

Farinez le pétrin et le rouleau à pâte, et roulez la pâte légèrement et également en la chassant devant vous, puis recommencez cela autant de fois qu'il sera nécessaire selon l'usage que vous en voulez faire. Si vous l'aplatissez dans un sens puis dans l'autre, il est certain que vous produirez les plus mauvais effets.

On ajoute quelquefois, tel qu'indiqué dans les différentes recettes à suivre, un peu de poudre à pâtisserie pour rendre la pâte plus légère, du sucre pour la colorer, du jus de citron pour l'aromatiser, du blanc d'œuf pour en améliorer l'apparence ou du jaune d'œuf pour la blondir. Si le beurre n'est pas salé, on ajoute aussi un peu de sel. Purement des trucs du métier qui ne sont pas essentiels pour bien exécuter une pâte à feuilletage, etc.

DETREMPE ET CUISSON

Une bonne recommandation est d'accommoder la pâte quelques heures avant de l'aplatir au rouleau. Faites-en une boule que vous saupoudrerez de farine, placerez dans un linge mouillé et tiendrez sur la glace. La fraîcheur est l'ingrédient le plus essentiel dans la fabrication d'une pâte parfaite. En lui donnant les différents *tours*, une grande quantité d'air se trouve renfermée par les couches de pâte. Si tout est aussi froid que possible, cet air sera glacé et, plus la pâte sera froide, plus elle aura d'effet, exposée à la chaleur du four. Ce procédé fait lever les feuilles de pâte grasse, la chaleur pénètre et achève la cuisson de la farine humide.

[*Pâte à Feuilletage*]

Souvent la croûte est tellement épaisse qu'elle ne cuit pas facilement. Une croûte d'un huitième ou d'un quart de pouce d'épaisseur est assez épaisse. Faites chauffer le four quelque temps avant d'y introduire la pâte. Un four dans lequel vient de cuire une fournée de pain est à point pour la cuisson d'une pâte à feuilletage. Au commencement de la cuisson, le feu doit être plus actif afin de bien diviser les feuilletages, on peut ensuite le diminuer pour achever la cuisson de la pâte lorsqu'elle est prise. Toutes les pâtisseries doivent être bien cuites, même brunies: elles sont plus digestibles et friables trop cuites que pas assez. Pour empêcher les pièces de brûler, une casserole d'eau est parfois introduite dans le four.

Les recettes pour la pâtisserie et les feuilletages, pâtes brisées, etc., contenues dans cet ouvrage, ont toutes été vérifiées par une experte en art culinaire. La variété est suffisante pour satisfaire tous les goûts et toutes les conditions.

A moins d'avis contraire, les mesures sont rases. Sassez soigneusement la farine avant de vous en servir.

✣ ✣ ✣

CROUTE CROQUANTE POUR TARTES

1 livre de farine *Five Roses*
½ livre de beurre (ou saindoux)
Eau glacée

Détrempez la farine et le beurre avec une quantité suffisante pour tenir la pâte debout. Elle ne doit pas s'attacher au bol. Mettez-la sur le *tour-à-pâte** et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et bien liée. Servez-vous-en pour foncer les tourtières. Pour accommoder une pâte moins riche, diminuez la quantité de beurre.

*On appelle *tour-à-pâte* une plate-forme en bois garnie d'un rebord de 3 côtés sur laquelle on exécute les pâtisseries, le pain, les gâteaux, etc. S'appelle aussi *pétrin.*

CROUTE CROQUANTE DE FANTAISIE

(*Pour foncer les moules à tartelettes, tourtières, etc.*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
1 quarteron de saindoux



2 onces de sucre fin
1 cuillérée à thé (petite) de sel
1 œuf
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Eau froide

Passez ensemble au tamis la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâtisserie. Frottez lestement le beurre et le saindoux dans la farine, etc. Battez l'œuf et ajoutez suffisamment d'eau *froide* pour mêler. Cette croûte est de conservation excellente.

PATE BRISEE

Frottez dans 3 tasses de fine fleur *Five Roses* 1½ tasses de saindoux, et ajoutez une pincée de sel. Battez lestement un blanc d'œuf, auquel vous ajouterez 5 cuillérées à table d'eau froide avant de le mêler aux autres objets, de manière à faire une pâte molle. Maniez-la le moins possible, et ne farinez pas trop le pétrin, et la croûte sera légère et bien soulevée.

PATE BRISEE COMMUNE

(*Contribution d'une fille de pâtissier*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
½ livre de saindoux
Eau froide

Prenez un peu de farine à part pour le rouleau à pâte et le *tour-à-pâte.* Travaillez avec les doigts le saindoux dans la farine. Mettez-y assez d'eau pour que la pâte tienne, puis mettez-la sur le tour à pâte. Aplatissez-la avec le rouleau et étendez-y le beurre peu à peu. Pliez la pâte et roulez-la, et recommencez ce procédé jusqu'à ce que tout le beurre y soit incorporé. Si l'on désire une pâte plus riche, on mettra ½ livre de beurre.

PATE BRISEE DEMI-FINE

(*Pour tartelettes, petits pâtés, puits d'amour, etc.*)

4 tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
¼ cuillérée à thé de sel
½ tasse de beurre
½ tasse de saindoux
Eau froide pour en faire une pâte ferme

Mêlez dans un bol tous les ingrédients secs. Foulez-y le beurre et le saindoux du bout des doigts jusqu'à ce que le tout devienne comme des miettes de pain. Environ 3 cuillérées à table d'eau *froide* ou de crème suffiront. La couleur est améliorée par l'ajouté d'un jaune d'œuf dans l'eau.

PATE BRISEE TRES FINE

8 onces de farine *Five Roses*
5 onces de beurre
1 œuf (le jaune)
Quelques gouttes de jus de citron

Sassez la farine et frottez-y lestement le beurre. Faites un creux au centre et jetez-y le jaune d'œuf, le jus de citron et quelques gouttes d'eau *froide*. Délayez le tout légèrement, donnez un tour à la pâte, et servez-vous-en au besoin.

PATE A FEUILLETAGE

Pour chaque livre de farine *Five Roses,* prenez 3 onces de beurre et 3 onces de saindoux, et un peu moins d'une demi-chopine d'eau *froide.* Sassez la farine et qu'elle soit parfaitement sèche. Travaillez les ingrédients avec un couteau jusqu'à ce que la pâte soit bien liée. Roulez-la également d'environ 1 pouce d'épaisseur. Brisez encore environ 4 onces de beurre en petits morceaux que vous semez ça et là sur la pâte. Jetez-y un peu de farine en pluie, repliez la pâte et roulez-la de nouveau. Donnez-lui au moins 4 tours*. Maniez-la le plus délicatement possible. En mettant à chaque tour un peu de blanc d'œuf, on améliorera l'apparence de la pâtisserie.

Remarques sur les Feuilletages.— Pour une pâte feuilletée très riche, les meilleurs pâtissiers n'emploient que le beurre, livre pour livre de beurre et de farine *Five Roses.*

PATE FEUILLETEE A QUATRE TOURS



8 onces de farine *Five Roses*
6 onces de beurre
½ cuillérée à thé de jus de citron
Pincée de sel
Eau *froide*

Brisez le beurre dans la farine, ne le coupez pas cependant en morceaux trop petits, mettez-les de la grosseur d'une noix de Grenoble. Faites un creux au milieu, et mettez-y le jus de citron et saupoudrez le sel dessus. Travaillez lestement et délicatement dans la farine et le beurre un peu plus d'une cuillérée à table d'eau *froide* (ajoutez-en plus au besoin). Roulez la pâte en bandes longues et pliez celles-ci en trois en tournant les bouts du côté de la main droite. Recommencez jusqu'à 4 fois.

CROUTE NOUVEAU GENRE

Prenez 2 parties de gruau d'avoine et 1 partie d'eau bouillante. Echaudez le gruau. Mêlez-le bien et roulez en pâte plutôt mince. Cette pâte est d'une cuisson rapide, donc si vous y introduisez des fruits dont la cuisson est de longue durée, faites cuire ceux-ci avant de vous en servir. Cette croûte est très tendre et possède les qualités d'une bonne croûte croquante.

CROUTE A LA PAYSANNE

1 chopine de farine *Five Roses*
¾ tasse de beurre ou de saindoux
1 tasse de lait de beurre
1 cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
1 cuillérée à thé de sel

ABAISSE POUR UN SEUL PATE

½ tasse de saindoux et de beurre (mêlés)
1½ tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à table d'eau
Pincée de sel

Roulez la pâte mince, et terminez comme pour la pâte à feuilletage. On appelle *Abaisse,* le morceau de pâte qui forme le fond d'une pièce de pâtisserie, elle se fait en aplatissant la pâte avec le rouleau.

---

*On donne un *tour* à la pâte à feuilletage lorsque, le beurre étant étendu sur la pâte, vous repliez celle-ci sur elle-même de manière à y renfermer le beurre, vous aplatissez avec le rouleau et donnez à la pâte une étendue du double de sa largeur; vous la pliez en quatre (comme un mouchoir que l'on repasse). On recommence, en donnant autant de tours que l'on désire avoir de feuilletages dans la pièce que l'on exécute.

[*Pâte à Feuilletage*]

PATE A TOURTES DE YORKSHIRE

½ livre de pâte à pain (fermentée)
½ livre de farine *Five Roses*
½ livre de saindoux ou beurre (ou les 2 mêlés)

Pétrissez bien et laissez revenir une heure ou deux. Aplatissez avec le rouleau, puis mettez en forme avec le coupe-pâte ou avec une boîte vide de poudre allemande. Une excellente croûte pour tartes, pâtés au gras, etc. Mise quelques minutes dans le four, elle devient aussi fraîche que si elle venait d'être préparée.

DE LA MANIERE D'EMPLOYER LES ROGNURES DE PATE A FEUILLETAGE

Prenez les débris qui vous resteront après avoir coupé le rond à pâté, étendez-les avec le rouleau, coupez-les en bandes minces d'environ 1 pouces de largeur, parsemez-les de sucre, de beurre et de cannelle. Roulez-les comme des petits rouleaux à la gelée et faites cuire d'un beau blond.

* * *

PETITS PATÉS, TARTELETTES, CHOUX A LA CREME, VOL-AU-VENT ET AUTRES PATISSERIES FINES

FACON DE FAIRE LES CAISSES ET DOUILLES A TARTELETTES

(*Cette direction fait 15 grandes caisses ou 2 douilles*)

Dans une grande tasse de farine *Five Roses,* travaillez 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie, ½ tasse de beurre et de saindoux mêlés. Remplissez la tasse d'eau bouillante et laissez dégourdir à part. Battez en neige sèche 1 blanc d'œuf et mettez-le dans la farine. Remuez le tout légèrement. Ajoutez de la farine au besoin, et roulez aussi lestement que possible. Faites cuire à four chaud. Ces tartelettes sont excellentes avec une garniture de citron ou de crème.



Remarques sur les Tartelettes.—Tournez les tourtières à l'envers et faites cuire les caisses à pâtés sur le dessus. Vous constaterez combien elles seront belles et égales.

Mettez toujours le sucre que vous employez pour les tartes (*tourtes*) au centre des fruits et non sur le dessus, autrement vos feuilletages seront pâteux.

MANIERE D'ACCOMMODER LES VOL-AU-VENT

Faites une pâte à feuilletage. (Voyez le mot *Pâte à Feuilletage,* à la page 79). Pour mettre la pâte en forme, roulez-la environ ¼ pouce d'épaisseur. Coupez-en le fond avec un emporte-pièce d'environ 2¼ pouces de diamètre et détaillez-en deux fois autant de ronds que vous voulez avoir de *vol-au-vent* (tartelettes). Prenez la moitié de ces ronds, que vous convertirez en anneaux en enlevant le milieu, laissant un bord large d'à peu près ½ pouce. Placez ces anneaux sur les ronds de pâte et soudez-les bien. Durant la saison froide, il est recommandé de mouiller le dessus des ronds près des bords afin de s'assurer que les ronds ne glisseront pas. Pour faire les *vol-au-vent* très profonds, roulez la pâte d'environ ⅛ pouce d'épaisseur et soudez-y deux anneaux (même trois), mais cette opération n'est pas très facile parce que les anneaux sont sujets à glisser d'un côté. Le four doit être aussi chaud que pour la cuisson du pain blanc.

Les vol-au-vent (ou tartelettes) doivent lever pendant 10 minutes après leur chaleur primitive, puis achever de cuire pendant 20 minutes. Il y a d'ordinaire un peu de pâte molle qui reste au centre et qu'il faut enlever avec une fourchette, en prenant grand soin de ne pas briser la croûte des côtés et du fond. Les grandes douilles (ou coquilles) doivent être roulées $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Elles peuvent être rondes ou ovales. Marquez la pâte $2\frac{1}{2}$ pouces de distance du bord, et avec un couteau tranchant (trempé auparavant dans l'eau chaude) eulevez jusqu'aux $\frac{2}{3}$ ou les $\frac{3}{4}$ de la pâte. Ces caisses sont beaucoup plus difficiles d'exécution que les petites. La cuisson constatée, il faudra enlever beaucoup plus de pâte molle au centre.

Les vol-au-vent varient selon la garniture dont on se sert.

Remarque sur les Vol-au-Vent.—On doit toujours piquer avec les dents d'une fourchette les fonds de tourtes, vol-au-vent, petits pâtés, etc., que l'on met au four sans être garnis, afin d'empêcher le fond de se boursoufler par la chaleur du four et de gâter ainsi l'effet de la pâtisserie.

BOUCHEES AU RIZ

3 onces de riz crevé
$1\frac{1}{2}$ chopines de lait frais
3 onces de beurre
4 onces de sucre
6 œufs (bien battus)
Pincée de sel
Parfumez avec de la muscade ou la râpure d'un citron.

Faites bouillir 15 minutes le riz crevé dans le lait. Au moment de retirer du feu, ajoutez-y le beurre et le sucre. Joignez-y les œufs bien battus, le sel et les aromates. Aussitôt refroidi, foncez quelques cercles à tartelettes avec de la pâte à feuilletage, et remplissez-les aux $\frac{3}{4}$. Parsemez le dessus de raisin de Corinthe, mettez-en une couche assez épaisse, et faites cuire 15 minutes ou plus, au besoin.

CHOUX A LA CREME
(*Cream Puffs*)

1 tasse d'eau
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
1 tasse de farine ***Five Roses***
3 œufs

Mettez bouillir l'eau dans une casserole de granit. Aussitôt le premier bouillon, ajoutez le beurre et sassez-y la farine. Mettez se refroidir. Quand c'est froid, joignez-y les œufs bien battus. Battez le tout parfaitement et versez sur une tôle graissée. Cuisson de 20 minutes à four vif. Quand ils seront refroidis, fendez-les avec un couteau tranchant. Ces *choux* peuvent être remplis avec la garniture suivante, mais ils sont meilleurs remplis de crème fouettée.



GARNITURE A CHOUX

1 tasse de lait
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 œuf
$\frac{1}{2}$ cuillérée à dessert de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)

Faites bouillir le lait, ajoutez le sucre, la fécule, et, en dernier, l'œuf bien battu. Aussitôt refroidie, parfumez au goût.

Si c'est le désir, on peut enduire le dessus des *choux* avec un œuf battu et du lait avant de les mettre au four. Lorsqu'ils sont froids, ouvrez-les et remplissez-les avec de la crème fouettée ou de la cossetarde, et saupoudrez le dessus de sucre fin.

CROUSTADES DE CORNSTARCH
(*A la fécule de maïs*)

1 tasse de fécule (*cornstarch*)
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre blanc
$\frac{1}{2}$ tasse de saindoux ou de beurre
2 œufs
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Compote d'abricots

Mêlez la fécule, la farine, le sucre et la poudre à pâtisserie. Séparez les jaunes d'œufs, battez-les bien et joignez-les aux autres objets en ajoutant du lait pour en faire une pâte molle. Etendez-la à l'épaisseur de $\frac{1}{8}$ de pouce sur le pétrin fariné. Garnissez-en vos cercles à tartelettes, puis, pour les tenir debout, remplissez-les de croûtes de pain rassis ou de riz cru. Faites cuire à four modéré.

D'autre part battez les blancs d'œufs en neige épaisse avec un peu de sucre. Retirez vos caisses lorsqu'elles sont cuites,

[*Pâtisseries Fines*]

ôtez-en les croûtes ou le riz cru, et remplissez-les avec de la compote d'abricots. Dorez-en le dessus au blanc d'œuf battu, et mettez prendre un instant au four.

ECLAIRS AU CHOCOLAT

¼ chopine d'eau
4 onces de farine *Five Roses* (tamisée)
3 œufs
2 onces de beurre
Sucre
Essence de vanille ou de citron
Pincée de sel

Mettez dans une casserole l'eau, le beurre et le sel. Au point d'ébullition, retirez du feu et introduisez-y en brassant la farine et le sucre jusqu'à ce que la pâte devienne ferme. Faites bien bouillir. Parfumez au goût et incorporez-y les œufs un à un. Roulez en bandes longues comme l'index. Faites cuire à four modéré de belle couleur. Remplissez-les avec une cossetarde ou de la crème fouettée et, lorsqu'ils seront froids, couvrez-les avec un glaçage au chocolat. Voyez l'article *Cossetarde pour Eclairs,* à la page 59.

FANCHONNETTES

Garnissez des cercles à tartelettes avec une pâte à feuilletage, à laquelle vous aurez donné de 8 à 10 tours (V. la remarque au mot *Pâte à Feuilletage,* page 79) et versez-y une garniture faite ainsi :

Garniture :

Une noix de beurre fondu
1 tasse de cassonade
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à table de zeste de citron
Le jaune d'un œuf

FANCHONNETTES AU CITRON

Battez bien les jaunes de 3 œufs. Ajoutez-y 1 tasse de sucre blanc et battez encore. Ajoutez 1 cuillérée à table de jus de citron, 1 cuillérée à table d'eau froide, puis 1 tasse de farine *Five Roses*, dans laquelle vous aurez sassé 1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie. Joignez-y les blancs de 3 œufs que vous aurez battus au préalable. Battez le tout lestement et faites cuire dans des moules à tartelettes.



JALOUSIES

Etendez au rouleau un peu de pâte à dresser (feuilletage)—servez-vous des rognures ou des débris qui vous restent—et coupez-la en bandes d'environ 4 pouces de largeur. Pressez-les avec une fourchette et laissez-les reposer quelque temps sur la terrine, puis faites cuire dans un four plutôt vif. La cuisson constatée, étendez sur chaque bande de la cossetarde bouillie, soudez-en deux ensemble et couvrez-les avec du *fondant* ou avec un glaçage à l'eau. Le fondant est préférable. Quand elles sont prises, coupez vos *jalousies* en bandes larges d'à peu près 1 pouce.

MIRLITONS AU COCO

2 onces de coco
1 œuf
1½ onces de sucre en poudre
½ livre de pâte feuilletée très fine ou pâte brisée
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1½ onces de beurre

Foncez une douzaine de cercles à tartelettes avec de la pâte à feuilletage à laquelle vous aurez donné 12 tours (V. la remarque au mot *Pâte à Feuilletage,* page 79.) Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez l'œuf et la farine. Mettez le coco en dernier lieu. Versez 1 cuillérée à thé de cette composition dans chaque rondelle et faites cuire environ 15 minutes.

PETITS MOULES

Un poids de sucre en poudre, de beurre et de farine *Five Roses* équivalant à 1 œuf
Pincée de poudre à pâtisserie
1 œuf
¼ cuillérée à thé de peau de citron râpée
1 cuillérée à table de confitures
Pâte à dresser à 4 tours (V. la page 79)

Foncez une douzaine de cercles à tartelettes avec de la pâte à feuilletage à laquelle vous aurez donné 4 tours. Versez au centre de chaque rondelle ½ cuillérée à thé de confitures ou de marmelade. Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez l'œuf alternativement avec la farine. En dernier, ajoutez la peau de citron râpée et la poudre à pâtisserie. Jetez 1 cuillérée à thé de cette composition sur les confitures. Faites cuire 15 minutes à

four modéré. Servez avec du sucre en poudre saupoudré dessus. Cette recette exige ½ livre de pâte fine.

PETITS MOULES AU FROMAGE

Prenez 1 livre de *caillé* enlevé du lait sur échaudé, égouttez-le et pressez-le jusqu'à ce qu'il soit sec. Prenez ½ livre de sucre, ½ livre de beurre. Battez bien 8 œufs. Ajoutez le jus et le zeste râpé de 2 citrons. Mélangez complètement. Faites cuire dans des douilles à tartelettes ou dans une tourtière garnie d'une seule croûte.

PATES AUX HUITRES
(*Oyster Patties*)

1 chopine de petites huîtres
½ chopine de crème douce
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Poivre et sel au goût

Mettez venir la crème au point d'ébullition. Détrempez la farine dans un peu de lait froid et brassez-la dans la crème chaude. Ajoutez le sel et le poivre. Laissez venir les huîtres au bouillon dans leur propre jus, écumez-les soigneusement et égouttez-les. Ajoutez les huîtres à la crème et faites bouillir sur-le-champ. Remplissez-en vos pâtés.

POUFFES AU GINGEMBRE

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse de mélasse (tasse à thé)
1 œuf
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 tasse de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
On peut ajouter toute autre épice qu'il conviendra.

POUFFES AU GINGEMBRE
(*Sans Œufs*)

½ tasse de beurre
1½ tasses de cassonade
¾ tasse de mélasse
1 cuillérée à thé de gingembre
1 tasse de lait sur
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 tasse de raisin de Corinthe (bien nettoyé)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte de bonne consistance

Faites cuire dans des moules à tartelettes à four gai.

PROFITEROLES



Prenez un peu de pâte à feuilletage et faites-en des bandes longues comme l'index et aussi larges que longues. Parsemez-les avec une bonne couche de fromage râpé. Recouvrez avec une bande de pâte et collez-les bien l'une sur l'autre. Saupoudrez de nouveau avec du fromage. Faites cuire à four vif.

PUITS D'AMOUR FRAISÉS

1 tasse d'eau chaude
½ cuillérée à thé de sel
½ tasse de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
5 œufs

Dans une bassine, mettez l'eau chaude, le sel et le beurre. Quand c'est bouillant, travaillez-y la farine jusqu'à ce que le mélange soit bien lié. Laissez refroidir et battez-y 5 œufs un à un. Etendez la pâte et détaillez-la en bandes longues comme le doigt, dressez-les sur une tôle et cuisez à four gai jusqu'à ce qu'elles soient légères comme des plumes. Laissez refroidir et ôtez-en les dessus pour les remplir avec de la crème fouettée et des fraises.

PUITS D'AMOUR FRAMBOISÉS

Garnissez des moules à tartelettes avec de la pâte à dresser. Remplissez-les à moitié avec des framboises rouges (fraîchement cueillies ou en conserves). Saupoudrez-les avec une pincée de sucre et de la farine *Five Roses*. Faites cuire et mettez refroidir. Au moment de servir, décorez-les avec de la crème fouettée.

PATE A TARTELETTES
(*Sans Œufs*)

3 tasses de farine *Five Roses*
⅔ tasse de saindoux
1 cuillérée à table de sucre
1 tasse de lait
½ cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel

[*Pâtisseries Fines*]

TARTELETTES AUX AMANDES

3 œufs (les blancs)
2 onces de sucre en poudre
2 onces d'amandes hachées menu
Pincée de sel

Foncez 10 petits moules avec de la croûte croquante (V. la page 78). Battez les blancs d'œufs en neige épaisse, ajoutez le sucre en poudre et les amandes graduellement. Remplissez-en vos tartelettes, et faites cuire pendant 15 minutes.

TARTELETTES DE BEURRE

1 œuf
1 tasse de cassonade
1 tasse de raisin de Corinthe
Gros comme 1 œuf de beurre
Aromatisez au goût

Battez tous les ingrédients jusqu'à ce ce que la composition soit bien aérée. Laissez tomber par cuillérées dans des moules à tartelettes bardés de pâte à feuilletage, et faites cuire dans un four vif. Au désir, on ajoutera 1 tasse de dattes.

TARTELETTES DE COCO

1 pinte de lait
1 tasse de sucre
Les jaunes de 3 œufs
2 cuillérées à thé de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 quarteron de coco

Faites chauffer le lait dans une bouilloire double, ajoutez les autres ingrédients et brassez-y le coco. Pendant qu'il est chaud, remplissez des caisses *vol-au-vent* de votre mélange. Fouettez en neige épaisse les blancs de 3 œufs et battez-y $\frac{1}{2}$ tasse de coco et $\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Etendez cela sur vos tartelettes et mettez blondir au four.

TARTELETTES DE CREME

1 tasse de crème sure
1 tasse de sucre
3 œufs
Parfumez au citron

Faites cuire dans un fond de pâte à feuilletage ou demi-brisée. Parsemez de raisin de Corinthe au goût.

TARTELETTES DE SIROP D'ERABLE

3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 œuf (battu léger)
1 tasse de sirop d'érable
Gros comme un œuf de beurre
1 cuillérée à thé de vanille

Humectez la farine avec de l'eau. Mélangez les ingrédients et faites cuire au-dessus d'une bouilloire d'eau jusqu'à ce que ce soit un peu épais. Faites refroidir et versez dans des douilles à tartelettes. Cuisson. On peut les garnir avec de la crème fouettée ou avec une meringue au blanc d'œuf.

* * *

Manière d'effacer la matière imprimée sur les sacs de fleur

Enlevez soigneusement les restes de farine, lavez le sac et rincez-le bien, puis mettez-le tremper durant la nuit dans de l'huile de charbon (kerosene). Rincez le coton de nouveau à grand eau, mettez-le sécher et vous aurez à votre usage une belle pièce de coton de qualité supérieure.

TARTES ET PATÉS

(Préparé spécialement pour cet ouvrage)



PRENEZ la pâte que vous aurez préparée à l'avance selon les directions indiquées au chapitre précédent (*La Pâte à Feuilletage.*) Abaissez-la avec le rouleau à pâte à environ $\frac{1}{4}$ pouce. Taillez-y avec un couteau ou (coupe-pâte) votre fond circulaire de la grandeur nécessaire. Il serait de bon avis de lui donner un diamètre un peu plus grand que celui de la tourte (*tarte*) que vous exécutez, afin que le fond prenne son retrait. Sans cette précaution, on risquerait d'en gâter l'effet.

Avec les débris qui vous resteront, faites un couvercle pour le dessus de votre tarte ou pâté. Avant de le poser, piquez-le, ce qui permettra à la vapeur de s'échapper et empêchera le jus de ressortir. Il serait bon, dans le cas des pâtés de viande ou de fruits, de faire un trou rond (nommé cheminée) au centre de votre couvercle pour faciliter davantage l'évaporation.

Pour les pâtés cuits sans couvercle, prenez les rognures de pâte qui vous resteront après avoir taillé votre fond, abaissez-les et taillez dedans une bande mince plutôt étroite et longue de trois fois le diamètre de votre tarte. Ayant garni votre tarte, ce ruban de pâte servira de rebord, que vous aurez soin, après l'avoir mouillé, de bien souder au fond circulaire.

Les croûtes à pâtés peuvent être accommodées et cuites quelques jours à l'avance pour les réchauffer au besoin. Posée dans un endroit frais, une croûte bien apprêtée est d'excellente conservation.

Les tartes et pâtés exigent un four gai au commencement de la cuisson. Plus la forme est petite, plus chaud doit être le four. Aussitôt la cuisson de la pâte constatée, on diminuera le feu, particulièrement lorsqu'on se sert d'une garniture de cossetarde ou d'œufs. Les pâtés de fruits seront meilleurs cuits lentement.

Quand on se sert d'une seule croûte (ou fond), la pâte peut être plus épaisse.

Sous peine d'avoir une pièce de pâtisserie défectueuse, on ne doit jamais poser une tourte, sa cuisson achevée, sur le poêle chaud.

✣ ✣ ✣

TARTE AUX ATOCAS
(*Canneberges*)

Mettez dans une casserole 1 pinte d'atocas et $\frac{1}{4}$ tasse d'eau. Laissez bouillir environ $\frac{3}{4}$ d'heure, puis ajoutez 2 pleines tasses de sucre granulé. Quinze minutes après son premier bouillon, ajoutez-y un morceau de beurre gros comme la moitié d'une muscade et 1 demi-cuillérée à thé de casse. Laissez refroidir.

MANIERE DE FAIRE LA CROUTE:

Mettez dans un tamis 2 tasses de farine *Five Roses* avec 1 cuillérée à thé de sel, $\frac{1}{4}$ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*) et $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de crème de tartre. Sassez ces ingrédients, auxquels vous mêlerez parfaitement 1 petite tasse de saindoux. Délayez avec de l'eau froide en pâte assez molle pour être roulée. Roulez mince et garnissez-en vos tourtières graissées. Remplissez celles-ci avec vos fruits. Roulez mince les débris de pâte qui vous resteront, taillez-les en bandes larges de $\frac{1}{8}$ de pouce, croisez-les sur votre tarte très rapprochées les unes des autres, et faites cuire à four gai. C'est délicieux avec de la crème fouettée.

TARTE AUX BANANES

Garnissez une tourtière profonde avec une pâte riche. Jetez-y une grosse banane tranchée ou deux petites bananes. Versez dessus une cossetarde cuite faite avec 1 chopine de lait crémeux, 2 œufs (battus),

2 cuillérées à table de sucre et un peu de sel. Faites cuire lentement à four modéré, et décorez votre tarte avec une meringue aux blancs d'œufs ou avec une crème fouettée épaisse.



TARTE AUX BANANES A LA CREME

Tranchez 2 grosses bananes dans un fond de tarte cuit à l'avance. Remplissez-le avec de la crème fouettée parfumée à la vanille. Sur chaque rond de banane, posez une goutte de gelée rouge.

TARTE DE BLEUETS A L'AMERICAINE

Lavez les bleuets et saupoudrez-les de farine *Five Roses*, puis jetez-y ½ tasse de sucre pour chaque chopine de fruits. Remplissez-en des caisses à tartelettes, semez ça et là de petits dés de beurre, posez votre couvercle de pâte et faites cuire.

TARTE AU CARAMEL

Mettez bouillir dans une casserole 1 tasse de cassonade et un poids de beurre équivalant à 1 œuf, puis éclaircissez avec 1 tasse d'eau chaude. Délayez ensemble 1 cuillérée à table de *cornstarch* (fécule de blé d'Inde), 1 cuillérée à thé de vanille, et 2 jaunes d'œufs avec de l'eau, puis joignez-les aux autres objets. Versez votre composition dans votre croûte préparée, et garnissez au blanc d'œuf.

TARTE AU CARAMEL
(*Autre*)

1 tasse de cassonade foncée
1½ cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de beurre
Les jaunes de 2 œufs (les blancs pour glacer)
1 tasse de lait doux

Faites cuire au bain-marie (bouilloire double), et versez dans un fond cuit à l'avance.

TARTE AUX CAROTTES

1 tasse de carottes cuites (pilées)
½ tasse de sucre
2 œufs
1 chopine de lait doux
2 cuillérées à table de mélasse
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de gingembre

Faites cuire dans un fond de feuilletage. On peut omettre la mélasse.

TARTE AUX CERISES TROMPEUSE

1 tasse d'atocas (coupés en deux)
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de vanille
1 cuillérée à table de farine *Five Roses* délayée dans
½ tasse d'eau
1 œuf

Mêlez bien le tout, et faites cuire dans deux croûtes.

TARTE DES CHANTIERS

1 tasse de cassonade
1 tasse de sirop (ou sirop d'érable)
½ tasse de lait doux
Gros comme un œuf de beurre
Les jaunes de 3 œufs
1 muscade

Délayez le tout, puis joignez-y, en dernier, les blancs d'œufs bien battus. Cuisson dans une croûte de fond à four modéré.

TARTE AU CHOCOLAT

1 chopine de lait
½ tasse de sucre
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 carré de chocolat

Râpez le chocolat, mettez-le dans le lait, puis laissez-le jeter un bouillon. Mêlez bien le sucre et la farine, et brassez-les graduellement dans le lait. Cette recette suffit pour une tarte. Servez avec de la crème fouettée.

TARTE AU CITRON

Le jus de 2 citrons
2 tasses de sucre
Les jaunes de 3 œufs
4 cuillérées à table de farine *Five Roses*
Un morceau de beurre

Mêlez le tout avec un peu d'eau froide. Ajoutez 3 tasses d'eau bouillante et laisser jeter un bouillon. Retirez du feu et mettez dans des croûtes cuites. Cette recette donnera 2 tartes. Battez les blancs d'œufs en neige épaisse, sucrez au goût, garnissez-en le dessus de vos pièces.

TARTE AU CITRON TROMPEUSE

3 œufs
1 tasse de sucre
1½ chopines de lait de beurre
1 cuillérée à thé d'essence de citron
1½ cuillerées à table de farine *Five Roses*

TARTE A LA CITROUILLE

Prenez une citrouille de grosseur moyenne. Il est recommandé de ne pas la peler, parce que la plus grande part de sucre et de sa couleur est renfermée dans l'écorce. Lavez-la et coupez-la en petits dés après avoir enlevé la partie charnue et fibreuse. Mettez dans une marmite en porcelaine avec une chopine d'eau bouillante, et elle sera bientôt couverte avec son propre jus. Il faut la laisser s'évaporer lentement, ce qui prendra 6 à 8 heures. Quand tout le jus sera extrait de la citrouille, mettez un linge sur une passoire, versez-y la citrouille, repliez les coins du linge et mettez une assiette avec un poids dessus. Laissez égoutter jusqu'au matin.

Pour 4 tasses de compote égouttée (mesurée après avoir été passée dans un tamis ordinaire) prenez 1 cuillérée à thé de sel, 1 de macis, 1 de muscade et 1 cuillérée à table de gingembre ou tel autre aromate qu'il conviendra. Ajoutez 4 œufs bien battus avec 1½ tasses de sucre. Jetez-y lentement 4 tasses de lait et 1 tasse de crème riche. Goûtez à ce mélange parce que certaines espèces de citrouille exigent d'être plus sucrées que d'autres. Une citrouille de moyenne grosseur donnera environ 5 tasses de pulpe égouttée.

TARTE A LA CITROUILLE
(*Sans Œufs*)

Faites cuire une citrouille ou citronnade jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Frottez-la au travers d'une passoire, et mesurez 3 tasses de pulpe. Râpez dessus 1 demi muscade ou l'équivalent de zeste d'orange. Ajoutez 1½ tasses de sucre blanc. Mouillez 4 cuillérées à thé (renversantes) de *cornstarch* (fécule de blé d'Inde) avec ½ tasse de lait doux et ajoutez-les à la citrouille. Faites fondre 1 cuillérée à table de beurre, ajoutez un peu de sel et joignez-le à la citrouille. Versez-y ensuite 3 pleines chopines de lait doux. Brassez bien et versez le mélange dans vos tourtières garnies de pâte de fond. Faites cuire dans un four chaud jusqu'à ce que ce soit de belle couleur. Aussitôt refroidies, mettez sur le dessus d'une ou deux tartes de la gelée quelconque.

TARTE AU COCO

2 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ cuillérées à thé de poudre â pâtisserie
Un petit morceau de beurre
Cuisson dans deux tourtières.

GARNITURE DE COCO

1 œuf
⅓ tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de sucre
1 tasse de lait bouillant

Mêlez ensemble l'œuf, la farine et le sucre. Jetez-y le lait bouillant et faites bouillir en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit épais. Parfumez au goût, puis ajoutez-y 1 cuillérée à table de coco coupé en îlets.

TARTE A LA COSSETARDE

Garnissez une tourtière creuse avec une bonne croûte de fond et râpez-y un peu de muscade. Battez 3 œufs avec une demi-tasse de sucre, ajoutez ½ tasse de crème et assez de lait pour remplir votre fond (environ 1 chopine). Cuisson : à four modéré jusqu'à ce que votre cossetarde soit au point d'ébullition. Servez froide. On peut conserver les blancs de 3 œufs et, lorsque la cossetarde sera cuite, les battre en neige et les étendre sur le dessus. Ajoutez un peu de sucre aux blancs d'œufs, remettez au four et laissez brunir légèrement.



Remarque sur les tartes à la Cossetarde. —Il est préférable que la pâte soit très froide et de bonne consistance. Prenez le four lorsqu'il est très gai, autrement le liquide pénétrerait la croûte et la rendrait pâteuse et pesante.

[*Tartes et Pâtés*]

TARTE A LA CREME FRANCAISE

1 tasse de raisin de Corinthe
¾ tasse de sucre granulé



1 tasse de crème sure
2 œufs (les blancs pour glacer)
½ cuillérée à thé de cannelle
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de soda à pâte (mis en dernier)

Préparez une caisse de pâte à tartelettes, et faites cuire la garniture à part sur le dessus du poêle. Conservez les blancs d'œufs, battez-les lestement pour les étendre ensuite sur le dessus de vos tartes lorsqu'elles seront remplies. Faites brunir légèrement au four.

CROUTE POUR TARTE A LA CREME
(*Sans beurre*)

Pour 1 chopine de farine *Five Roses* sassée, mettez 1 cuillérée à thé (rase) de poudre à pâtisserie et suffisamment de crème douce pour mouiller la farine et en faire une pâte juste assez épaisse pour pétrir. Roulez lestement et faites cuire à four gai. Cette recette suffit pour 2 tartes ouvertes.

TARTE AUX DATTES MEXICAINE

1 tasse de sucre blanc
Les jaunes de 2 œufs
1 tasse de crème douce ou de lait
Dattes hachées finement

Foncez une tourtière avec une pâte à dresser et mettez une couche de dattes au fond. Versez dessus le mélange indiqué ci-haut et faites cuire. Battez en neige les blancs d'œufs, sucrez-les et mettez-les sur le dessus de votre tarte. Faites blondir au four.

TARTE AUX FRUITS VIEUX GARCON

1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table (grande) de poudre à pâtisserie
Pincée d'épices au goût
Pincée de sel
2 cuillérées à table de cassonade
½ tasse de raisin de Corinthe
Lait frais pour en faire une pâte à biscuits

Dans une petite bassine profonde de granit (ou marmite) mettez fondre 2 cuillérées à table de saindoux. Dressez-y votre pâte de façon à ce qu'elle recouvre le fond, puis faites fondre 1 cuillérée à table de saindoux que vous verserez dessus. Faites cuire 15 minutes à four vif.

Remarque sur les tartes aux fruits.— En mettant une pincée de soude dans les fruits surs, il vous faudra beaucoup moins de sucre pour les édulcorer.

TARTE AU LAIT DE BEURRE
(*Suffit pour faire 2 tartes*)

2 tasses de lait de beurre
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
2 œufs
1 tasse de sucre

Faites cuire dans un fond de pâte à feuilletage.

TARTE AUX POMMES

3 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de saindoux (ou saindoux et beurre mêlés
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel
Pommes tranchées
½ tasse de sucre
1 muscade (râpée)
Cannelle au goût

Sassez la farine, la soude et la crème de tartre. Frottez le beurre dans la farine et mettez assez d'eau pour que le tout se tienne debout. Pétrissez la pâte très peu, et roulez-la mince, étendez-la sur votre tourtière. Remplissez-la de tranches de pommes coupées minces. Saupoudrez sur vos pommes 1 demi-tasse de sucre, le quart d'une muscade râpée et de la cannelle au goût. Humectez les bords, étendez votre couvercle et posez-le sur votre fond. Pressez-les ensemble avec une fourchette. Faites au centre un trou rond afin de faciliter l'évaporation de la vapeur et empêcher le jus de déborder. Cuisson: dans un four gai environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient cuites.

TARTE DE COMPOTE AUX POMMES

Fouettez les jaunes de 2 œufs avec ½ tasse de sucre. Battez-y 2 tasses de compote aux pommes sucrée puis clarifiée. Parfumez avec tel arome qu'il conviendra



Five Roses


LAKE OF THE WOODS
MILLING CO.
LIMITED
FIVE ROSES
MANITOBA FLOUR
NET 196 Lbs.
TARE 17 Lbs.
KEEWATIN

(on recommande le thé des bois), et faites cuire dans une croûte de pâte à dresser. Battez les blancs d'œufs en neige épaisse, joignez-y 2 cuillérées à table de sucre en poudre, et garnissez-en le dessus de votre tarte. Mettez au four pour obtenir une belle couleur.

TARTE AUX POMMES
(*Autre*)
(*Premier Prix au Country Fair, Picton, Ont.*)

Prenez de bonnes pommes à tartes: Wealthies, Greenings, Duchess, Red Astrachan, etc. Garnissez votre tourtière avec de la pâte riche et bien levée, et remplissez-la avec des pommes tranchées minces. Sucrez au goût avec du sucre granulé. Ajoutez une noix de beurre et parsemez avec de la cannelle. Au moment de mettre votre couvercle, mouillez les bords de votre fond et soudez-les ensemble en les pressant avec le doigt. Prenez une bande de coton large d'un pouce, mouillez-la puis étendez-la autour du bord. Quand la tarte sera cuite, enlevez cette bande.

TARTE A LA RHUBARBE

2 tasses de rhubarbe (en compote)
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 œuf

Faites cuire entre deux croûtes.

TARTE DE RHUBARBE AUX DATTES

Garnissez votre tourtière avec une pâte très riche, et étendez sur votre fond une couche de dattes dont vous aurez enlevé les noyaux. Remplissez votre tarte avec de la compote de rhubarbe. Mettez votre couvercle de pâte à dresser et faites cuire comme à l'ordinaire.

TARTE AU SIROP D'ERABLE

1 tasse de sirop d'érable
1½ tasses de raisins
1 citron (le jus et la râpure)
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*

Faites cuire entre 2 croûtes.

TARTE AU SIROP D'ERABLE (*Autre*)

1 tasse de sirop d'érable
½ tasse d'eau
2 œufs (les blancs pour glacer)
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
Une noix de beurre

Cuisson dans un bain-marie (bouilloire double). Préparez et faites cuire votre pâte à l'avance, versez-y votre cossetarde. Recouvrez avec une meringue.

TARTE AU SUCRE

Première Partie:

3 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
¾ tasse de saindoux ou beurre

Frottez ensemble ces ingrédients. C'est votre garniture pour le dessus.

Deuxième Partie:

1 tasse de mélasse
1 tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans l'eau)

Délayez la mélasse et l'eau, puis ajoutez-y le soda à pâte (*soude*). Divisez entre 4 tourtières, puis garnissez avec vos miettes (1ère partie) et faites cuire dans une seule croûte de fond.

TARTE AU VINAIGRE

1 œuf
1 cuillérée à table (renversante) de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1½ cuillérées à table de vinaigre aigre
1 tasse d'eau froide
Muscade au goût

Battez ensemble l'œuf, la farine et le sucre. Ajoutez le vinaigre et l'eau froide. Parfumez avec de la muscade et faites cuire entre deux croûtes.

TARTE WASHINGTON

1 tasse de sucre blanc
1 œuf
1 tasse de crème douce
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soda à pâte
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte assez épaisse
Muscade ou citron



Faites cuire dans deux terrines à tartes. Couvrez l'une avec de la gelée et posez l'autre dessus. Servez froide.

[*Tartes et Pâtés*]

TOURTE ANGLAISE
(*Mince Pie*)

1 pinte de bœuf gras (bien cuit et haché menu)



2 pintes de pommes vertes (hachées finement)
2½ tasses de raisins (épépinés et hachés finement)
1½ tasses de raisin de Corinthe
2½ cuillérées à thé d'épices mêlées
½ cuillérée à thé de muscade râpée
3 tasses de cassonade
4 cuillérées à table de vinaigre
1 tasse d'eau chaude
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*

Remplissez votre croûte préparée à l'avance et faites cuire à four modéré jusqu'à ce que votre tarte soit de belle couleur. Les pâtés à l'émincé de bœuf doivent être faits avec un fond et un couvercle de pâte à feuilletage. Ces pâtés se conserveront plusieurs jours. Au moment de servir, on les fera réchauffer simplement.

VIANDE A MISPAIS
(*Rich Mince Pie*)

2 livres de bœuf maigre bouilli jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis haché menu lorsqu'il est froid
4 livres de pommes (hachées finement)
2 livres de suif
2 livres de raisins
2 livres de raisin de Damas (*sultanas*)
2 livres de raisin de Corinthe
½ livre de peau de cédrat (coupée en filets)
¼ livre de zeste d'orange
¼ livre de peau de citron confite
¼ livre de noix de Grenoble
¼ livre d'amandes

Posez ces ingrédients sur le feu, et arrosez-les avec un sirop fait avec 3 livres de cassonade et un peu d'eau. Pendant la cuisson, ajoutez :

1 cuillérée à table de clous de girofle (pilés)
1 cuillérée à table de piment (pilé)
1 cuillérée à table de sel
1 cuillérée à table de gingembre pilé
1 cuillérée à table de macis
1 muscade (râpée)
Le jus et la peau de 2 citrons

Faites bouillir encore 15 minutes. Retirez du feu et, lorsque le tout sera froid, ajoutez-y 1 pinte de bon cidre de pommes. Paquetez votre garniture dans un bocal de grès et versez dessus ¾ chopine de cognac. Quand elle est bien bouchée, elle se conservera des mois durant et ne fera que gagner en saveur avec le temps.

VIANDE A MISPAIS TROMPEUSE
(*Mock Mince*)

4 œufs
4 tasses d'eau
1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de vinaigre
1 tasse de raisins
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soda
½ douzaine de biscuits de soda pilés finement

GARNITURE D'UNE EMINCEE DE TOMATES VERTES

Hachez très finement 1 picotin (petite mesure) de tomates vertes. Lavez-les, puis mettez-les dans une passoire avec une saumure faible afin d'en extraire le jus. Faites bouillir très peu. Ajoutez ensuite 5 livres de cassonade, 2 livres de raisins, des clous de girofle, de la cannelle et du piment au goût. Mettez aussi de la peau de citron confite au sucre. Servez-vous-en au besoin.

PATÉ DE CHEVREUIL

Nettoyez et détaillez la chair en morceaux, saupoudrez-les avec de la farine *Five Roses* que vous aurez auparavant assaisonnée avec du poivre et sel. Mettez ces morceaux détachés dans une tourtière à quelque distance les uns des autres, et saupoudrez-les avec 1 cuillérée à dessert de persil haché menu, versez-y autant de jus, de sauce délayée ou d'eau que la tourtière peut en contenir sans néanmoins qu'elle déborde. Couvrez avec une croûte à pâté et laissez un trou au centre de votre couvercle pour faciliter l'évaporation.

Mettez cuire environ 2 heures dans un bon four. Quand la croûte aura pris une belle couleur, couvrez-la avec une feuille de papier ciré afin qu'elle ne brûle pas, puis achevez la cuisson.

PETITS PATÉS AU GRAS
(*Fameux Pork Pies de Devonshire*)

Hachez menu 1 quarteron de suif de rognons de bœuf que vous mêlerez avec une égale quantité de beurre. Frottez ces ingrédients dans 1 livre de farine *Five Roses,* et mettez le tout dans une casserole posée sur le poêle jusqu'à ce que le suif et le beurre soient fondus et que la farine soit très chaude. Pétrissez le tout en pâte ferme, couvrez-la avec un linge, et mettez-la près du feu pendant que vous apprêtez la viande. Prenez 2 livres de cou de porc, coupez-le en petits morceaux que vous assaisonnez librement avec du poivre et du sel et 1 cuillérée à thé de sauge pulvérisée. Faites cuire doucement votre viande pendant 25 minutes avant de la mettre dans vos pâtés, qui doivent être de forme ronde. Votre abaisse de pâte à feuilletage sera divisée en autant de bandes que vous désirez avoir de pâtés. Il faut étudier soigneusement la manière de dresser ces petits pâtés : on introduit le poing au centre de chaque rond de pâte que l'on travaille en la tournant pour former le creux dans lequel sera mise la viande. Il faut l'avoir fait une ou deux fois pour bien comprendre la méthode à suivre. Le pâté dressé, on met un rond de pâte sur le dessus que l'on soude aux extrémités du fond en les pinçant ensemble légèrement. Faites cuire dans un four régulier plutôt lent.

PETITS PATÉS AU GRAS
(*A la façon de Melton Mowbray*)

Mettez dans une terrine à pain 2½ livres de farine *Five Roses.* Mettez dans une casserole posée sur le feu ¾ chopine d'eau froide et ½ livre de bon saindoux. Quand l'eau bout, faites un creux au milieu de la farine et mettez-y par degrés l'eau et le saindoux. Aussitôt le mélange bien opéré, pétrissez la pâte avec les mains et roulez-la en feuilles d'environ ¼ de pouce d'épaisseur. Garnissez des tourtières rondes avec votre pâte et procédez au remplissage. La garniture est faite de porc frais maigre (cru), que vous hacherez en petits carrés et assaisonnerez avec du poivre et du sel. Roulez la pâte pour votre couvercle et, après avoir humecté les bords de votre pâté, soudez-la à votre fond en pressant légèrement avec le pouce et l'index. Faites cuire 1½ heure.

PATÉS AU JUS

1 œuf
½ tasse de lait doux
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Sel
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme

Jetez par cuillérées dans de la sauce au poulet, et faites bouillir 10 minutes.

PATÉ DE VIANDE
(*Genre Nouveau*)

Foncez une tourtière avec une abaisse de pâte à biscuits roulée mince. Dressez sur le fond de votre pâté la viande hachée et la sauce épaisse encore chaude. Au lieu de couvrir avec une bande de pâte, recouvrez le pâté avec une couche de petits biscuits d'environ 1 pouce de diamètre. Cuisson de 15 à 20 minutes.

PATÉ A LA VIANDE

Pelez et tranchez 2 livres de pommes de terre. Hachez 1 ou 2 livres de bœuf cuit (froid), le maigre et le gras mêlés. Couchez les pommes de terre dans votre tourtière avec ¼ chopine de sauce de bœuf et assaissonnez avec du poivre et du sel. Ajoutez 2 oignons coupés en quatre. Mettez la viande sur les patates et recouvrez-la avec une autre couche de patates. Versez de la graisse de rôti sur cette dernière couche de pommes de terre. Couvrez avec une bande de pâte et faites un trou au centre, dans lequel vous verserez une ou deux fois durant la cuisson un peu de jus de bœuf. Faites cuire environ ¾ d'heure à four chaud.



PATÉ A LA VOLAILLE

Prenez un poulet d'environ 4 livres. Otez tout le gras, découpez-le et posez-le dans l'eau bouillante. Assaisonnez avec

[*Tartes et Pâtés*]

un peu de poivre et de sel. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il se désosse facilement. Retirez-le, coupez-le en petits morceaux et enlevez tous les os. Il doit rester environ 3 tasses de liquide pour la sauce que vous laisserez dans le chaudron. Epaississez avec de la farine *Five Roses*. Ajoutez à peu près une cuillérée à table de beurre, si c'est le désir d'avoir une sauce très riche. Versez-la sur le poulet, puis mettez refroidir.

PATE POUR PATE A LA VOLAILLE :

3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soda à pâte (*soude*)
¼ tasse de beurre
¼ tasse de saindoux
Pincée de sel fin
Lait doux pour humecter

Sassez ensemble la farine, le sel, la crème de tartre et le soda. Frottez-y le beurre et le saindoux, puis mouillez le tout avec le lait pour en faire une pâte de la consistance d'une pâte à biscuits. Foncez un plat creux avec votre mélange froid et recouvrez votre pâté avec le reste de votre pâte. Faites un trou (ou cheminée) au centre de votre couvercle pour que l'air puisse circuler. Cuisson : 1 heure.

✣ ✣



L'importance du Barillage

Il n'y a qu'un seul baril convenable pour contenir et conserver la fine fleur FIVE ROSES: le baril et le barillet faits dans nos bonnes usines de Keewatin par des tonneliers experts, fabriqués du bois des plus beaux peupliers de l'ouest canadien.

C'est le plus solide emballage fabriqué : sans cribles et sans noeuds, évitant ainsi aucune perte de farine, doublement renforcé de cerceaux de bois et de fil de fer.

Le baril et le barillet servant à contenir la FIVE ROSES, lorsqu'ils sont vides, sont des réceptacles des plus utiles convenant à mille fins diverses.

N'acceptez pas de contrefaçons, assurez-vous toujours que l'on vous donne l'emballage authentique FIVE ROSES poncé en rouge et en bleu.

PÂTES CLAIRES ET ENTREMETS

CREPES, GALETTES, GAUFRES, ROTIES, PAIN DORÉ



QUAND vous vous servez de pâte soufflée au levain (préparée la veille au soir) gardez un tiers au moins de votre démêlé comme "levain" pour la prochaine fois. Mettez au frais et couvrez bien. La veille du jour ou vous ferez les crêpes, ajoutez de l'eau chaude, assaisonnez au goût, et faites-y tomber en pluie suffisamment de farine *Five Roses* tamisée pour que la pâte soit plutôt ferme.

Le mélange (ou l'appareil) que l'on conserve ainsi devra être mis dans un endroit froid et sera tenu dans le même plat qui aura servi au démêlé. Si on le tient froid, il ne se gâtera pas; en effet, si la pâte est gelée, les crêpes n'en seront que meilleures.

Quand vos crêpes sont sures, vous ajouterez un peu de soude (*soda à pâte*), mais le moins possible de cet ingrédient. Si vous employez du lait doux, le matin au lieu de la soude ajoutez de la poudre allemande. Dans la préparation du dernier démêlé, servez-vous d'une cuiller de bois, afin de bien mélanger et d'éviter les grumeaux. Laissez reposer lorsque la pâte sera assez travaillée: elle doit être très légère.

Avec la céréale (dite *Breakfast Food*) de la compagnie *Lake of the Woods*, on fait de délicieuses crêpes. Voyez la page 33.

LA CUISSON DES CREPES

Il faut préparer un feu très vif. Dans une poêle faites dissoudre gros comme une noix de beurre fin, puis lorsqu'il est chaud versez dessus une bonne cuillérée à potage de pâte, étalez bien votre crêpe dans la poêle en inclinant celle-ci dans tous les sens. Lorsque la pâte devient consistante, remuez la poêle afin de dégager la crêpe, que vous retournerez soit en la faisant sauter soit à l'aide d'un tourne-pièce. Laissez-la devenir d'un beau blond, puis faites-la glisser sur un plat chaud, et saupoudrez-la de sucre concassé ou de sucre pilé. Servez les crêpes très chaudes, ayant eu soin de les parsemer de sucre râpé au fur et à mesure que vous les placerez sur le plat.

✣ ✣ ✣

CREPES DE MENAGE

2 tasses de lait sur
3 œufs (battus séparément*)
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
Fine fleur de froment *Five Roses* pour épaissir

Mélangez comme à l'ordinaire. Battez les blancs d'œufs et amalgamez-les lentement et en dernier lieu avant de soumettre la pâte à l'action du feu.

*Les jaunes et les blancs.

CREPES FOUETTEES

Ayant fait votre démêlé comme il est dit au mot précédent, avant d'ajouter les blancs d'œufs ajoutez un peu de beurre fondu et faites-en une pâte légère et lisse. Laissez reposer quelque temps au chaud. Mélangez alors à votre pâte les 3 blancs d'œufs bien fouettés et $\frac{1}{2}$ tasse de crème fouettée. Laissez encore reposer environ 10 minutes et faites frire comme les crêpes ordinaires, sans toutefois beurrer autant la poêle, mais sans négliger de beurrer légèrement le dessus de la crêpe avant de la retourner.

[*Crêpes*]

CREPES DE SARRASIN

(*Préparées la veille*)



1 pinte d'eau
½ gâteau de levain
1 cuillérée à thé (renversante) de sel
1 cuillérée à table de cassonade
Farine de sarrasin pour que la pâte soit ferme

Laissez lever pendant la nuit. Le lendemain faites dissoudre 1 cuillérée à thé (rase) de soude dans un peu d'eau tiède, puis ajoutez cela à la pâte.

PANNEQUETS A L'ANGLAISE

(*Pancakes*)

1 chopine de lait
1 cuillérée à table de sucre
2 œufs
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel

Sassez ensemble la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajoutez-y les œufs bien battus et le sucre, puis mélangez le tout avec la chopine de lait. On devra s'assurer que le mélange soit bien opéré. Si la pâte paraît trop épaisse, ajoutez-y du lait doux. Dans une poêle mettez un petit morceau de beurre, puis faites cuire la pâte par cuillérées. Servez avec du sucre en poudre et quelques gouttes de jus de citron.

CREPES DE MAIS

1 tasse de farine de blé-d'Inde (maïs)
¾ tasse de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé (renversante) de soude
2 cuillérées à thé (renversantes) de crème de tartre
Suffisamment d'eau pour éclaircir la pâte

CREPES A LA FRANCAISE

3 œufs (les jaunes)
1 tasse de lait
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de sucre
Fine fleur de froment *Five Roses*

Mêlangez les jaunes d'œufs, le lait, le sel, le sucre, et versez un tiers de ce mélange sur ½ tasse de farine *Five Roses* et travaillez ce démêlé de manière à en faire une pâte bien homogène. Versez-y le reste du mélange et battez bien. Ajoutez ½ cuillérée à thé de bonne huile d'olives. Procédez à la cuisson comme il est dit à l'introduction (voyez la page 93). Aussitôt que vous aurez retiré votre crêpe, étendez dessus une couche de gelée quelconque et de beurre, roulez la crêpe et saupoudrez-la de sucre en poudre. C'est délicieux.

CREPES PANEES

(*Pour 4 personnes*)

1 chopine de pain sec (émietté)
1 chopine de lait ou d'eau
1 œuf
1 tasse de lait sur
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Pincée de sel
Farine *Five Roses*

Détrempez le pain dans le lait pendant 1 heure. Battez bien avec une cuiller de bois. Amalgamez l'œuf au lait sur. Sassez-y une tasse de farine, à laquelle vous aurez mélangé la soude, la crème de tartre et le sel. Ajoutez au besoin un peu de farine afin d'obtenir une bonne pâte lisse. Brassez bien. Faites cuire sur une tôle graissée ou dans une poêle à frire. Une cuillérée à potage de la composition suffit pour une crêpe. Servez chaud avec beurre et sirop d'érable.

CREPES DE FARINE " GRAHAM "

1 œuf (bien battu)
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de sel (dissous dans de l'eau chaude)
1 tasse de farine *Graham*
1½ tasses de fine fleur *Five Roses*

CREPES DE POMMES DE TERRE

6 pommes de terre crues (râpées)
1 œuf
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Sel et poivre

Délayez bien et procédez à la cuisson comme à l'ordinaire. Se mange avec du jambon frit.

CREPES DE POMMES DE TERRE
(*Autre*)

2 œufs
12 grosses pommes de terre râpées
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait doux
1 cuillérée à table de sel

CREPES DE FARINE DE BLE

1 pinte de lait sur
2 cuillérées à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de sel
2 œufs

Délayez en pâte avec une égale quantité de farine *Five Roses* et de farine de blé entier (*wheatmeal*).

QUAND LES ŒUFS SONT RARES

Quand les œufs sont rares ou coûteux, on peut faire la pâte à crêpes avec de la bière d'épinette, ou avec de la neige propre et un peu de lait, ce qui remplace facilement les œufs.

✣ ✣ ✣

GALETTES

SI vous pouvez vous procurer une pierre à galettes (dite *Soapstone, en anglais*) n'employez pas autre chose. Les galettes sont cuites, c'est-à-dire qu'elles ne sont pas *frites* sur cet ustensile de cuisine et sont par le fait même comparativement plus saines. Mettez la pierre (ou plaque) sur le côté de votre poêle et faites-la chauffer par degrés au moins une heure avant de vous en servir. Si vous la faites chauffer tout à coup, elle pourrait se fendre. Nettoyez-la avec du sel desséché, puis essuyez-la avec un linge propre et elle sera prête pour la cuisson. Evitez d'y faire tomber même une goutte de graisse.

Si vous vous servez d'une tôle (ou plaque) de fer, graissez-la légèrement avec un morceau de lard salé ou avec de la couenne de porc, laissant juste assez de graisse à la surface pour que la galette ne colle pas.

La pierre (ou la tôle) pour assurer une cuisson parfaite doit être tempérée et bien apprêtée : elle est rarement bonne au premier abord. Il faut lui donner le temps et la manier avec patience. Faites cuire la galette jusqu'à ce que la porosité soit bien constatée et les bords très croustillants. Plusieurs ménagères afin d'éviter la fumée ne graissent jamais leur gril (ou gabetier) : elles préfèrent ajouter à leur pâte un peu plus de beurre.

On se trouvera bien entre chaque cuisson de déblayer le gril. Pour retourner et relever les galettes, on se servira de spatule de bois ou d'un tourne-pièce ordinaire.

La ménagère désireuse d'effets nouveaux sera agréablement surprise en introduisant dans ses recettes favorites la céréale (dite *Breakfast Food*) de la Compagnie *Lake of the Woods*. On en fait de belles galettes et d'exquises gaufres.

✣ ✣ ✣

GALETTES SIMPLES

½ chopine de lait
2 œufs
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de beurre
2 cuillérées à thé de poudre allemande
Farine *Five Roses* pour faire une pâte claire

Faites votre démêlé. Procédez en tout tel qu'il est indiqué plus haut. La cuisson constatée, relevez la galette, placez-la sur un plat chaud, saupoudrez-la de sucre fin, et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement de la pâte.

GALETTES PANEES
(*Sans Œufs*)

Sur du pain sec émietté versez du lait sur, et laissez-le tremper pour obtenir une substance pulpeuse.

[*Galettes*]

1 tasse de pain trempé (soupe)
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel



1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
De l'eau froide pour faire une pâte coulante

Sassez la farine, le sel et la soude, puis jetez le mélange sur le pain trempé. Ajoutez l'eau graduellement et battez bien. Versez la pâte par cuillérées sur une tôle légèrement graissée. Procédez à la cuisson en retournant la galette pour qu'elle soit colorée également des deux côtés. Servez dans des assiettes chaudes.

GALETTES DE SARRASIN

1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de farine de sarrasin
½ tasse de sucre
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
¼ tasse de beurre (fondu)
1½ tasses de lait doux

GALETTES AU LAIT DE BEURRE

2 tasses de farine *Five Roses* (*voyez la remarque**)
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude
1¾ tasses de lait sur (ou lait de beurre)
1 cuillérée à table de beurre fondu
1 cuillérée à table de sucre

Cuisson sur une plaque (ou pierre) à feu vif.

**Remarque.*—Si le lait de beurre est épais, mettez une mesure avare de farine. S'il est clair, que la mesure soit généreuse.

GALETTES AU LAIT DE BEURRE

(*Autre*)

3 tasses de lait de beurre
2 tasses de crème (pas trop épaisse)
5 œufs (1 œuf par tasse)
2 cuillérées à thé (rondes) de crème de tartre
2 cuillérées à thé (renversantes) de bicarbonate de soude
1 cuillérée à thé de sel
Muscade au goût (ou vanille)
Fine fleur *Five Roses*

Faites cuire comme à l'ordinaire. Mettez du jugement dans l'emploi de la soude: tout dépendra du lait et à quel degré il est devenu aigre. Pour empêcher la galette de coller, ajoutez un peu de farine ou de soude, voire même un peu de chaque ingrédient. Si la pâte était trop épaisse, versez-y un peu plus de lait.

✣ ✣ ✣

POUR CONSERVER LA FARINE

LA farine est très sensible à l'humidité et aux odeurs de l'air ambiant. Aussi doit-on veiller avec attention à ce que l'atmosphère du lieu contenant de la farine soit toujours pure et éviter de placer de l'huile ou autre produit semblable dans ce lieu.

Quand vous achetez de la farine en baril, élevez celui-ci à une certaine distance du sol afin de produire un courant d'air qui permettra à la farine du fond de bien aérer.

Lorsqu'on est ennuyé par les souris, on préviendra les pertes en entourant le sac ou le baril avec une toile de fil de fer ou d'acier. La conservation de la farine est une chose aisée lorsque cette dernière est extraite de blé sec et de bonne condition. Exigez donc la marque authentique FIVE ROSES.

GAUFRES (*En anglais: "Waffles"*)

PATISSERIE originaire du Brabant. Les gaufres ordinaires se font avec une pâte qui doit avoir la consistance du lait et dans laquelle entre de la farine, de la crème fraîche en quantité suffisante, du sucre pulvérisé dans la proportion de 14 à 16 (c'est-à-dire, que pour 14 parties de farine *Five Roses,* on en met 16 de sucre); on aromatise avec de l'eau de fleur d'oranger ou toute autre eau distillée aromatique; on chauffe un gaufrier et on le graisse légèrement avec du beurre fondu; on met une cuillérée et demie de la composition et on fait cuire, en retournant le gaufrier, sur du charbon allumé (ou gaz), pour que la gaufre soit colorée également des deux côtés. Lorsque la cuisson est constatée, on retire la gaufre du gaufrier à l'aide d'un couteau qu'on passe dessous, on la roule sur elle-même à mesure qu'elle se détache, on l'étend toute chaude dans les formes et on la met à l'étuve pour qu'elle se tienne bien sèche. (*Le Pâtissier des Ménages.—Mme Rosalie Blanquet*). Autre manière de cuisson: on beurre un plateau, ou une plaque de tôle. Une cuillérée à café de cette pâte suffit pour une galette; disposez par conséqent la pâte par petits tas, pas trop rapprochés, mettez au four. Ces pâtisseries sont aussi connues sous le nom de "Plaisirs" ou "Oublies." On donne plutôt le nom d'Oublies à des Plaisirs faits dans un moule plus petit que le gaufrier ordinaire.

✣ ✣ ✣

GAUFRES DE MENAGE

2 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de lait
½ tasse de beurre fondu
2 cuillérées à thé de sucre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
2 œufs (battus séparément)

GAUFRES A LA COURSE

(*6 Œufs*)

2 chopines de lait doux
1 tasse de beurre fondu
6 œufs (battus séparément*)
8 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses*

Mélangez le lait et le beurre, puis ajoutez-y suffisamment de farine *Five Roses* (tamisée) pour que la pâte soit assez claire; elle doit, pour être à point, couler aisément dans la cuiller. Ajoutez-y les jaunes d'œufs bien battus, puis les blancs. En dernier, avant de faire cuire, jetez-y 8 cuillérées à thé de poudre allemande. Ces gaufres, faites avec 4 ou 5 œufs, sont très bonnes, mais elles sont bien supérieures lorsqu'on suit la recette telle que donnée ci-haut.

*Les blancs et les jaunes.

GAUFRES A LA CREME

(*Fécule de blé d'Inde*)

3 cuillérées à table de fécule de maïs (dite *Cornstarch*)
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
1 chopine de lait sur
1 œuf (bien battu)
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)

Mélangez bien la fécule de blé d'Inde et la farine *Five Roses,* puis ajoutez-y le sel. Amalgamez-y graduellement le lait sur, l'œuf (bien battu), et une petite cuillérée à thé de soude dissoute dans de l'eau. Versez dans le moule ou gaufrier chaud.

OUBLIES DE LA LOUISIANE

1 œuf
1 cuillérée à thé de sucre
1 chopine de lait doux
2 cuillérées à table (rases) de farine de blé d'Inde
2 cuillérées à table de beurre fondu
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte coulante (sans grumeaux)



Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez-y l'œuf et battez bien. Puis sassez

[*Gaufres*]

la farine de blé d'Inde, la farine, le sel et la poudre allemande, et jetez sur le beurre. Ajoutez le lait, après avoir épuisé la farine. Faites chauffer le gaufrier, beurrez-le, remplissez-le de pâte et, la cuisson achevée, servez tout de suite avec beurre et sirop.

Observation.—Quand votre gaufre est défournée et avant qu'elle soit asséchée, on peut lui donner des formes diverses, en la tournant autour d'un bâton rond pour lui donner la forme de tire-bouchons, ou en la formant en cornets, etc.

ROTIES A L'ANGLAISE

(*Ou Ramequins*)

Coupez très fin du fromage canadien et délayez-le dans un œuf bien battu avec 1 cuillérée à table de beurre et ½ tasse de lait doux. Faites cuire jusqu'à ce que le tout soit intimement amalgamé. Puis faites rôtir des tranches de pain très minces, et couvrez-les avec une couche de votre mélange.

PAIN DORÉ

(*Rôties aux Œufs*)

3 œufs
1 chopine de lait doux
Pincée de sel

Battez bien les œufs, et ajoutez le lait doux et le sel. Coupez un pain à mie serrée en tranches de 1 pouce d'épaisseur. Enlevez la croûte. Plongez les tranches dans l'œuf et le lait, faites frire dans du saindoux chaud ou dans de la graisse, et laissez-les prendre une belle couleur. Saupoudrez avec du sucre en poudre et servez chaud.



PAIN DORÉ A LA CANADIENNE

(*Pour le déjeuner ou le souper*)

4 œufs
½ chopine de lait
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
Pincée de sel

Mélangez la farine dans un peu de lait de façon à ce qu'il n'y ait pas de mottes. Ajoutez le sel. Coupez les tranches de pain en quartiers et trempez-les dans le mélange indiqué ci-haut. Tenez la poêle chaude, mettez-y du beurre et laissez-le fondre jusqu'à ce qu'il soit bruni. Mettez-y alors le pain et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retournez-le sur l'autre côté et faites-le rôtir de même. Très délicieux au souper et remplace les pommes de terre. On peut se servir de pain rassis. Le pain fait de farine *Five Roses,* tout en rendant une mie serrée et bien veloutée, ajoute de beaucoup au goût délicat de ces pièces rôties.

PAIN PERDU A LA PARISIENNE

Mettez dans un plat creux 5 ou 6 œufs. Battez-les bien et ajoutez 1 cuillérée d'eau de fleur d'oranger, un peu d'eau-de-vie et de la râpure d'écorce de citron. Battez davantage. Coupez des tranches de pain d'environ 1 pouce d'épaisseur. Passez les tranches dans les œufs, faites frire et servez chaud, en saupoudrant de sucre votre pain perdu.

PAIN PERDU

(*Autre*)

Prenez une chopine de lait doux, ajoutez-y du sucre, un peu de sel, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Coupez un pain mollet en tranches de ¾ pouce d'épaisseur, faites-les tremper dans votre lait; puis passez-les dans de l'œuf battu, faites frire et servez chaud, les ayant saupoudrées de sucre râpé. On pourrait remplacer le lait par de l'eau dans laquelle on a pressé le jus d'un ou deux citrons. On y trempe le pain, qu'on passe ensuite dans les œufs battus et qu'on fait frire.

Note.—Le pain perdu fait ainsi est plus léger et moins indigeste. Celui qu'on ne fait tremper que dans les œufs est plus lourd et en consomme beaucoup plus que lorsqu'il est déjà imbibé de lait ou d'eau. Il faut mettre du beurre frais dans la poêle chaque fois qu'on y met du pain perdu, en quantité suffisante pour le faire frire, comme on fait pour une omelette. On arrose chaque tranche dans la poêle d'un peu d'œufs battus.

PIECES FRITES DIVERSES

Beignes, Beignets, Pets-de-Nonne, Croquettes, Pièces Panées



A friture doit être prête et clarifiée quand les beignes sont découpés.

Le saindoux ou toute autre graisse à friture doit être très chaud et tiré à clair. La friture commune se fait soit au beurre, soit au saindoux, soit à l'huile, voire avec la graisse du pot-au-feu. Un peu de suif ajouté à la graisse donne une bonne couleur aux beignes.

Faites chauffer la graisse par degrés et vérifiez-la au moyen d'une boulette de pâte. Si la boulette revient immédiatement à la surface, se gonfle et blondit rapidement, la friture est à point. Une autre manière de l'éprouver est d'y verser quelques gouttes d'eau: vous saurez qu'elle est prête, au pétillement. Il n'est pas nécessaire que la marmite exhale beaucoup de fumée. Si la friture enfume la cuisine, c'est qu'elle a brûlé ou qu'elle est trop chaude.

On se trouvera toujours bien de détailler à l'avance une bonne quantité de ces pâtisseries avant de les plonger dans la marmite, ne risquant pas de cette façon de faire refroidir ou par contre de faire fumer la graisse.

N'essayez pas de faire trop de pièces ensemble, parce que la chaleur serait diminuée et au lieu d'obtenir des beignets croquants et savoureux, la surface extérieure absorberait la graisse. Il faut ici prêter une grande attention, la pâtissière étant exposée à obtenir des beignets trop pâteux, quoique dorés à l'extérieur, vous n'obtiendriez à l'intérieur qu'une cuisson défectueuse.

Pour les pets-de-nonne et les beignets la cuisson doit être de 3 à 5 minutes. Quand ils sont croquants, gonflés et brunis, retirez-les de la friture avec une cuiller perforée, mettez-les dans une passoire ou sur un papier brun grossier pour les faire égoutter. Pendant qu'ils sont encore chauds, saupoudrez de sucre en poudre.

Quand l'appareil et la cuisson sont bien faits et que ces pâtisseries sont serrées soigneusement, elles se conserveront non seulement quelques semaines, mais elles gagneront en qualité avec le temps. Paquetez-les dans une jarre de grès et saupoudrez chaque rang de sucre fin.

On peut varier à l'infini la composition de ce mets, et donner à la pâte différentes formes suivant sa fantaisie.

Si les beignets ou pets-de-nonne sont mis dans un réchaud avant d'être servis, ils deviendront aussi savoureux et croquants qu'une pièce de pâtisserie fraîchement défournée.

Les Pets-de-Nonne diffèrent des beignes en ce qu'ils sont plus soufflés et sont frits à la cuillérée au lieu d'être détaillés avec l'emporte-pièce et frits aussitôt. Voir l'article *Pets-de-Nonne*. On peut parfumer la pâte à pets-de-nonne avec une cuillérée à bouche de fleur d'oranger.

✤ ✤ ✤

BEIGNES

1 œuf
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé (petite) de soude
1 tasse de lait frais
2 tasses de *Five Roses*
2 cuillérées à thé (petites) de crème de tartre
Muscade au goût

Battez ensemble l'œuf et le sucre. Faites dissoudre la soude dans le lait, et mélangez-le avec les ingrédients indiqués plus haut. Sassez la farine et la crème de tartre, battez bien et ajoutez-y la muscade. Roulez la pâte aussi molle que possible quoique maniable. Détaillez-la à l'aide d'un emporte-pièce de fantaisie, et faites frire dans le saindoux bouillant.

[*Pièces Frites Diverses*]

Si l'on se sert de lait écrémé, on ajoute 1 cuillérée à thé de beurre fondu. C'est une recette excellente. En la doublant on pourrait en tirer 5 douzaines.

BEIGNES (*Autre*)

1 tasse de sucre
2 œufs
2 cuillérées à table de beurre fondu
⅔ tasse de lait doux
2 cuillérées à thé (renversantes) de poudre allemande
Farine *Five Roses* pour faire une pâte qui puisse se rouler.

Parfumez avec des épices ou du citron vert râpé.

PETS-DE-NONNE (*Sans Œufs*)

6 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de sucre
1 tasse de crème
1 tasse de lait écrémé
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel

Avec la farine sassez la crème de tartre, la soude et le sel. Faites dissoudre le sucre dans la crème et le lait. Ajoutez-y la muscade et jetez dans la farine, mélangeant le tout en pâte. Roulez-la bien et détaillez-la comme suit : faites chauffer votre friture, et, lorsqu'elle est à point, trempez-y le manche d'une cuiller, et, avec ce manche, enlevez gros comme une noix de pâte, que vous ferez tomber dans la friture. Continuez jusqu'à ce que la pâte soit épuisée, en retirant à mesure ce qui sera cuit.

PETS-DE-NONNE A LA MELASSE

1 tasse de mélasse
2 tasses de lait de beurre
2 œufs
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à thé de beurre fondu



Farine *Five Roses* pour faire une pâte molle.

Ne pétrissez pas la pâte, mais tapez-la légèrement avec les mains. Roulez-la et après l'avoir détaillée comme il est dit au mot "*Pets-de-Nonne,*" faites frire dans la friture bouillante. Un mets délicieux.

PETS-DE-NONNES PARMENTIER (*Sans Œufs*)

2 tasses de pommes de terre chaudes (pilées au mortier)
2 tasses de sucre
1 tasse de lait doux
2 cuillérées à table de beurre
5 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de vanille
Farine *Five Roses* pour pâte molle

Délayez comme d'habitude, et roulez la pâte à ½ pouce d'épaisseur. Faites frire comme il est dit à l'article "*Pets-de-Nonne.*" Les pommes de terre conserveront la fraîcheur de ce mets délicieux plus longtemps que lorsqu'il est préparé avec des œufs.

PETS-DE-NONNES SOUFFLÉS (*Recette riche au levain*)

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 tasses de lait échaudé
1 gâteau de levain dissous dans
½ tasse d'eau tiède
Farine *Five Roses*
3 œufs (bien battus)

Défaites le beurre en crème, ajoutez-y 1 tasse de sucre et battez de nouveau en crème. Ajoutez le lait échaudé et le levain dissous dans l'eau tiède. Incorporez de la farine *Five Roses* pour faire une pâte de bonne consistance. Couvrez et mettez lever durant la nuit. Le matin, ajoutez à la pâte 3 œufs battus en neige, 1 autre tasse de sucre et ½ muscade râpée. Travaillez-la avec de la farine *Five Roses* en une pâte égale et lisse. Laissez lever, retournez-la sur le pétrin et roulez-la de nouveau d'un pouce d'épaisseur. Mettez en forme, et laissez revenir environ ½ heure. Puis faites frire. Quand ils sont bien gonflés et d'une jolie couleur, retirez-les, faites-les égoutter et les saupoudrez de sucre fin.

PETS-DE-NONNE A LA CREME (*Ou crème frite*)

Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés ensemble avec quelques grains de sel et du zeste de citron, joignez-y assez de farine *Five Roses* pour faire une pâte. Aplatissez cette pâte sur une

table à l'aide d'un rouleau, coupez-la par petits morceaux d'une forme régulière, que vous tremperez dans la pâte à frire et que vous plongerez dans la friture bouillante. Glacez vos beignets à votre gré.

PETS-DE-NONNE DE CREME SURE

1 tasse de crème sure épaisse
1¾ tasses de lait sur
2 œufs
1 tasse de sucre jaune (très clair)
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans un peu d'eau tiède)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Farine *Five Roses*

Laissez reposer la pâte dans un endroit frais durant 3 heures. Puis roulez-la et coupez-la rapidement. Faites frire. Prenez garde de ne pas faire la pâte trop compacte, elle doit être de bonne consistance et sans grumeaux.

BEIGNETS DE BRIOCHE
(*A la façon d'Alsace*)

Cette recette exige une pâte à brioche. Détaillez et trempez des tranches de brioche dans du lait sucré et aromatisé, égouttez-les et plongez-les dans la friture bouillante. Le lait doit avoir été réduit à moitié.

BEIGNETS

½ livre de sucre
3 œufs
1 cuillérée à table de lait doux
1½ onces de beurre
Farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel

Délayez ces ingrédients avec suffisamment de *Five Roses* pour faire une pâte épaisse. Aplatissez-la au rouleau et détaillez-la en petits carrés, que vous ferez tomber dans la friture.

BEIGNETS (*Sans Œufs*)

1 chopine de sucre
⅔ chopine d'eau froide
2 cuillérées à table de saindoux
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
Aromatisez au citron ou à la vanille
Farine *Five Roses*

BEIGNETS DE FRUITS

3 œufs (battus séparément)
3 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de lait sur (ou lait de beurre)
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel



Faites dissoudre la soude dans le lait, brassez les jaunes d'œuf dedans, puis la farine sassée et le sel. Ajoutez, en dernier lieu, les blancs battus très fermes. Ayez de la friture bien chaude, comme il est dit à la page —. Prenez avec une cuiller gros comme une noix de pâte que vous ferez tomber dans la friture, faisant absolument comme il est décrit à l'article *"Pets-de-Nonne."* Continuez ce procédé jusqu'à l'épuisement de la pâte, en retirant à mesure ce qui sera cuit et de belle couleur.

Remarque.—Au désir, on peut ajouter des bananes tranchées ou des pommes hachées menu.

Servez-vous d'une casserole creuse pour faire frire pouvant contenir une friture abondante. Quand les beignets sont cuits, retirez-les et faites-les égoutter. Dressez-les en pyramide dans une assiette chaude couverte d'une serviette pliée. Servez-les immédiatement.

Observation.—En les trempant dans une pâte à frire préparée au préalable, on peut faire des beignets avec n'importe quel fruit. On peut lier la pâte à frire avec du jaune d'œuf, on y met encore de l'huile, du vin blanc ; et, lorsqu'on veut la rendre plus légère, on y ajoute une petite quantité de bonne eau-de-vie. La consistance doit être suffisante pour masquer les substances (fruits) qu'elle enveloppe. Il est bon de la faire 2 ou 3 heures avant de s'en servir afin qu'elle soit bien levée.

BEIGNETS D'ABRICOTS
(*A l'eau-de-vie*)

Partagez par la moitié 8 ou 10 abricots bien mûrs, pelez-les, enlevez-en les noyaux et mettez-les dans une terrine, qui contiendra déjà 2 cuillérées de rhum (ou de sirop quelconque) et un peu de sucre. Au bout de 2 heures, retirez vos abricots, épongez-les, trempez-les dans la pâte à frire et plongez-les dans la friture bouil-

lante. Ces beignets délicieux doivent être bien secs, et servis très chauds, saupoudrés de sucre.

Nota.—Vous pouvez faire ces mêmes beignets avec tous autres fruits à l'eau-de-vie, tels que pêches, prunes, poires, cerises, etc.

BEIGNETS DE POMMES

Coupez vos pommes en rouelles ou en quartiers, après les avoir pelées; ôtez-en le cœur et les pépins, puis faites-les mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie avec du sucre, des zestes de citron et de la fleur d'oranger. Trempez-les dans une pâte à frire comme pour les beignets précédents, faites frire au brun, saupoudrez de sucre et servez. On agit de même avec tous les fruits susceptibles d'être coupés par rouelles ou en quartiers : poires, pêches, oranges, etc.

PETS-DE-NONNE DE FRAISES
(*Ou de framboises*)

Les fraises ou les framboises doivent être grosses, fermes et pas trop mûres. Après les avoir trempées dans de la pâte à beignets, on les fait frire comme les beignets précédents.

BEIGNETS DE RAISIN DE CORINTHE

Agissez comme à l'ordinaire, ayant eu soin de bien laver et éplucher votre raisin et de le faire mijoter dans du sucre clarifié pendant quelques minutes. Employez le raisin quand il est bien refroidi.

Nota.—Presque tous les fruits se prêtent bien à cet appareil et fournissent de délicieux beignets. On prépare le sirop a son gré, soit à l'eau-de-vie ou seulement au sucre.



BEIGNETS
(*Autre*)

2 cuillérées à table de beurre
6 cuillérées à table de lait doux
1 cuillérée à thé de poudre allemande
Farine *Five Roses* en quantité suffisante pour que la pâte puisse se rouler.

Roulez la pâte mince, coupez en morceaux carrés et faites frire. Servez au sirop d'érable.

BEIGNETS DE PANAIS

Faites une pâte à beignets commune. Faites bouillir 4 ou 5 panais (entiers). Faites une abaisse de pâte très mince, tranchez les panais sur la longueur et placez-en 2 ou 3 tranches sur votre abaisse. Le nombre de tranches à employer dépendra de la grosseur désirée de vos beignets. Faites bien brunir et servez avec un sirop quelconque ou avec du miel.

BEIGNETS DE CITROUILLE

Vous ferez bouillir la citrouille puis vous enleverez l'eau. Laissez bien refroidir. Avec une assiette pressez la citrouille pour bien enlever l'eau qui pourrait y rester. Délayez-y 2 œufs et assez de farine *Five Roses* (desséchée) pour faire une pâte à beignets. Plongez dans la friture par cuillérées, tel que décrit à l'article *"Pets-de-Nonne."* On se trouvera bien d'avoir une casserolle creuse. C'est une économie de saindoux, et les beignets seront de meilleure qualité. Après la cuisson, retirez-les et trempez-les dans un mélange de sucre et de cannelle pilée. Semez dessus un peu de gros sucre cristallisé.

MERVEILLES

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
1 quarteron de sucre (tamisé)
4 œufs
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie (ajoutez au désir)

Battez les œufs en neige, et délayez-y le sucre et le beurre. Sassez-y la farine et la poudre à pâtisserie. Faites lever, puis roulez la pâte mince et détaillez en morceaux d'environ 3 pouces carrés. Faites 3 incisions sur le dessus de chaque morceau, et faites frire au brun dans la friture.

CROQUETTES DE BŒUF

4 tasses de viande hachée (ou préparée, dite *émincée*)
1 œuf
4 cuillérées à table de sauce aux tomates (*catsup*)
2 cuillérées à table de sauce quelconque (mayonnaise)
$\frac{1}{3}$ tasse de farine *Five Roses*

1 oignon de grosseur moyenne (haché menu)

Faites votre mélange, mouillez légèrement avec un peu de sauce, et assaisonnez au goût. Formez en croquettes et faites frire.

CROQUETTES DE POULET

½ chopine de poulet froid (haché menu)
1 cuillérée à table de persil (haché menu)
1 cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de poivre
1 cuillérée à table de beurre
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
¼ chopine de lait
1 œuf
Miettes de pain
Poivre et sel

Mélangez le poulet et le persil et assaisonnez avec le poivre et le sel. Faites une sauce avec 1 cuillérée à table de beurre et 2 de farine. Ajoutez le lait et assaisonnez derechef. Ajoutez-y le mélange au poulet et roulez en petits pains. Ajoutez à l'œuf, que vous aurez bien battu, 1 cuillérée à thé d'eau, et trempez-y vos croquettes. Saupoudrez-les de farine et plongez-les dans vos miettes de pain. Aussitôt panées, moulez-les en côtelettes un peu allongées en les aplatissant avec un couteau, puis soumettez à l'action de la friture comme à l'ordinaire.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

1 pinte de pommes de terre cuites (pilées au mortier)
Gros comme un œuf de beurre
1 cuillérée à thé de sel
¼ cuillérée à thé de poivre
1 œuf
1 tasse de lait (ou crème)

Formez en boulettes, puis plongez dans la friture.

BOULETTES DE BŒUF A LA PARMENTIER

Avec une tasse de bœuf froid (haché) mélangez 2 tasses de pommes de terre broyées et assaisonnées. Ajoutez 1 œuf battu. Achevez votre mélange, moulez en boulettes et aplatissez-les légèrement. Roulez dans des miettes de pain, et faites frire d'un beau blond. Pour le déjeuner ou le souper.



Observation au sujet des Pièces Frites et Panées.—Quoique le mélange soit bien opéré et assaisonné à point, on remarque de fois à autre qu'une pièce frite goûte fade. C'est qu'on a négligé d'assaisonner les miettes de pain dont on s'est servi pour paner le mets. On trouvera bon d'aromatiser la mie de pain avec un peu de sel, de poivre, et, peut-être avec un soupçon d'assaisonnement préféré avant d'y tremper le mets de service.

Pour paner le dessus des entrées, employez des miettes de pain au lieu de biscuits pilés, et le goût sera moins insipide.

ROUSSETTES

½ chopine de lait sur (ou lait de beurre)
2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
3 œufs (battus)
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de muscade
Farine *Five Roses* pour faire une pâte lisse.

Roulez et plongez dans la friture.

✣ ✣ ✣

LA MENAGERE peut économiser beaucoup sur sa dépense de farine en faisant un usage habituel de la marque FIVE ROSES. En raison de sa force supérieure, non seulement cette farine est-elle garantie pour absorber une plus grande quantité d'eau au démêlé, mais elle retient plus de liquide durant la cuisson, ce qui augmente de beaucoup le rendement de pain ou de pâtisserie.



CETTE EMPREINTE, EN ROUGE ET EN BLEU, QUE PORTE CHAQUE BARIL OU DEMI-BARIL, DISTINGUE LA FARINE FIVE ROSES. A DEFAUT DE CETTE MARQUE DE COMMERCE, ON NE POURRAIT GARANTIR LE CONTENU. LE BARIL CONTIENT 196 LIVRES DE FINE FLEUR, LE DEMI-BARI N'EN CONTIENT QUE 98. LA FIVE ROSES SE VEND AUSSI EN SACS DE DIFFERENTES GRANDEURS.

DES GATEAUX DE DESSERT

Gâteaux Etagés, Pains de Savoie, "Short Cakes," Gâteaux de Noces

(*Préparé spécialement pour cet ouvrage.*)



DEBLAYEZ la table de tout ce qui l'encombre et qui n'est pas essentiel à la préparation du mets. On observera la plus parfaite properté : relevez les manches jusqu'aux coudes, et que les mains et les ongles soient en parfait ordre.

On se trouvera bien de lire la recette du commencement à la fin au moins une fois. Ayez en main les ustensiles et les ingrédients nécessaires à la préparation des pièces diverses.

A moins d'avis contraire, les mesures indiquées seront rases.

La farine devra être bien asséchée, sassez-la et mesurez-la soigneusement. On se trouvera toujours bien de tamiser les ingrédients secs avant de les mesurer.

Beurrez les moules à gâteaux et tenez-les prêts à recevoir la matière. Il est préférable de les oindre de saindoux plutôt qu'avec du beurre. Si le gâteau est gros et exige une cuisson prolongée (gâteau aux fruits ou pain de Savoie), bardez le moule avec un papier graissé et saupoudrez l'intérieur avec un peu de farine, ayant soin, avant d'y verser la pâte, de dégager toute la farine qui n'adhère pas.

Afin de bien opérer le mélange des ingrédients, il est bon de se servir d'un bol de faïence, de terre ou de pierre, qu'on fera chauffer un peu auparavant. Une spatule ou cuiller de bois est recommandée.

Ne brassez pas la matière, *battez-la* soigneusement en élevant la pâte à chaque coup, du fond jusqu'au bord du bassin. Ce mouvement régulier de soulèvement améliore considérablement la qualité du gâteau.

Tous les ingrédients doivent être de la meilleure qualité que l'on puisse trouver dans le commerce. Evitez de vous servir de beurre mou et huileux, mal lié.

On se souviendra aussi qu'un gâteau trop riche se brise facilement, qu'une quantité trop forte de sucre donne une croûte épaisse et dure, et que trop d'œufs rendent le gâteau sec et pesant. L'usage de lait sur donne un gâteau spongieux et léger. Le lait frais donne une pâtisserie qui se coupe comme un *Gâteau de Mesure.* Avec le lait sur, on doit employer de la soude seulement ; avec le lait doux, on se servira de poudre à pâtisserie, ou de soude et de crème de tartre dans les proportions désirées. La crème de tartre et la soude (*soda à pâte*) sont parfois employées à la place de la poudre allemande. Mettez, à cet effet, 2 cuillérées à thé de crème de tartre et 1 petite cuillérée à thé de soude pour 3 tasses de farine *Five Roses,* sassez-les bien ensemble pendant 2 et même 3 fois.

✣ ✣ ✣

POUR EPROUVER LES ŒUFS

Comme plusieurs recettes exigent l'ajouté d'œufs, il est utile de savoir les éprouver avant de les employer. Placez l'œuf dans un verre d'eau et, s'il est frais, il restera au fond du verre. S'il n'était pas frais, la partie la plus grosse de l'œuf s'élèvera plus que l'autre. Plus cette partie s'élèvera, plus l'œuf sera ancien. Durant la saison chaude, c'est une bonne idée de mettre les œufs dans l'eau froide avant de s'en servir, et ils se battront bien mieux. Assurez-vous de la fraîcheur de vos œufs, autrement ils ne se fouetteront pas, ou très mal.

[*Gâteaux de Dessert*]

LA CUISSON DU GATEAU

A défaut de moules, on peut dresser la pâte dans des caisses de papier. Prendre soin cependant de ne remplir les moules qu'à moitié, car la matière faite de farine *Five Roses* a la vertu de bien gonfler en cuisant, ce qui lui donne une légèreté supérieure.



Pour que le gâteau soit égal au-dessus, la cuisson achevée, laissez la matière atteindre jusque dans les coins et les parois du moule, et faites un léger abaissement au milieu. Cuit ainsi, le gâteau sera parfaitement plat au sortir du four.

Soyez certaine de bien connaître votre four et le degré de chaleur qu'exige chaque espèce de gâteau.

Nous donnons ici les moyens de vérifier un four : si l'on peut y exposer la main de 20 à 30 secondes, c'est un four *vif;* de 35 à 45 secondes, c'est un four *modéré;* de 45 à 60 secondes, c'est un four *doux*. On peut aussi éprouver le four en y faisant brûler du papier ou une pincée de farine.

N'ayez jamais autre chose dans le four quand vous procédez à la cuisson d'un gâteau, aussi n'y faites pas cuire en en même temps deux gâteaux d'espèces différentes. N'ouvrez pas la porte et ne dérangez pas le gâteau avant au moins 10 minutes. Ce temps écoulé, vous pourrez jeter un coup d'œil dans le four pour voir si vos gâteaux cuisent bien. Fermez doucement la porte, et sans la faire claquer. Les gâteaux, comme le pain et les petits pains, doivent cuire graduellement, c'est-à-dire, que la pâtisserie doit cuire à l'intérieur avant de rissoler à l'extérieur. Les pièces au beurre doivent cuire lentement à four modéré, tandis qu'un pain de Savoie et autres pièces de même espèce exigent une cuisson plutôt rapide. Comme règle générale, plus le gâteau est mince, plus le four doit être vif.

En se servant de moules ou de caisses pour les gros biscuits et gâteaux, il est bon de placer sur le haut du moule une feuille de papier bien beurré, afin que le haut du biscuit ne puisse brûler. Dans le cas ou le biscuit ne serait pas tout à fait assez cuit, laissez-le sécher, après l'avoir démoulé, devant la bouche du four. S'il était un peu brûlé, enlevez-en les parties atteintes, lorsqu'elles sont encore chaudes, avec un couteau bien tranchant. Ou, laissez le gâteau se refroidir avant de le démouler, et grattez-en les parties atteintes avec votre couteau.

La cuisson est achevée lorsque le gâteau se dégage des parois du moule et quand, l'ayant piqué avec une paille ou une brochette, on retire celle-ci nette et sèche. Quand vous défournez le gâteau, posez le moule un instant sur un linge humide et le gâteau se dégagera de suite.

GATEAUX SANS ŒUFS

Vu le coût et la rareté des œufs dans certaines parties du pays, plusieurs recettes omettant les œufs sont données alternativement dans les pages suivantes. C'est une attention que le rédacteur n'a rencontrée dans aucun livre de cuisine et qui, sans doute, mérite d'être appréciée des gens économes.

GATEAU ALBANI

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de lait doux
2 œufs (les blancs)
1 cuillérée à thé de vanille
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 tasses de farine *Five Roses*
Raisins
Noix de Grenoble hachées

Défaites en crème le beurre et le sucre. Joignez-y les blancs bien fouettés, puis le lait, la vanille et la poudre à pâtisserie sassée dans la farine. Mettez dans une petite bassine la moitié de la pâte, puis mettez une couche de raisins égrenés et une couche de noix hachées finement, et en dernier recouvrez avec la balance de la pâte. Cuisson à four modéré. Glacez-le et posez sur le dessus des noix rondes.

GATEAU DES ALLIES

2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre blanc
¾ tasse de beurre
Frottez en miettes et mettez-en 1 tasse à part. Mêlez ce qui reste avec :

1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (***soda à pâte***)
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 œuf
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe

Parsemez avec les miettes le dessus de votre gâteau. Mettez cuire.

PAIN DES ANGES

11 œufs (les blancs)
1½ tasses de sucre en poudre tamisé
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille
Pincée de sel

Sassez ensemble pendant 4 ou 5 fois la crème de tartre, la farine, le sucre et le sel. Battez dans un grand bol les blancs d'œufs en neige épaisse. Ajoutez-y graduellement la farine sassée, etc., en battant constamment. Tenez les terrines prêtes afin de ne pas laisser dégourdir le gâteau une minute après l'avoir mêlé. Faites cuire 45 minutes. N'ouvrez pas le four avant 15 minutes après sa chaleur primitive. Si c'est votre goût, ajoutez 2 cuillérées à thé d'eau de rose.

PAIN DES ANGES
(*Autre*)

1 tasse de lait doux
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre fin granulé
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
2 œufs (les blancs seulement)

Mettez chauffer le lait dans une bouilloire double et laissez jeter le premier bouillon. Sassez ensemble pendant 5 fois les ingrédients secs. Versez-y le lait chaud, brassez légèrement, puis joignez-y soigneusement les blancs battus en neige. Ne graissez pas la terrine et ne mettez pas d'essence. Faites cuire à four modéré. Glacez au goût. Quelques morceaux d'angélique parfumeront agréablement votre gâteau, s'il vous faut un arome.

GATEAU BAGATELLE

Garnissez un bol de verre avec une abaisse de pain de Savoie ou autre biscuit. Recouvrez avec de la gelée de gadelles ou avec des confitures aux framboises, puis mettez-y une autre couche de gâteau. Parsemez avec une poignée de coco et ½ tasse d'amandes hachées. Mouillez avec ½ tasse de cognac. Versez sur le tout un flan ou cossetarde fait ainsi : 1 chopine de lait, 2 œufs, 2 cuillérées à table de sucre, pincée de sel, vanille au désir. Aussitôt refroidi, servez avec de la crème fouettée.

GATEAU ETAGÉ AUX BANANES

1 tasse de sucre granulé
¼ tasse de beurre
⅔ tasse de lait
2 œufs
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé d'essence de vanille

Faites cuire et, entre les étages, mettez des tranches de bananes. Glacez au goût.

GATEAU ETAGÉ AUX BANANES
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
1 tasse de lait doux
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Essence de citron
Bananes

Coupez en tranches la banane, et placez-les entre les étages de votre gâteau, et garnissez-en le dessus.

BATONS VANILLÉS

½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre
½ tasse d'eau bouillante
½ cuillérée à thé de soude (***soda à pâte***)
Farine *Five Roses* pour épaissir
Vanille



Battez ensemble le beurre et le sucre. Mettez dissoudre la soude dans l'eau chaude et versez-la dans le beurre et le sucre. Ajoutez de la farine en pluie jusqu'à ce que la pâte soit de bonne consistance, et roulez-la aussi mince que possible. Coupez en bandes larges de 3 pouces et longues de 5. Parfumez au goût. Ces gâteaux seront très croquants.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU BELGE

2 tasses de sucre
¾ tasse de beurre
3 œufs
3 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude
1 tasse de lait (ou d'eau)
Pincée de sel

Délayez et parfumez au citron. Cuisson à four gai.

GATEAU BOSTON

4 tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Suffisamment de saindoux (ou beurre) pour que la pâte soit de la richesse d'une pâte à tartes
1 poignée de sucre granulé
1 œuf (bien battu dans une tasse à part)
Remplissez cette tasse avec du lait doux ou de la crème

Roulez la croûte et étendez-y telle garniture qu'il vous conviendra. Roulez-la et tranchez-la environ 1 pouce d'épaisseur et faites cuire.

GATEAU BOUILLI
(*Sans Œufs*)

1 tasse d'eau froide
1 tasse de raisins
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
2 tasses de farine *Five Roses*

Versez dans une casserole tous les ingrédients, à l'exception de la farine, et laissez-les jeter le premier bouillon. Mettez se refroidir. Quand c'est froid, brassez-y la farine sassée, et battez bien. Versez dans une terrine à gâteau que vous aurez auparavant beurrée. Faites cuire.



GATEAU AU CARAMEL

1 tasse de sucre
2 œufs
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre blanc
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse d'eau froide
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Mettez 1 tasse de sucre sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien bruni. Ajoutez-y ½ tasse d'eau bouillante et brassez bien. Quand c'est refroidi, ajoutez-en la moitié à la pâte. Mélangez la balance avec du sucre à glacer et garnissez-en le dessus de votre gâteau.

GATEAU AU CARAMEL
(*Autre*)

1 tasse de sucre
3 cuillérées à thé de beurre
3 œufs
½ tasse de lait
1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre allemande

Faites cuire en couches séparées, superposez et garnissez avec une glace au caramel.

GATEAU AU CAFE

2 tasses de cassonade
1 tasse de mélasse
1 tasse de beurre
1 tasse de café fort
2 œufs
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de clous de girofle pilés
1 cuillérée à thé de muscade râpée
1 livre de raisins
1 livre de raisins de Corinthe
4 tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AU CAFE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de café
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 muscade
½ livre de raisins
4½ tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AU CEDRAT

2 œufs
2½ tasses de cassonade
1 tasse (renversante) de beurre et de saindoux mêlés
1 tasse de lait sur
1 tasse de cédrat haché
1½ tasses de raisin de Corinthe

1½ tasses de raisins
Un peu de peau de citron confite
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de soude
4 tasses de farine *Five Roses*

GATEAU DU CHEMINEAU

2 tasses de cassonade
½ livre de saindoux
1 cuillérée à thé (avare) de sel
2 cuillérées à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de soude
½ tasse de raisin de Corinthe
1½ tasses d'eau
3½ tasses de farine *Five Roses*

Cuisson de 50 minutes à four modéré.

GATEAU AUX CERISES

2 œufs
¾ tasse de sucre
½ tasse de beurre
2 cuillérées à table d'eau
1 tasse de cerises
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses (petites) de farine *Five Roses*

Faites cuire, et glacez avec telle glace qu'il convient.

CHARLOTTE RUSSE

Doigts de Dame ou Pain de Savoie rassis*
2 tasses de crème
⅜ tasse de sucre
Essence au goût
1 cuillérée à thé de gélatine en poudre
⅓ tasse d'eau froide ou de lait

---

*Voyez le mot " *Biscuits à la Cuiller* " à la page 67.

Remarque.—On peut employer à la place de la gélatine en poudre 1 once de gélatine en feuille.

Garnissez un moule pouvant contenir environ 6 tasses avec des bandes de gâteau ou des Doigts de Dame. Disposez votre gâteau de façon à ce qu'il s'ajuste au moule. Les doigts de Dame peuvent être soudés ensemble avec du blanc d'œuf ou de la gélatine dissoute. Mettez tremper la gélatine dans de l'eau froide ou dans du lait. Fouettez la crème, battez-y le sucre et l'essence. Faites dissoudre la gélatine au bain-marie, puis joignez-la lestement à la crème fouettée, et versez-la dans le moule bardé de gâteau. Mettez se refroidir avant de servir. Cette recette nous est venue de l'Institut Macdonald. On pourrait aussi se servir de la garniture décrite au mot *Crème à Charlottes* (V. la page 60.)



GATEAU ETAGÉ AU CHOCOLAT

¾ tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 œufs (battus séparément)
¾ tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 cuillérées à table de vanille
1 cuillérée à thé d'épices assorties (*allspice*)
½ cuillérée à thé de macis
3 cuillérées à table de chocolat non sucré (râpé)

Défaites en crème très légère le beurre et le sucre. Joignez-y les jaunes bien battus, le lait et la farine que vous aurez sassée trois fois avec la poudre à pâtisserie. Tout en mêlant la farine, joignez-y graduellement les blancs d'œufs battus durs et secs. Parfumez avec de l'essence de vanille. Battez lestement pendant 1 minute, puis partagez en deux parties égales. A une partie ajoutez les épices, le macis et le chocolat. Faites cuire chaque partie en deux couches, ce qui fera 4 étages en tout.

GARNITURE :

Dans ½ tasse d'eau faites bouillir 1 tasse de sucre et, tandis qu'il bout, ajoutez ¼ cuillérée à thé de crème de tartre. Laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il file. Tenez prêts 2 blancs d'œufs bien battus, sur lesquels vous verserez en battant votre liquide jusqu'à ce que le tout soit presque froid. Puis ajoutez 4 cuillérées à table de chocolat râpé, non sucré, et battez jusqu'à ce que le mélange soit entièrement froid. Ajoutez 1 cuillérée à thé de vanille et étendez cette composition entre les étages du gâteau, et garnissez-en le dessus de même, en mettant alternativement les couches foncées et les couches pâles.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU CHOCOLAT AU CAFE



1 tasse de sucre
1 œuf
3 cuillérées à table de beurre
¼ tasse de lait
½ tasse de café liquide (fort)
¼ tasse de chocolat râpé
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Faites cuire soit dans un moule haut de forme ou dans une terrine longue.

GATEAU CHOCOLAT AUX NOIX
(*Etagé*)

Les jaunes de 2 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
¼ tasse de lait doux
⅔ tasse de chocolat râpé
1 tasse de noix de Grenoble
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille

Sassez la soude et la crème de tartre avec la farine. Faites cuire à double étage et glacez avec une glace bouillie. Garnissez entre les couches avec une pâte aux oranges (V. la page 59).

GATEAU ANGLAIS A LA CHRISTMAS
(*Pain de Noël*)

(Le meilleur que je connaisse—tout le monde qui en a mangé le trouve délicieux.)
3 quarterons de beurre
1 livre de cassonade
2 livres de raisin de Corinthe
2 livres de raisins égrenés
1 livre de dattes
10 œufs (8 suffiront au besoin)
1 quarteron d'amandes pilées
1 quarteron de noix de Grenoble hachées finement
½ tasse de mélasse (ou d'eau de rose)
½ cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 cuillérée à thé de macis
1 cuillérée à thé d'épices mêlées
Vanille
¾ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
5 tasses de farine *Five Roses*
¾ ou 1 tasse de cognac

Le cognac peut être mêlé aux autres ingrédients, ou versé sur le gâteau, la cuisson achevée. Faites cuire dans un four très doux durant 3 ou 4 heures.

GATEAU SAVOUREUX DE NOEL
(*Recette qui a remporté le 1er prix*)

4 tasses de sucre
3 tasses de beurre fondu
4 tasses de mélasse
2 tasses de lait doux
10 œufs
2 cuillérées à thé de soude
2 cuillérées à thé chaque : cannelle, clous de girofle, *allspice* (le tout pulvérisé)
2 muscades
8 tasses de farine *Five Roses*
3 livres de raisins
2 livres de raisin de Corinthe
1 livre de zestes mêlés
1 livre de noix hachées

Cuisson à four doux.

GATEAU DE NOEL AU COCO
(*4 Etages*)

2 tasses de sucre
¾ tasse de beurre
4 œufs
½ tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Vanille
Coco

Faites votre démêlé comme d'habitude, en conservant les blancs d'œufs pour garnir. Battez les blancs avec 2½ tasses de sucre, que vous ajouterez graduellement. Battez-les jusqu'à ce que le tout soit très ferme, blanc et lisse, puis mettez-y le coco. Etendez la garniture entre les couches de votre gâteau, et semez un lit épais de coco sur le dessus et les côtés de votre pâtisserie.

GATEAU AU CITRON
(*Etagé*)

2 tasses de sucre blanc
1 tasse de lait doux
½ tasse de beurre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
3 tasses de farine *Five Roses*
2 œufs (battus séparément)

Délayez comme à l'ordinaire, en sassant la farine et la poudre allemande ensemble avant de les ajouter. Joignez-y les œufs en dernier, ayant battu les jaunes et les blancs à part. Faites cuire par étages, et glacez avec tel glaçage qui lui convient.

Nota.—Ce gâteau peut être facilement transformé en *Gâteau Meringué;* il faut, à cet effet, fouetter bien ferme 3 blancs d'œufs dans lesquels il faut faire tomber, à travers un tamis de soie, la quantité désirée de sucre et la râpure d'un citron, et quand ces objets sont bien amalgamés, on pose, en forme pyramidale, de pleines cuillérées à café, à côté les unes des autres. On saupoudre ces petites meringues avec du sucre écrasé, et on expose de nouveau le gâteau au four, une heure et demie après sa chaleur primitive, afin de colorer les meringues, sur chacune desquelles on peut poser des pistaches.

PAIN AU COCO

6 œufs (les blancs)
1½ tasses de sucre en poudre
¾ tasse de beurre
1 tasse de lait doux
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé d'essence de citron.

Faites cuire en pain, et le lendemain ôtez-en les croûtes du dessus et du dessous. Rognez les côtés, et tranchez-le en quatre étages. Râpez deux cocos entiers, et mettez-les dans votre glaçage. Masquez le dessus et les côtés de votre gâteau avec une glace très épaisse. Mettez à la bouche du four afin de bien étendre le glaçage et, de cette façon, au moment de découper, vous aurez un très joli gâteau blanc et lisse.

GATEAU A LA CREME

4 œufs
1½ tasses de sucre blanc
¾ tasse de beurre
1 tasse de crème douce
1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude
3 tasses de farine *Five Roses*
Essence de vanille

Défaites en crème le beurre et le sucre. Cassez-y les jaunes d'œufs. Ajoutez le lait. Sassez le soda à pâte et la crème de tartre dans la farine. Battez bien ces objets. Joignez-y en dernier les blancs d'œufs bien battus. Battez le tout quelque temps. Faites cuire.

Remarque.—Un *gâteau d'orange à la crème* se fait de même en substituant 1 cuillérée à thé d'essence d'orange à l'essence de vanille indiquée.

GATEAU POUR CREME A LA GLACE

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
½ tasse de lait
1¾ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
3 œufs
½ cuillérée à thé de vanille

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez le lait, puis la farine tamisée avec la poudre à pâtisserie. Battez bien et joignez-y les blancs d'œufs. Parfumez à la vanille. Faites cuire dans 2 terrines, de 20 à 30 minutes. Glacez au jaune d'œuf parsemé de sucre blanc.

GATEAU AU COCOA

½ tasse de lait doux
2 cuillérées à table de cocoa
1 œuf
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de soude (***soda à pâte***)
2 tasses de farine *Five Roses*
Vanille

Dans ½ tasse de lait, faites bouillir le cocoa jusqu'à ce qu'il soit de bonne consistance. Aussitôt cuit, brassez-y l'œuf. Quand c'est refroidi, ajoutez le sucre blanc, le beurre et l'autre demi-tasse de lait, puis la soude dissoute dans un peu d'eau chaude. Ajoutez la farine et l'essence. Faites cuire dans des terrines longues.



GATEAU DE DAMAS

1 quarteron de beurre
2 œufs
1 quarteron de sucre

[*Gâteaux de Dessert*]

1 quarteron de raisin de Damas (*sultanas*)
2 onces de zeste de citron ou d'orange
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie

Mettez en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs séparément et non battus. Battez bien. Puis ajoutez la farine et les autres ingrédients. Faites cuire 1 heure.

PAIN AUX DATTES

⅓ tasse de beurre défait
1⅓ tasses de cassonade
2 œufs
½ tasse de lait
1¾ tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de muscade râpée
1 cuillérée à thé de soude
½ livre de dattes sans noyaux (finement hachées)

Délayez dans l'ordre indiqué, et battez bien durant 3 minutes. Versez dans un moule beurré, et faites cuire 40 minutes à four modéré. Démoulez et saupoudrez le dessus de sucre en poudre.

GATEAU DIAVOLO

CREME :

1 tasse de chocolat râpé
½ tasse de lait doux
1 tasse de cassonade
1 œuf (le jaune seulement)
1 cuillérée à thé de vanille

Délayez dans une casserole. Faites cuire et mettez refroidir.

GATEAU :



1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait doux
2 œufs (jaunes et blancs battus séparément)
1 cuillérée à thé de soude

Défaites en crème beurre et sucre avec les jaunes d'œufs. Ajoutez le lait. Sassez-la farine, et battez les blancs en neige. Battez le tout et ajoutez la crème ou cossetarde. Mettez en dernier, 1 cuillérée à thé de soude dissoute dans un peu d'eau chaude. Glacez avec une pâte de guimauve (dite *Marshmallow*).

GATEAU ECHAUDÉ

1 tasse de sucre
3 œufs (bien battus)
1 tasse de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé (petites) de poudre allemande
4 cuillérées à table d'eau bouillante

Vérifiez votre fourneau et ayez l'eau bouillante avant de commencer votre gâteau, qui exige d'être fait rapidement. Les lèchefrites devront être graissées à l'avance et prêtes à recevoir la matière. On le trouvera excellent soit étagé ou fait en rouleau garni de gelée. Battez bien les œufs, et mêlez-y le sucre en battant constamment. Ayez la farine sassée avec la poudre à pâtisserie. Ajoutez 4 cuillérées à table d'eau bouillante aux œufs et au sucre, en brassant constamment. Joignez-y la farine, battez bien et faites cuire de suite pendant 10 à 15 minutes, selon la chaleur du four et la grosseur du moule. Plus la pâte est mince plus elle cuit rapidement. C'est un gâteau commode lorsque le lait est rare.

GATEAU DES ECONOMES

1 tasse à thé de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre ou saindoux
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte tombe facilement de la cuiller

Battez bien ces objets. Faites cuire une demi-heure.

GATEAU EPICÉ

3 œufs
1½ tasses de sucre
1 tasse de beurre
½ tasse de lait
½ tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de muscade râpée
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 tasse de raisins
1 quarteron de noix de Grenoble hachées
3 tasses de farine *Five Roses*

Nota.—Pour recettes diverses pour le ***Pain d'Epices,*** voyez la page 75.

GATEAU ETAGÉ COMMUN

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
3 œufs
1 tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Faites cuire dans 3 terrines, et, aussitôt refroidi et démoulé, masquez avec de la gelée. Superposez les couches l'une sur l'autre.

Remarques sur les Gâteaux Etagés.—Les gâteaux étagés communs doivent cuire de 15 à 20 minutes.

GATEAU ETAGÉ A LA COURSE

2 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse (avare) de lait
2 cuillérées à table de beurre fondu
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie tamisée avec
2 tasses de farine *Five Roses*

Délayez et faites cuire comme d'habitude. Mettez entre les couches telle garniture qu'il vous conviendra.

GATEAU AUX FIGUES
(*Sans Œufs*)

1 livre de figues
1 livre de cassonade
½ cuillérée à thé de sel
1½ cuillérées à thé de crème de tartre
1½ cuillérées à thé de soude
4 cuillérées à table de beurre fondu
Farine *Five Roses*

Faites bouillir à part durant 2 heures les figues et la cassonade avec suffisamment d'eau pour couvrir. Aussitôt refroidies, ajoutez le sel, la crème de tartre et la soude. Faites dissoudre dans le lait la crème de tartre et la soude. Ajoutez le beurre fondu et suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle.

PAIN DE FIGUES

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre granulé
½ tasse de lait doux
2 tasses de farine *Five Ros*
3 cuillérées à thé de poudre
1 cuillérée à thé d'essence de vanille
3 œufs (les blancs)
Figues

Défaites le beurre en crème. Battez-y graduellement le sucre, puis alternativement le lait et la farine *Five Roses* sassée avec la poudre à pâtisserie. Parfumez avec de l'essence de vanille, et joignez-y les blancs de 3 œufs battus en neige ferme.



Tenez prêtes environ ½ livre de figues coupées en filets que vous jetterez ci et là dans la pâte en la versant dans le moule beurré. Faites cuire à four modéré et glacez lorsque ce sera froid.

GATEAU AUX FRAISES

½ tasse de beurre
1 tasse (grande) de sucre
3 œufs (réservez 1 blanc pour glacer)
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de fraises en conserves (la même quantité de fruits et de jus)
1 cuillérée à thé de soude

Nota.—On peut employer des framboises ou des cerises.

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs battus, puis les fraises, le jus et les fruits (froids). Sassez la soude avec la farine que vous ajouterez en dernier. Glacez avec une glace aux fraises.

GATEAU ETAGÉ AUX FRAMBOISES

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
2 œufs
2 cuillérées à table de lait de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
Muscade
1 tasse de framboises (en dernier)

Faites cuire par étages.

GATEAU DES FRIANDS

½ tasse de lait
1 tasse de sucre pilé
½ tasse de beurre

[*Gâteaux de Dessert*]

1 œuf (entier) et les blancs de 2 autres
2 tasses (avare) de farine *Five Roses*



1 cuillérée (grande) à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse de raisins égrenés (bien saupoudrés de farine)

Faites cuire dans un moule de forme carrée. Glacez avec une glace ordinaire ou au chocolat. Détaillez en carrés.

GATEAU AUX FRUITS A LA BOURGEOISE

½ livre de raisin de Corinthe (bien nettoyé)
½ livre de raisins égrenés
1 tasse de beurre défait en crème
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de lait
3 tasses de farine *Five Roses*
3 œufs (battus séparément)*
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

*C'est-à-dire, les blancs et les jaunes.

Bardez un moule avec du papier, et faites cuire durant une heure.

REMARQUES SUR LES GATEAUX AUX FRUITS

1. Un gâteau pesant et lourd résulte souvent de ce qu'on s'est servi de fruits humides. Après avoir lavé le raisin de Corinthe ou autre fruit de service, on le laissera quelque temps dans la passoire dans un endroit assez chaud afin qu'il sèche. Il est bon aussi de le saupoudrer de farine avant de mêler le fruit aux autres objets.

2. Comme règle générale, les gâteaux aux fruits prennent de 2 à 4 heures de cuisson.

3. On se rappellera que les fruits secs ajoutés à la pâte la rendent plus épaisse en absorbant l'humidité de la matière, tandis que le contraire se produit en se servant de fruits frais.

4. On ne remplira les moules qu'aux deux-tiers afin de permettre à la matière de gonfler librement.

5. Pour donner de la couleur au gâteau de fruits ou d'épices, on fait quelquefois blondir la farine à la bouche du four avant de procéder au mélange des ingrédients.

PAIN BLANC AUX FRUITS

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre allemande
1 livre de dattes
1 quarteron d'amandes mondées
1 quarteron de zeste de citron
Le jus et l'écorce d'une orange
2 cuillérées à table de cognac
Les blancs de 7 œufs
1 livre de raisins

Délayez le beurre et le sucre. Ajoutez le lait et les aromates. Saupoudrez les fruits de farine, délayez le tout et joignez-y les blancs d'œufs battus bien fermes. Faites cuire 2 heures à four modéré.

GATEAU AUX FRUITS
(*Ni Œufs, ni Beurre*)

1 tasse de cassonade
½ tasse de mélasse
1 tasse de crème sure
1 cuillérée à table de soude dissoute dans
1 cuillérée à table d'eau bouillante
3½ tasses de farine *Five Roses*
2 livres de raisins
½ livre de raisin de Corinthe
Cédrat
1 tasse de confitures
Pincée de sel
Epices
Essence d'amandes

Jetez la soude dissoute dans la crème, et délayez. Cuisson comme à l'article précédent. Fait un mois à l'avance, ce gâteau sera frais et mou, et se conservera indéfiniment.

GATEAU DE GRUAU AUX FRUITS
(*Sans Œufs*)

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 tasse de lait sur
1½ cuillérées à thé de soude
1¾ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de farine d'avoine (gruau)
1 tasse de raisins hachés

GATEAU RUBANÉ AUX FRUITS

Partie Blanche :

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de crème douce
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie
1 livre d'amandes pilées finement
½ livre de zeste de citron
½ livre de coco râpé
1 cuillérée à thé d'eau de rose
1 cuillérée à thé d'essence de citron
1 petite tranche de peau d'orange confite
Les blancs de 6 œufs

Partie Foncée :

1½ tasses de sucre (sucre blanc ou cassonade)
1 tasse de beurre
2 tasses de farine *Five Roses* (brunie à la bouche du four)
Les jaunes de 6 œufs
1½ livres de raisins
½ livre de raisin de Corinthe
½ livre de zeste de citron
1 livre de dattes
1 quarteron de noix
1 cuillérée à thé de soude dissoute
½ cuillérée à thé de cannelle, muscade, *allspice,* clous de girofle, le tout pulvérisé.

Versez dans un moule profond par cuillérées alternatives de matière blanche et de matière foncée. Faites cuire à four modéré.

GATEAU RUBANÉ AUX FRUITS
(*D'une autre façon*)

Partie Blanche :

1½ tasses de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
2 tasses de farine *Five Roses*
Les blancs de 4 œufs
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre

Partie Foncée :

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
Les jaunes de 4 œufs
1 carré de chocolat râpé
Parfumez avec cannelle, clous de girofle, muscade
2 tasses de farine *Five Roses*

Délayez et faites cuire à double étage. Mettez entre les couches de la crème de citron. Voyez la page 133.

GATEAU DE FRUITS A LA VAPEUR

4 œufs
1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
½ tasse de mélasse
½ tasse de café fort (ou thé)
1 livre de raisins
1 livre de raisin de Corinthe
½ livre de noix de Grenoble
1 quarteron de cédrat
1 cuillérée à thé de chaque espèce d'épices
1 cuillérée à thé de soude
1 quarteron de dattes (si c'est le goût)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme

Cuisson à la vapeur durant deux heures et demie.

FUDGE CAKE
(*Etagé*)

1¾ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de sucre
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
2 œufs
1 cuillérée à thé de vanille
2 onces de chocolat râpé
1½ cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude

Au moment d'ajouter la soude, versez sur les objets ¾ tasse d'eau bouillante. Faites cuire à double étage.

GARNITURE POUR LE "FUDGE CAKE" :



⅛ tasse de chocolat râpé
1 tasse de sucre
½ tasse de lait doux
Poids de beurre équivalant à ½ œuf

Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit assez épais pour ne pas couler en l'étendant sur le gâteau. Cette recette donne un excellent gâteau qui se coupe à merveille et se conserve plusieurs jours. On peut ajouter des noix de Grenoble.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU AU GRU

1½ tasses de gru de blé
1 tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de sucre
Pincée de sel
2 cuillérées à thé (petites) de soude (*soda à pâte*)
4 cuillérées à thé (petites) de crème de tartre
1 tasse de lait
½ tasse d'eau

Mélangez le tout lestement, et faites cuire à four gai.

GATEAU ROULÉ A LA GELEE
(Dit " *Jelly Roll* ")

3 œufs (battus séparément)
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de lait doux
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de farine *Five Roses*
Parfumez au citron

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le lait doux. Fouettez les blancs en neige, puis battez-les lestement avec les jaunes et le sucre. Mélangez la farine et la poudre à pâtisserie avant de les ajouter aux autres objets. Aromatisez avec du citron, et faites cuire de suite à four modéré.

REMARQUES SUR LES GATEAUX ROULÉS A LA GELEE

Tandis que le gâteau est encore chaud, démoulez et posez-le sur un linge que vous aurez trempé dans l'eau froide et retordu. Saupoudrez un peu de sucre sur le linge, et couchez de la gelée sur le gâteau chaud que vous roulerez lestement en tenant vos mains sous le linge. Agissant ainsi, le gâteau ne se brisera pas. Si les extrémités de la pâtisserie étaient trop dures pour se rouler sans se briser, rognez-les avec un couteau bien tranchant tandis que le gâteau est encore chaud.



GATEAU DE GRUAU

3 œufs
½ tasse de beurre
1½ tasses de cassonade
2 tasses de gruau d'avoine
1¼ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse d'eau bouillante

Glacez avec une glace bouillie.

GATEAUX DE GRUAU
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre
3 tasses de gruau d'avoine
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de saindoux ou beurre
¾ tasse de lait de beurre
½ cuillérée à thé de soude

Roulez la pâte mince, mettez une garniture de dattes sur la moitié de la matière, puis superposez-y l'autre moitié et détaillez à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

GATEAU DE GRUAU AUX DATTES
(*Etagé*)

1 tasse de gruau d'avoine
2½ tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
½ tasse de saindoux
½ tasse de lait sur
½ cuillérée à thé de soude

Roulez la pâte plutôt mince et étendez un glaçage aux dattes entre les 2 couches. Faites cuire ensemble, et laissez refroidir.

GATEAU DE JUIN

1 tasse de sucre pulvérisé
½ tasse (petite) de beurre
2 œufs (bien battus)
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de vanille

Lorsque le gâteau sera presque froid, glacez-le au sucre pulvérisé mouillé avec un peu de crème ou de lait crémeux (parfumée à la vanille ou à l'essence d'amandes).

GATEAU DE KENT

1 quarteron de beurre
1 quarteron de sucre en poudre
1 quarteron de farine *Five Roses*
3 œufs
1 once de chocolat râpé
1 once d'amandes hachées menu
1 once de coco coupé en filets
¼ cuillérée à thé de vanille

Mettez en crème le beurre et le sucre. Joignez-y graduellement la farine et les 3 œufs, en battant l'appareil quelques minutes entre la mise de chaque œuf. Brassez-y le chocolat râpé, les amandes et le coco. Parfumez avec de la vanille ou tel autre arome qu'il conviendra. Graissez une tourtière plate et ronde de forme, bardez-la de papier et versez-y votre matière ayant soin de l'étendre bien lisse. Faites cuire 30 à 40 minutes. Aussitôt refroidi, glacez au chocolat.

GATEAU AU LAIT DE BEURRE

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
2 tasses de lait de beurre
5 tasses de farine *Five Roses*
1 livre de raisins
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de cannelle
1 muscade
Pincée de sel

Défaites le beurre et le sucre en crème, ajoutez les épices et le sel. Ajoutez le lait de beurre avec la soude dissoute dedans. En dernier, mettez la farine mélée aux raisins. Faites cuire 1 heure à four modéré. On peut ajouter tels autres fruits et épices qu'il conviendra.

GATEAU DE LOUISIANE
(*Etagé*)

2 œufs
¾ tasse de cassonade
½ tasse de lait sur
½ tasse de beurre
½ tasse de mélasse
¾ tasse de raisin de Corinthe lavé
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé d'épices mêlées
2 tasses (rondes) de farine *Five Roses*

Faites-en 2 étages, et mettez entre les couches une garniture aux dattes. Glacez au chocolat parsemé de noix de Grenoble.

GATEAU AU MADERE

½ livre de sucre blanc
½ livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
1 cuillérée à table de poudre à pâtisserie
1 tasse à thé de lait
2 œufs

Battez séparément les œufs et le beurre, puis ajoutez le sucre. Battez bien le tout, puis brassez-y la farine, le lait et la poudre à pâtisserie. Versez dans un moule bien graissé et faites cuire environ 1½ heures dans un four modéré. Aromatisez au vin de madère, si c'est le désir.

GATEAU DE MAIS



1 pinte de lait doux
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
4 œufs
1 cuillérée à table de sel
1 tasse de sucre
1 tasse de farine *Five Roses*
Farine de blé d'Inde pour faire une pâte épaisse.

Cuisson ½ heure.

GATEAU DE MAIS
(*Sans Œufs*)

1½ tasses de lait de beurre
1 tasse de crème sure
1 tasse de sucre
3 tasses de farine de ble d'Inde
½ tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel

GATEAU DE FECULE DE MAIS
(*Cornstarch*)

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
3 œufs
¾ tasse de lait
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de fécule (*cornstarch*)
1 cuillérée à thé de vanille
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Défaites en crème le beurre et le sucre. Joignez-y les œufs, un par un, et battez-les bien. Délayez la fécule dans le lait, sassez la poudre à pâtisserie dans la farine par 3 fois. Ajoutez l'essence et faites cuire.

GATEAU MANITOU

3 onces de chocolat
Le jaune d'un œuf (gardez-en le blanc pour glacer)
1 tasse de lait
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de sucre
1⅜ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

[*Gâteaux de Dessert*]

½ tasse de lait (en tout 1½ tasses de lait)
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de vanille
Pincée de sel



Faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez-y graduellement le jaune d'œuf bien battu et mêlé avec la tasse de lait (indiquée en premier). Faites cuire de bonne épaisseur. Défaites en crème le beurre et le sucre, et ajoutez-y le mélange au chocolat. Brassez bien. Joignez-y les objets secs mêlés et sassés ensemble, puis alternativement la demi tasse de lait qui reste. Mêlez bien. Parfumez avec l'essence. La matière doit être très mince. Faites cuire. Aussitôt refroidi glacez avec un glaçage bouilli faisant usage du blanc d'œuf que vous aurez mis de côté.

PAIN MARBRÉ

PARTIE BLANCHE :

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
3 œufs (les blancs battus fermes)
2 tasses de farine *Five Roses*

Délayez et battez jusqu'à ce que le mélange soit bien opéré.

PARTIE FONCEE :

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
½ tasse de mélasse
½ tasse de lait sur
¾ cuillérée à thé de soude (dissoute dans le lait)
1 cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de muscade
3 œufs (les jaunes battus fermes)
2½ tasses de farine *Five Roses*

Délayez et mettez la partie foncée de consistance plus épaisse que la partie blanche.

Lorsque chaque partie est à point, faites tomber dans le moule une cuillérée de matière foncée puis une cuillérée de blanche, et agissez de même jusqu'à l'épuisement de la pâte. Il faut procéder lestement afin d'empêcher que le gâteau ne soit pesant. Cuisson à four gai.

PAIN MARBRÉ AU CHOCOLAT

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
½ tasse de lait doux
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
4 œufs (les blancs seulement)

Dans 1 tasse du mélange indiqué ci-haut, jetez 5 cuillérées à table de chocolat en poudre. Humectez avec 2 cuillérées à table de lait et parfumez à la vanille. Mettez une couche de matière blanche et une couche de pâte foncée dans un moule. Cuisson à four gai. Glacez au chocolat.

PAIN MARBRÉ ECONOMIQUE

1 œuf
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses* (sassée)
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
4 cuillérées à table de beurre

A la moitié du mélange, ajoutez 2 cuillérées à table de mélasse, 1 cuillérée à thé (avare) de clous de girofle, de cannelle et de *allspice*. Versez d'abord 1 cuillérée de pâte foncée, puis une de pâte blanche. Au désir, on ajoutera à la partie foncée 2 cuillérées à table de chocolat.

GATEAU MARGUERITE
(*Etagé*)

1 tasse de cassonade
¼ tasse de beurre
2 œufs
½ tasse de lait de beurre
½ tasse de sirop noir ou mélasse
1 cuillérée à thé (petite) d'épices mêlées
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

Faites cuire à double étage.

GATEAU DE LA MARIEE

1½ livres de beurre
1¾ livres de sucre
2 livres d'œufs (18) battus séparément
4 livres de raisins égrenés et finement hachés.
5 livres de raisin de Corinthe (bien nettoyé)
1 livre de cédrat finement coupé.
1 livre d'amandes mondées et hachées fin
2 livres de farine *Five Roses* tamisée.
2 muscades

Un poids de macis équivalant à 2 muscades
½ chopine d'alcool
1 cuillérée à thé d'essence de citron dissoute dans l'alcool
1 cuillérée à thé de soude

Ayant pesé le beurre, coupez-le en morceaux et brisez-le sans néanmoins le faire fondre. Défaites-le en crème avant d'y ajouter le sucre, et travaillez-le jusqu'à ce qu'il devienne blanc. Ayant bien battu les jaunes d'œufs, ajoutez-les et battez davantage. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et joignez-les de même. Sassez la farine en pluie sur les fruits. Mêlez bien avant de les ajouter aux autres objets. En dernier lieu, mettez le cédrat et les noix, et aussi 1 cuillérée à thé de soude dissoute dans un peu d'eau. Cette recette fait un gâteau à triple étage. Il coûterait $12 dans le commerce, et il ne coûte, de cette façon, qu'environ $3. L'étage de dessous doit avoir 1 pied de diamètre.

Voyez la remarque qui suit l'article "*Gâteau du Marié.*"

GATEAU DE LA MARIEE
(*Autre*)

½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre fin
1 tasse de lait
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
6 œufs (les blancs)
Essences de citron et d'orange
1 cuillérée à thé d'essence d'amandes

Au beurre défait en crème, ajoutez le sucre et mettez en crème. Ajoutez le lait, la farine et la poudre à pâtisserie. Joignez-y les blancs d'œufs, 6 gouttes de chaque essence: citron et orange, et 1 cuillérée à thé d'essence d'amandes. Faites cuire lentement durant 45 minutes.

DORADE AUX AMANDES POUR LE GATEAU DE LA MARIEE :

Dans une bassine, mettez 8 onces de pâte d'amandes à laquelle vous ajouterez 16 onces de sucre pilé et sassé. Joignez-y suffisamment de blanc d'œuf non battu pour en faire une pâte épaisse. Ajoutez, en la travaillant, par degrés, 1 cuillérée à thé d'eau de rose.

—Mad A. W. Fraser, Iron Springs, Alta.

GATEAU DU MARIÉ

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse de lait doux
3 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de vanille
3 gouttes d'essence de citron
4 œufs
½ livre d'amandes mondées et coupées en filets
3 quarterons de cédrat
½ livre de cerises confites
½ livre d'ananas confit (coupé en filets)

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et mettez en crème de nouveau. Ajoutez l'essence, une partie de la farine et mêlez bien. Joignez-y les jaunes d'œufs battus jusqu'à ce qu'ils soient de couleur pâle. Ajoutez la balance de la farine, dans laquelle vous sasserez la poudre à pâtisserie avant d'y ajouter les fruits. Joignez-y alors les blancs d'œufs battus en neige ferme et sèche. Faites cuire 1 heure à four modéré. Glacez ce gâteau de 2 couleurs s'harmonisant avec les décors de la table.

Remarque.—Le Gâteau de la Mariée est distribué aux dames d'honneur seulement. Il renferme habituellement un anneau. Le Gâteau du Marié est d'ordinaire découpé par ce dernier et distribué anx jeunes gens de sa suite. Nous donnons ici cette distinction afin d'éviter toute erreur possible. Le gâteau de noces doit être fait au moins 3 mois avant d'être servi.

—Mad A. W. Fraser, Iron Springs, Alta.

GATEAU MASSIF
(*Etagé*)



Délayez ensemble:
½ tasse de chocolat râpé
1¼ tasses de lait doux
1 tasse de cassonade
1 jaune d'œuf battu
Faites bouillir et laissez se refroidir avant de vous en servir
Ajoutez :
½ tasse de beurre
¾ tasse de cassonade
2 œufs bien battus
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans
¼ tasse de lait doux

[*Gâteaux de Dessert*]

1 cuillérée à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de vanille
Suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte à gâteau ordinaire.
Glacez le dessus et entre les couches.

GATEAU ETAGÉ A LA MELASSE

1 tasse de mélasse
1 œuf (ou les jaunes de 2)
1 cuillérée à table de beurre fondu
½ tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous
2 tasses de farine *Five Roses*

Faites-en 2 couches épaisses. Superposez-les l'une sur l'autre, et soudez-les avec telle gelée qu'il convient. Glacez le dessus.

GATEAU A LA MELASSE
(*Autre*)

4 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
1 tasse de beurre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
Epices de toutes sortes
Fruits (au goût)

GATEAU A LA MELASSE
(*Sans Œufs*)

2 tasses de mélasse
1 tasse de saindoux
2 cuillérées à thé de soude dissoute dans
1 tasse d'eau chaude
4 tasses de farine *Five Roses*
Essence
Pincée de sel

GATEAU DE MESURE

1 livre de sucre
1 livre de beurre
1 livre d'œufs (10 œufs)
1 livre de farine *Five Roses* (4 tasses)



Défaites en crème le beurre et le sucre, puis ajoutez les blancs d'œufs bien battus, puis les jaunes, ½ cuillérée à thé de soude dissoute dans 1 cuillérée à table de lait. Mettez 1 cuillérée à thé de crème de tartre et un peu de sel dans la farine. Délayez le tout, et parfumez à l'essence de citron en dernier lieu. Faites cuire 30 minutes à four modéré.

GATEAU MOKA

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ tasse de lait
2 œufs
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Etendez dans une lèchefrite carrée et détaillez en carrés. Masquez avec un glaçage aux amandes et plongez-les dans des noix hachées.

GATEAU MOKA
(*Autre*)

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
1½ tasses de farine *Five Roses*
Les jaunes de 3 œufs
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Le zeste râpé d'un citron et
1 cuillérée à thé du jus
1 cuillérée à table d'eau chaude

Battez les blancs très fermes et joignez-les à la pâte alternativement, un à un, avec la farine. Mettez l'eau chaude en dernier.

Glaçage:

1 tasse de sucre en poudre
½ tasse de beurre
3 cuillérées à table de crème
1 cuillérée à thé de vanille

Mettez fondre dans un bol posé dans une marmite d'eau chaude. Coupez le gâteau en carrés que vous tremperez dans votre composition avant de les plonger dans des pistaches de terre (*peanuts*) pilées et que vous aurez fait brunir auparavant à la bouche du four. Voyez le glaçage au café à la page 132.

GATEAU MONT-ROYAL

2 œufs
1 tasse de crème sure (riche)
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de soude
½ cuillérée à thé de crème de tartre
2 tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé d'essence de citron
Pincée de sel

Délayez la crème et le sucre, ajoutez les œufs battus, puis la soude dissoute

dans un peu d'eau chaude, et mettez graduellement la farine à laquelle vous aurez mêlé la crème de tartre et le sel. Parfumez à l'essence de citron, battez bien, et faites cuire ½ heure à four modéré.

GATEAU MIGNON

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
1 tasse de lait doux
½ cuillérée à thé de soude
1 tasse de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
2½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
7 œufs (les blancs)

Défaites en crème le beurre et le sucre. Faites dissoudre la soude dans le lait doux et ajoutez ces objets au beurre. Sassez ensemble la farine, la fécule, la crème de tartre et amalgamez-les au beurre et au sucre. Battez bien le tout, et joignez-y les blancs battus en neige. Parfumez au goût. Faites cuire à four modéré. Ce gâteau ne manque jamais d'être excellent lorsqu'il est fait de fine fleur *Five Roses*.

GATEAU NATIONAL

Partie Blanche:

Défaites en crème 1 tasse de sucre blanc et ½ tasse de beurre, puis ajoutez ½ tasse de lait doux, les blancs battus de 4 œufs, ½ tasse de fécule de blé-d'Inde (*cornstarch*), 1 tasse de farine *Five Roses* dans laquelle vous aurez mêlé auparavant 1 cuillérée à thé de crème de tartre et ½ cuillérée à thé de soude. Aromatisez avec de l'essence de citron.

Partie Bleue*:

Mettez en crème 1 tasse de sucre bleu et ½ tasse de beurre, puis ajoutez ½ tasse de lait doux, les blancs battus de 4 œufs, 2 tasses de farine *Five Roses* dans laquelle vous aurez au préalable mêlé 1 cuillérée à thé de crème de tartre et ½ cuillérée à thé de soude. Ne mettez pas d'aromates.

Partie Rouge**:

Mettez en crème 1 tasse de sucre rouge et ½ tasse de beurre, puis ajoutez ½ tasse de lait, les blancs battus de 4 œufs et 2 tasses de farine *Five Roses* dans laquelle vous mélangerez une cuillérée à thé de crème de tartre et ½ cuillérée à thé de soude. Ne mettez pas d'essence.



**Couleur Bleue.*—A défaut de sucre bleu, prenez une assiette de faïence dans laquelle vous mettrez quelques gouttes d'eau tiède, et frottez sur l'assiette un morceau d'indigo jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle couleur bleue. Servez-vous-en à votre gré.

***Couleur Rouge.*—La couleur la plus saine est la teinture de cochenille que l'on peut aussi se procurer en poudre. La cochenille fournit les plus belles nuances d'écarlate.

Délayez vos mélanges et versez dans le moule à gâteau en commençant avec la partie rouge, puis la blanche et, en dernier, la bleue. Cuisson à four modéré.

GATEAU MELON D'EAU
(*Etagé*)

En prenant la partie blanche et la partie rouge indiquées dans l'article précédent, on fait facilement un gâteau "Melon d'Eau." On fait cuire la matière par étages, et l'on pose la partie rouge entre deux blanches.

GATEAU NOIR ETAGÉ

½ tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre
1 tasse de sirop
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à thé de gingembre, clous de girofle, cannelle, le tout mêlé et pulvérisé.
⅔ tasse de farine *Five Roses*

Garnissez avec une pâte aux noisettes.

GATEAU NOIR ETAGÉ
(*Sans Œuf*)

¾ tasse de cassonade
½ tasse de mélasse
½ tasse d'eau chaude
1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

[*Gâteaux de Dessert*]

Faites cuire à double étage, et entre les couches mettez une garniture aux noix.

GATEAU NOIR SAVOUREUX
(*Voyez aussi " Gâteau aux Fruits "*)



1 livre de sucre en poudre
3 quarterons de beurre
1 livre de farine *Five Roses* (tamisée)
12 œufs(les blancs et les jaunes battus séparément)
2 livres de raisins égrenés (en partie hachés)
2 livres de raisin de Corinthe (soigneusement nettoyé)
½ livre de cédrat coupé en filets minces
¼ once de chaque épice : cannelle, clous de girofle et muscade (le tout mêlé et pulvérisé)
1 verre à vin de vin
1 verre à vin de cognac

Frottez ensemble le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs battus, une partie de la farine, puis les épices et les blancs d'œufs bien fouettés. Jetez-y la balance de la farine, le vin et le cognac. Opérez bien ce mélange. Bardez le fond et les parois d'une terrine à lait (de 4 pintes) avec du papier blanc graissé. Sur un lit de pâte superposez une couche de fruits saupoudrés auparavant de farine. Mettez les couches alternativement en terminant avec une couche de pâte. Une petite tasse de mélasse rend le gâteau plus foncé et plus tendre, mais il n'est pas nécessaire d'ajouter plus de farine. Faites cuire durant 3½ à 4 heures dans un four doux. Ce gâteau est excellent et se conservera très longtemps. Je fais usage de cette recette depuis plusieurs années et je la trouve des plus satisfaisantes pour ses qualités de conservation : le gâteau s'améliore avec le temps si on le garde dans des boîtes de fer-blanc fermées hermétiquement.

GATEAU NOIR DE MONTAGNE

1 tasse de sucre
Gros comme un œuf de beurre
1 œuf
1 tasse de lait doux
2 cuillérées à thé (rases) de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 chopine de farine *Five Roses*

Battez ensemble le sucre et le beurre. Ajoutez les autres ingrédients. Dans des terrines beurrées, versez les deux tiers du mélange et, au tiers qu'il vous reste, ajoutez :

2 cuillérées à table de mélasse
½ cuillérée à thé de clous de girofle râpés.
½ cuillérée à thé de *allspice*

Délayez et versez cette composition sur votre premier mélange. Faites cuire à four modéré.

GATEAU DE NOCES

12 œufs
4 tasses de cassonade
2 livres de beurre
2 livres de mélasse
½ tasse de lait sur
6 tasses de raisin de Corinthe
6 tasses de raisins égrenés
½ livre d'écorces mêlés
2 cuillérées à thé de cannelle
½ muscade
½ cuillérée à thé de poivre
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de clous de girofle
2 cuillérées à thé d'épices mêlées
1 cuillérée à thé de macis
La valeur de 10c. d'amandes mondées, (hachées fin)
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

Remarque.—On peut ajouter 1 chopine de cognac. (Voyez le mot " *Gâteau de la Mariée* (2)," et la remarque sur le " *Gâteau du Marié,*" à la page 119).

GATEAU DE NOCES
(*Autre*)

12 œufs
2 livres de sucre
2 livres de beurre
5 livres de raisins
5 livres de raisin de Corinthe
1 livre de dattes
1 livre d'écorces mêlées
1½ livres d'amandes mondées (hachées menu)
2 muscades
1 cuillérée à thé de macis
2 cuillérées à thé de cannelle
2 cuillérées à thé de soude
1 chopine de crème riche
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

Nota.—Si c'est le goût, on peut ajouter de l'eau de rose.

GATEAU DE NOISETTES

½ tasse (avare) de beurre
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de crème sure (ou lait)
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Pincée de sel
1 tasse de noisettes (finement hachées)
2 œufs
1½ tasses (renversantes) de farine Five *Roses*

GATEAU DE NOIX LONGUES

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
2 œufs
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de noix longues (hachées)
½ tasse de raisins
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

GATEAU D'OR ET D'ARGENT

PARTIE DOREE :

8 jaunes d'œufs
1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de féculé de blé d'Inde (*cornstarch*)

PARTIE ARGENTEE :

2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de lait
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
8 blancs d'œufs
Amandes au goût

Délayez à part ces deux préparations, puis laissez tomber dans le moule une cuillérée d'une sorte puis une de l'autre, et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement de la matière. Faites cuire.

Remarque.—Fait séparément, ce gâteau s'appelle *Gâteau d'Or* ou *Gâteau d'Argent,* selon la matière dont on fait usage.

GATEAU D'ORANGE

4 œufs
6 onces de sucre
½ livre de farine *Five Roses*
1 orange
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse à thé de lait
½ tasse de beurre

Mettez dans un bol les œufs et le sucre, et battez 10 minutes. Ajoutez l'écorce d'orange râpée. Sassez la farine et la poudre à pâtisserie avant de les ajouter. Versez-y le lait et mêlez le tout. Graissez un moule à gâteau et faites cuire ½ heure à four modéré. Le jus de l'orange servira au glaçage.

GATEAU D'OUTREMONT

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
1 œuf
1 tasse de lait sur
1 tasse de raisins
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans du lait)
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de muscade râpée

GATEAU D'OUTREMONT
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre
⅓ tasse de beurre
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ muscade
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de raisins
2 tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AU PAIN



1 tasse de sucre
2 œufs
3 cuillérées à table de chocolat (fondu)
½ tasse de beurre
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de raisins hachés
1 cuillérée à thé de cannelle

[*Gâteaux de Dessert*]

1 tasse de pâte à pain légère (V. les recettes pour le pain)
½ cuillérée à thé de soude

Faites votre mélange, battez bien, et faites cuire à four modéré.

" YORKSHIRE PARKIN "
(*Gâteau très estimé chez les Anglais*)

½ livre de saindoux
1 livre de gruau d'avoine (grossier)
½ livre de sucre
2 cuillérées à thé d'épices mêlées
1 livre de farine *Five Roses*
1 livre de mélasse
2 cuillérées à thé de gingembre pilé
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Le jus d'un citron
3 œufs
Lait pour épaissir

Délayez et mettez cuire dans une lèchefrite à four doux.

" LANCASHIRE PARKIN "

½ livre de beurre
1½ livres de gruau d'avoine (de qualité fine)
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ livre de farine *Five Roses*
½ livre de gros sucre
1 livre de mélasse
1 œuf
2 tasses de lait

Faites dissoudre la soude dans le lait. Faites fondre ensemble le beurre et la mélasse. Battez-y les œufs avant d'y ajouter la soude. Délayez bien. Mettez cuire dans une lèchefrite à four doux.

" PARKIN "
(*Sans Œufs*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de sucre
3 onces de beurre
3 onces de saindoux
½ roquille de sirop
Un peu de lait
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de bicarbonate de soude



Roulez la pâte mince, et mettez cuire 20 à 30 minutes dans un four modéré.

" PARKIN " D'une Autre Façon
(*Sans Œufs*)

1¼ livres de gruau d'avoine (qualité fine)
1 once de gingembre pilé
10 onces de sucre mouillé
½ livre de farine *Five Roses*
½ livre de sirop
Un peu de lait

Faites chauffer le lait avec le sirop et ajoutez-en suffisamment aux ingrédients secs pour faire une pâte plutôt ferme. Versez dans un moule graissé, et mettez cuire doucement environ 1 heure.

GATEAU AUX PECHES

Faites une abaisse de pâte à biscuit (à la poudre allemande) et roulez-la à l'épaisseur de ¼ pouce. Détaillez au coupe-pâte, et beurrez-en la moitié. Mettez dessus ceux qui ne sont pas beurrés. Faites cuire, ouvrez-les, remplissez-les de pêches tranchées et saupoudrez-les de sucre. Servez vos gâteaux chauds avec crème fouettée. La crème est meilleure parfumée avec de l'essence d'amandes et parsemée ci et là d'amandes hachées.

GATEAU AUX PISTACHES
(*Peanuts*)

½ tasse de beurre
¾ tasse de lait
1 tasse (petite) de sucre
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
2 œufs (battus séparément)
Essence au goût
Suffisamment de farine *Five Roses* pour une pâte ferme

GLACAGE :

Une quantité suffisante de sucre pulvérisé et de lait pour humecter la valeur de 10c. de pistaches de terre (*peanuts*). Gros comme une noisette de beurre brisé fin. Parfumez au désir.

Faites cuire le gâteau dans une terrine peu profonde. Aussitôt la cuisson constatée, coupez-le en triangles ou autre forme désirée. Masquez chaque gâteau complètement de glaçage (n'en mettez pas sur le dessous de votre pâtisserie). Parsemez de pistaches et mettez-le sécher à part.

PAIN DE PISTACHES

1 tasse de sucre
4 cuillérées à thé de beurre
1 œuf
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse de lait
1 tasse de pistaches de terre (*peanuts*) finement pilées
Faites cuire en pain.

GATEAU A PLUMES
(*Etagé*)

1 tasse de crème douce
1 œuf
1 tasse de sucre
1½ tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
Faites cuire à double étage

PLUMQUET
(*Plum Cake Anglais*)

½ livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de raisin de Corinthe
1 quarteron de raisins mêlés
1 livre de peau de citron confite
6 onces de cassonade
6 onces de beurre
2 œufs
½ cuillérée à thé de *allspice*
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
¼ cuillérée à thé de carbonate de soude

Frottez ensemble le beurre et la farine, et ajoutez les autres objets. Délayez lestement avec le lait. Faites cuire 1 heure et demie à four doux.

GATEAU POIVRÉ

1 tasse de raisins égrenés
1 tasse de sirop
2 œufs
½ tasse de beurre
½ tasse de crème sure
½ tasse de sucre
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de cannelle
Muscade
1 cuillérée à thé de poivre noir

Cuisson environ 40 minutes à feu modéré.

GATEAU DE COMPOTE AUX POMMES
(*Sans Œufs*)



1 tasse de cassonade
¾ tasse de beurre
1 tasse de raisins
1 quarteron de peau de fruits confite*
1½ tasses de compote de pommes chaude
1 cuillérée à thé de cannelle
½ muscade
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (rases) de soude dissoute dans la compote chaude.

Faites cuire dans un moule de fer-blanc haut de forme. On peut ajouter 3 cuillérées à table de mélasse.

GATEAU DE COMPOTE AUX POMMES
(*Autre*)—(*Sans Œufs*)

2 tasses de sucre
1 tasse de saindoux ou de beurre
2½ tasses de compote (pas sucrée)
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle pilée
3 cuillérées à thé de soude (***soda à pâte***)
2 tasses de raisins égrenés

GATEAU DE POMMES A LA HOLLANDAISE

1 chopine de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
¼ tasse de beurre
1 œuf
1 tasse (avare) de lait
4 pommes (acides au goût)
2 cuillérées à table de sucre

Ayant mêlé les ingrédients secs, ajoutez l'œuf battu puis mélangé au lait. La pâte doit être assez molle pour s'étendre d'un demi-pouce d'épaisseur dans une lèchefrite peu profonde. Otez le trognon, pelez et coupez les pommes en huit parties égales et dressez-les en rangs parallèles sur la pâte les pointes en bas, et pressez-les pour qu'elles pénètrent légèrement dans la pâte. Saupoudrez du sucre dessus, et faites cuire ½ heure. Se sert chaud avec beurre ou sauce au citron.

---

*De citron ou d'orange.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU DE POMMES A LA PAYSANNE

2 tasses de pommes sèches



2 tasses de mélasse
1 tasse de beurre
2 tasses de cassonade
2 œufs (bien battus)
1 tasse de lait sur
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de casse
1 cuillérée à thé de *allspice*
Muscade au goût
2 cuillérées à thé de soude

Faites tremper les pommes dans l'eau toute la nuit. Le matin, faites-les mijoter 1 heure dans la mélasse, et ajoutez-y le beurre. Quand c'est refroidi, mettez-y la cassonade, les œufs bien battus, le lait sur, la farine, la casse, l'*allspice,* et un peu de muscade, puis (en dernier) la soude. Recette éprouvée et infaillible.

GATEAU D'ANTAN AUX POMMES DE TERRE (*Sans Œufs*)

2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de pommes de terre pilées finement
Lait ou eau

Mêlez la farine avec le sel et la poudre à pâtisserie, puis mettez les patates pilées avec une quantité suffisante d'eau ou de lait pour en faire une pâte molle. Versez le tout dans une rôtissoire bien graissée et faites cuire lentement, en le tournant de temps à autre et en y ajoutant à chaque tour un peu de saindoux jusqu'à ce que le gâteau soit bruni des deux côtés et la cuisson bien opérée. Ceci doit durer environ 30 minutes. Garnissez avec une couche de beurre dessus et servez chaud. C'est un gâteau très bon marché qui fait une variété pour le souper.

GATEAU AUX PRUNEAUX

1 tasse de sucre
⅔ tasse de beurre
3 œufs (conservez-en 2 blancs pour glacer)
1 tasse de pruneaux cuits (hachés)
1 cuillérée (petite) à thé de soude
4 cuillérées à thé de lait sur ou d'eau chaude
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1½ tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AUX RAISINS (*Etagé*)

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
3 œufs
2 cuillérées à table de sirop
2 tasses de raisins hachés menu
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de cannelle
Muscade au goût
½ tasse de lait sur
2 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans l'eau bouillante)
1½ tasses de farine *Five Roses*

Faites cuire à double étage.

GATEAU DE RHUBARBE (*Etagé*)

Pour la pâte, employez la même recette que pour le gâteau de fraises *Strawberry Short Cake No 2.* Quand le gâteau est cuit, au lieu de mettre des fraises remplacez celles-ci par de la rhubarbe en compote, que vous étendrez entre les couches exactement comme pour des sandwichs. Saupoudrez de sucre sur le dessus et servez chaud.

GATEAU DE RIZ

1 tasse de sucre blanc
1 tasse de farine de riz
5 œufs
1 cuillérée à thé d'essence

Battez le tout 20 minutes. Faites cuire ½ heure à four modéré.

GATEAU ROI EDOUARD

½ tasse de beurre
1 tasse de cassonade
3 œufs bien battus
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de cannelle
2 cuillérée à table de mélasse
1 tasse de raisins (bouillis dans l'eau chaude)

Délayez à l'ordinaire des gâteaux. Ajoutez les raisins en dernier lieu. Faites cuire

GATEAU RUBANÉ

2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
4 œufs
1 tasse de lait
3½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Aromatisez au citron

Faites cuire les deux-tiers du mélange indiqué dans 2 terrines à part. Ajoutez à la balance de la matière 1 cuillérée à table de mélasse, 1 tasse de raisins hachés, ½ tasse de raisin de Corinthe, un morceau de cédrat finement coupé, ¼ cuillérée à thé de cannelle, la même quantité de clous de girofle et autant de muscade. Faites cuire dans une terrine. Superposez les couches alternativement en les soudant avec un peu de gelée. Glacez le lit supérieur.

PAIN DE SAVOIE

6 œufs
3 tasses de sucre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse d'eau froide
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Aromates au goût

Battez les œufs en neige. Ajoutez le sucre et battez de nouveau. Sassez ensemble la farine et la crème de tartre. Faites dissoudre le *soda* dans l'eau, ajoutez-le aux œufs et au sucre, et amalgamez-y de suite la farine. Parfumez au goût, et mettez cuire à four modéré pendant 30 minutes ou plus.

Pour brunir les Pains de Savoie.—Ne mettez pas de papier dans le moule, frottez-le simplement avec du suif fondu et saupoudrez-le de sucre fin.

PAIN DE SAVOIE
(*Autre*)

1 tasse de sucre granulé
4 œufs (on peut en mettre 6)
1 tasse de farine *Five Roses*
¼ tasse d'eau
1 cuillérée à thé de poudre allemande
Pincée de sel
Vanille

Battez les œufs séparément. Faites venir le sucre et l'eau au point d'ébullition, et versez le sirop bouillant sur les œufs battus. Battez 10 minutes avant d'y ajouter la farine que vous aurez sassée auparavant pendant 4 fois avec la poudre à pâtisserie. Joignez maintenat à votre démêlé en brassant doucement. Faites cuire dans un moule ayant un tuyau au centre. Avant de le mettre au four, saupoudrez le dessus avec du sucre. Faites cuire très lentement durant 40 minutes. N'ouvrez pas le four durant les 15 premières minutes qui suivront sa chaleur primitive. On peut faire quelques décors en pressant légèrement sur le dessus du gâteau des tranches de peau d'orange confite.

PAIN DE SAVOIE DES ENFANTS

1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 tasse de sucre
2 œufs (cassés dans une tasse)
Remplissez la tasse avec du lait ou de la crème

Mêlez le tout dans un bol. Battez ferme durant 5 minutes. Faites cuire environ 15 minutes dans un moule à *muffins.*

GATEAU SAVOUREUX, OU " PORK CAKE "
(*Sans Œufs*)

1 livre de gros lard gras (haché finement), sur lequel vous verserez 1 chopine d'eau bouillante, avant d'y ajouter :
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
2 tasses de sucre
1 tasse de mélasse
1 livre de raisin de Corinthe
1 livre de raisins égrenés
½ livre d'écorce de citron confite (coupée fin)
1 tasse de noix hachées
½ verre de cognac
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à thé de cannelle
1 muscade râpée
4 tasses (rases) de farine *Five Roses*



Versez dans une terrine bardée de papier beurré, et faites cuire 2 heures à four modéré.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU SAVOUREUX
(*Le Pork Cake Anglais*)

1 livre de gros lard (haché menu) que vous ferez bouillir 2 minutes dans une demi-chopine d'eau
1 tasse de mélasse
2 tasses de sucre
3 œufs
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
1 livre de raisins (hachés)
1 livre de dattes (hachées)
Cannelle
Clous de girofle
Muscade
Farine *Five Roses* pour pâte ferme

Cette recette donne 3 pains de bonne grosseur.

GATEAU AU SEIGLE

2 œufs
1 tasse de cassonade
1 tasse de crème sure
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de farine de seigle
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre

Si c'est le désir, on peut ajouter du raisin de Corinthe.

SHORT CAKE
(*Gâteau au Beurre*)

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse de beurre et de saindoux
1¼ tasses de lait

Sassez ensemble pendant 4 fois les ingrédients secs. Frottez le beurre et le saindoux dans la farine. Ajoutez-y le lait. Faites cuire en bandes dans un four gai. Mettez le double de saindoux et de beurre si vous désirez un gâteau très croquant et cassant. Mettez des fruits frais entre les couches et servez avec sucre et crème.



"STRAWBERRY SHORT CAKE"
(*Fameuse Recette Américaine*)

2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de sucre
¾ tasse de lait
¼ tasse de beurre
Fraises

Mettez la farine, la poudre allemande et le sel, et passez-les au tamis pendant 2 fois. Travaillez-y le beurre du bout des doigts, et ajoutez le lait graduellement. Jetez la matière sur le pétrin enfariné et divisez-la en deux parties égales. Tapez et roulez-la. Faites cuire dans des tourtières 15 minutes à four gai. Ouvrez et beurrez-les bien. Sucrez les fraises au goût, écrasez-les un peu et posez-les entre les couches et sur le dessus de votre *Short Cake.* Masquez le dessus avec de la crème fouettée que vous garnirez ensuite de fraises fraîches et rondes. Servez de suite.

Pour couper un "Short Cake."—Tenez tendu un fil de soie et procédez comme avec un couteau. Le gâteau ne deviendra pas moite, et ce procédé est surtout utile pour couper les gâteaux croquants lorsqu'ils sont encore chauds.

" STRAWBERRY SHORT CAKE "
(*Gâteau aux Fraises d'une autre façon*)

4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à table de sucre
1 cuillérée à thé de sel
½ tasse de beurre
1 œuf
1 tasse (grande) de lait
Fraises (épluchées et nettoyées)

Sassez ensemble la farine, la crème de tartre, la soude, le sucre et le sel. Frottez le beurre dans les ingrédients secs. Battez les œufs et ajoutez-y le lait. Brassez lestement dans la farine préparée. Roulez la pâte en deux bandes épaisses d'un demi-pouce et superposez l'une sur l'autre. Faites cuire à four gai. Pendant que le gâteau est chaud, séparez les couches et couvrez-les de fraises hachées et saupoudrez du sucre entre les couches et sur le dessus.

Observation sur les "Short Cakes."
La pâte pour ces gâteaux aux fraises peut être préparée comme une pâte à biscuit.

BISCUITS DE SHREWSBURY

Sassez 1 livre de sucre, de la canelle pilée, et de la muscade râpée dans 3 livres de farine *Five Roses* sassée au préalable.

Ajoutez un peu d'eau de rose à 3 œufs bien battus, et joignez-les à la farine, etc. Versez-y suffisamment de beurre fondu pour en faire une pâte assez épaisse pour être roulée. Moulez-la bien et roulez-la mince. Avec le coupe-pâte, coupez de la forme souhaitée.

GATEAU SOLEIL

Les blancs de 7 œufs battus en neige ferme avec ½ cuillérée à thé de crème de tartre. Ajoutez 1 tasse de sucre, les jaunes de 5 œufs bien battus, 1 tasse de farine *Five Roses* et 1 cuillérée à thé d'essence quelconque. Faites cuire en pain

GATEAU TOT-FAIT

1 œuf
1 tasse de sucre
Gros comme un œuf de beurre
½ tasse de lait doux
2 petites cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour pâte ferme
Parfumez à la vanille

Faites cuire dans un moule en fer-blanc haut de forme ou dans 2 petits moules. Glacez au chocolat.

GATEAU DES TROIS MAISONS

4 œufs
2½ tasses de sucre
1 tasse de beurre
1 tasse de lait doux
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Mélangez bien et divisez en trois parties. Dans l'une travaillez :

½ tasse de raisins
½ tasse de raisin de Corinthe
½ cuillérée à thé de muscade ou de cannelle

Dans une autre des parties mettez :

2 cuillérées à table de chocolat râpé
1 cuillérée à thé d'essence de vanille

Dans la dernière mettez :

1 cuillérée à thé d'essence de citron

Faites cuire à triple étage, ou versez par cuillérées des matières différentes dans un moule haut de forme.

GATEAU 1-2-3-4

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
3 tasses de farine *Five Roses*
4 œufs
1 tasse d'eau froide (ou de lait)
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille



Sassez pendant 2 fois la crème de tartre, la soude et la farine, avant de les ajouter au mélange. On varie en ajoutant 1 tasse de raisins mêlés.

GATEAU DE VOYAGEUR

1 livre de farine *Five Roses*
6 onces de beurre et de saindoux mêlés
6 onces de sucre
2 œufs
½ chopine de lait
1 cuillérée à thé de carbonate de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 once de semences de carvi
2 onces de peau de citron confite

Cette pâtisserie n'exige pas d'être battue. Posez de suite dans un four vif et faites cuire 1 heure.

GATEAU AU GRAND VERRE

2 grands verre de cassonade
1 grand verre de beurre
1 grand verre de mélasse
1 grand verre de lait doux
5 grands verres de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (petites) de soude
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de muscade

Cette recette se transforme en un excellent gâteau aux fruits par le simple ajouté d'une chopine de raisins et 1 tasse de raisin de Corinthe.

GATEAU DE WASHINGTON

3 tasses de cassonade
2 tasses (avares) de beurre
1 tasse de lait sur
Un peu de muscade
1 cuillérée à thé de cannelle
5 œufs
1 cuillérée à thé de soude
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de raisin de Corinthe
2 tasses de raisins
1 tasse d'amandes pilées

[*Gâteaux de Dessert*]

Délayez comme d'habitude, en ayant soin néanmoins d'ajouter les raisins en dernier. Saupoudrez-les auparavant de farine.

GATEAU AU ZESTE

½ tasse de zeste*
½ muscade
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
1½ tasses de cassonade
½ tasse de beurre
3 œufs (bien battus)
½ tasse de lait sur
2 tasses de raisins hachés
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

*Peau d'orange ou de citron confite
Faites cuire à four doux.

✣ ✣ ✣

BOISSONS

LIQUEUR DE CITRONS
(*Limonade*)

2 livres de cassonade
6 citrons
1½ chopines d'eau
2 onces d'acide tartarique



Faites bouillir le sucre et l'eau en sirop clair, puis ajoutez-y le jus de citron. Faites deux ou trois bouillons, puis ajoutez l'acide au moment de retirer du feu. Embouteillez la liqueur quand elle sera froide. De bonne conservation. Pour en faire un breuvage pendant l'été, mettez-en 1 cuillérée à table par verre d'eau, et sucrez au goût.

PETITE BIERE
(*Au Gingembre*)

Dans une bassine, mettez 2 onces de gingembre entier, ½ once de crème de tartre, 2 citrons tranchés très minces, 2 livres de sucre blanc, 2 gallons d'eau bouillante. Laissez mijoter environ 20 minutes. Retirez le tout du feu aussitôt refroidi, et brassez-y 1 gâteau de levain (dissous auparavant). La fermentation étant constatée (ce qui devra durer environ 24 heures), mettez en bouteilles.

BIERE AU HOUBLON

Faites bouillir, puis filtrez 1 poignée de houblons, à laquelle vous ajouterez 1 chopine de mélasse et assez d'eau pour en tirer 2 gallons de liquide. Lorsque le tout sera tiède, ajoutez 1 gâteau de levain et mettez reposer toute la nuit. Ecumez soigneusement avant d'y ajouter 1 cuillérée à table de pyrole (*wintergreen*). Mettez en bouteilles pour vous en servir au besoin.

SIROP D'ORANGES

4 oranges
3 citrons
4 livres de sucre blanc
2 onces d'acide tartarique

Râpez la peau jaune des oranges (pas la partie blanche), ajoutez l'acide et le sucre, puis jetez sur le tout 2 pintes d'eau bouillante. Aussitôt refroidi, ajoutez le jus des oranges et des citrons. Mettez reposer 24 heures, clarifiez et embouteillez. Pour en faire un breuvage, prenez 1 cuillérée à table pour chaque tasse d'eau.

LIQUEUR DE RAISINS
(*A grappes*)

Sur 1 gallon de raisins écrasés, jetez 1 gallon d'eau. Laissez reposer durant 8 jours, puis écumez-le avec soin. Pour chaque gallon de sirop, donnez 3 livres de sucre blanc,que vous ajouterez en remuant constamment. Mettez reposer durant 10 à 12 heures avant d'embouteiller.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISE

Dans une bassine, mettez 1 pinte de bon vinaigre blanc. Faites infuser dans ce liquide les framboises épluchées, ayant soin de les bien couvrir avec le liquide. Mettez reposer pendant 10 à 12 jours, ensuite passez le tout au travers d'un linge. Clarifiez 3 livres de sucre, ajoutez le vinaigre et mettez sur le feu jusqu'à ce que le sirop fasse un ou deux bouillons. Faites refroidir et mettez en bouteilles, ayant soin de les bien boucher.

GLACES ET GARNITURES A GATEAUX



POUR empêcher les glaces de couler et de nuire ainsi à l'effet de votre gâteau, saupoudrez avec un peu de farine *Five Roses* le dessus de la pièce que vous désirez garnir.

Au lieu de parsemer les gâteaux avec des noix hachées, etc., le mélange collera mieux si vous plongez chaque côté du gâteau dans votre composition avant de le soumettre à l'action du feu.

Le blanc d'œuf, s'il est tenu couvert et posé dans un endroit frais, se conservera au delà d'une semaine, et il sera aussi bon pour les meringues que s'il était frais. Evitez de mettre la meringue sur une tarte ou sur un pouding lorsqu'il est encore chaud, car les œufs deviendraient liquides et vous risqueriez de gâter la belle apparence de votre pâtisserie. On se trouvera bien, en joignant aux œufs les divers ingrédients, de procéder avec un léger mouvement de soulèvement au lieu de remuer en brassant, ce qui est propre à rendre les œufs liquides.

✣ ✣ ✣

GLACE AUX AMANDES

½ tasse de beurre
1 œuf (le blanc)
½ cuillérée à thé d'essence d'amandes
2 tasses de sucre à glacer

Défaites le beurre en crème, battez à sec le blanc d'œuf, et joignez-le en brassant en même temps que le sucre et l'essence. Si c'était trop épais, ajoutez un peu de lait. Employez ½ livre d'amandes grillées et pilées. Glacez le gâteau et plongez-le dans les amandes hachées.

GLACE AU BEURRE

Faites fondre un peu de beurre que vous mêlerez avec du sucre à glacer. Aromatisez à l'essence de vanille. Servez-vous-en au besoin.

GLACE AU CARAMEL

2 tasses de sucre granulé
½ tasse de beurre
½ tasse de lait

Faites bouillir un quart d'heure, laissez se refroidir un peu. Parfumez au goût avec de l'essence de vanille, dorez-en vos gâteaux lorsqu'ils sont encore chauds.

GLACE AU CARAMEL
(*Autre*)

1¼ tasses de cassonade
¼ tasse de sucre blanc
⅓ tasse d'eau bouillante
2 œufs (les blancs)
1 cuillérée à thé de vanille
½ tasse de grosses noix anglaises

Mêlez le sucre dans l'eau et mettez bouillir jusqu'à ce qu'il file. En battant constamment, versez-le lentement sur les blancs d'œufs fouettés, et continuez à remuer jusqu'à ce que ce soit presque froid. Posez dans une casserole d'eau bouillante et faites cuire en brassant jusqu'à ce qu'il se forme une légère granulation sur les bords de la casserole. Retirez du feu et battez jusqu'à ce que la composition puisse se tenir. Incorporez la vanille et les noix hachées. Servez-vous-en pour glacer en l'étendant avec le revers d'une cuiller. Agissez de façon à obtenir une surface rude.

GLACE AU CHOCOLAT

1 quarteron de chocolat en poudre
1 cuillérée à table d'eau
1 quarteron de sucre à glacer

Dans une casserole posée sur le feu, faites fondre en brassant le chocolat et l'eau. Joignez-y lestement le sucre à glacer, puis étendez-le sur le gâteau avec un couteau que vous aurez trempé dans l'eau chaude.

GLACE AU CITRON

1 jaune d'œuf
1 tasse de sucre
1 citron (la râpure et le jus)

[*Glaces et Garnitures à Gâteaux*]

Liez bien les ingrédients, et posez-les dans une bouilloire double. Faites cuire 15 à 20 minutes. Laissez se refroidir, et passez cette glace entre les couches et sur le dessus du gâteau.

GLACE A L'ORANGE

Remplacez le citron indiqué dans la recette ci-dessus par le jus et la râpure d'une orange, puis ajoutez un peu de jus de citron.

GLACE AU COCOA

½ tasse de cocoa pulvérisé
1½ cuillérées à table de beurre
1¾ tasses de sucre blanc
⅓ tasse de lait
2 cuillérées à thé de vanille
Pincée de sel

Au lait et au beurre, joignez le cocoa, le sucre et le sel. Mettez bouillir 8 minutes. Retirez du feu et battez pour en faire une crème. Mettez-y la vanille et masquez-en le gâteau à l'épaisseur d'un tiers de pouce.

GLACE CUITE

1 tasse de sucre granulé
3 cuillérées à table d'eau froide
1 œuf (le blanc)
1 cuillérée à thé d'essence au goût

Dans une casserole, mettez le sucre et l'eau que vous brasserez et poserez sur le feu. Aussitôt dissous, mettez-le bouillir jusqu'à ce qu'il file, mais ne brassez pas. Battez le blanc d'œuf en neige épaisse, et joignez-y le sucre bouilli en brassant constamment. Quand c'est de bonne consistance, parfumez en battant avec tel arome qu'il conviendra. La liaison bien opérée et avant que l'appareil soit froid, servez-vous-en. On peut ajouter une demi cuillérée à thé de crème de tartre. On se sert aussi de lait à la place de l'eau. Pour parfumer on peut se servir de citron, cannelle, fleur d'oranger, anis, vanille, café, chocolat. La dose varie suivant la quantité de glace souhaitée et le goût des personnes auxquelles seront offerts les gâteaux.



GLACE AU JUS DE FRAISES

1 tasse de sucre
4 cuillérées à table de jus de fraises

Faites bouillir jusqu'à ce qu'elle file et versez-la sur un blanc d'œuf battu. Servez-vous-en au besoin.

GLACE AU " MARSHMALLOW "
(*Guimauve*)

1 tasse de cassonade
1 tasse de sucre blanc
1 tasse d'eau
1 cuillérée à table de vinaigre
2 œufs (les blancs)
1 quarteron de *marshmallow* (voyez la recette pour le *marshmallow*)

Faites bouillir le sucre, l'eau et le vinaigre jusqu'à ce que ce soit de bonne consistance. Joignez-y les blancs d'œufs et le *marshmallow* (la guimauve). Faites bouillir encore et servez-vous-en pour glacer.

GLACE DE MENAGE

2 œufs (les blancs)
1½ tasses de sucre en poudre
1 cuillérée d'aromate quelconque

Aux œufs battus fermes, liez le sucre et l'essence. Lorsque ce mélange sera parfait, servez-vous-en pour glacer, ou posez-le dans un endroit frais pour vous en servir au besoin.

GLACE AU MOKA

1 tasse de sucre à pâtisserie
¼ tasse de beurre
2 cuillérées à table de café très fort (chaud)
1 cuillérée à thé de cocoa
1 cuillérée à thé de vanille

Défaites en crème le beurre et le sucre. Liez-y les autres ingrédients et mélangez-les pendant 5 minutes. Servez-vous-en pour glacer.

GLACE AU MOKA
(*Autre*)

3 onces de beurre frais
6 onces de sucre à glacer (sassé)
2 cuillérées à table d'extrait de café

Entre les couches du gâteau passez un lit de glace, puis masquez le gâteau de tous côtés avec ce qui vous restera. On

rend les côtés lisses en se servant d'un couteau plongé auparavant dans l'eau chaude. Décorez à l'aide d'un cornet de pâtissier. Parsemez le dessus de pistaches fraîchement pilées.

GLACE AUX NOIX

1 œuf
1 tasse de cassonade
Gros comme une noix de Grenoble de beurre
1 tasse de noix de Grenoble hachées

Faites bouillir 5 minutes, en brassant constamment. Aromatisez à la vanille.

GLACE PATISSIERE

Deux cuillérées à table d'eau bouillante ou de crème et un peu d'essence de vanille, de citron ou d'amande. Ajoutez du sucre de pâtissier en quantité suffisante pour obtenir une glace coulante, mais assez résistante toutefois pour bien masquer le gâteau.

GLACE AUX RAISINS

1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
1 tasse de raisins (épépinés et hachés fin)
1 œuf (le blanc)
Vanille

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'il file. Ajoutez les raisins, puis joignez-y le blanc d'œuf. Parfumez avec l'essence.

GLACE AU SUCRE D'ERABLE

½ tasse de lait
Un poids de beurre équivalant à une noix de Grenoble
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse de sucre d'érable
1 tasse de cassonade

Faites bouillir jusqu'à ce que le sucre lorsque vous en plongez un peu dans l'eau froide, se tienne en boule légère. Battez quelques minutes, jusqu'à ce qu'il puisse s'étendre facilement. Brassez tout le temps qu'il bout. Cette glace est bonne faite de cassonade seulement, ou entièrement de sucre d'érable.

CREME DE CITRON

1 tasse de sucre
Le jus et le zeste de 2 citrons
3 œufs (bien battus)
1 quarteron de beurre

Faites cuire au bain-marie, remuant le tout jusqu'à ce qu'il devienne de la consistance d'une crème épaisse. Versez, après liaison complète, dans des jarres posées dans un endroit frais. Cette gelée est de conservation excellente.



CREME A LA GLACE AU CHOCOLAT

Mettez dissoudre 1 carré et demi de chocolat pas sucré (1½ onces) dans une petite bassine posée dans une casserole d'eau bouillante. Versez-y graduellement un peu d'eau chaude, en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit devenu lisse et de bonne consistance. Ajoutez-y 1 pinte de crème claire, puis 1 tasse de sucre, un soupçon de sel et parfumez avec 1 cuillérée à table de vanille. Faites geler dans une sorbétière (ou *freezer*) que vous aurez entourée avec un mélange fait de 3 parties de glace cassée fin et 1 de gros sel. Vous aurez soin de remuer à vitesse régulière le vaisseau contenant la glace jusqu'à ce que celle-ci soit ferme et lisse. Enlevez maintenant le battoir après en avoir dégagé la crème, puis remettez le couvercle. Laissez couler l'eau salée, remplissez de nouveau avec de la glace et du sel, puis paquetez-en bien votre sorbétière que vous envelopperez dans un linge et mettrez dans un lieu frais pour vous en servir au besoin.

CREME A LA GLACE FRAISEE

Ecrasez 2 tasses de fraises fraîches avec 1 tasse de sucre, et mettez ce mélange tremper quelque temps à part. Versez-y 2 tasses de crème douce et, après avoir bien remué votre mélange, passez-le au travers d'une toile. Faites geler dans votre sorbétière comme il est dit à l'article précédent. Changez les proportions selon la quantité de crème souhaitée.

CREME A LA GLACE VANILLEE

Battez en neige 2 œufs de grosseur moyenne, et battez-y 3 tasses de crème et 1 de lait doux. Sucrez avec 1 tasse ren-

versante de sucre, et aromatisez à la vanille au goût. On se servira de tel autre arome qu'il conviendra.



CREME D'ORANGE

Elle se fait de la même manière, seulement on substitue le jus et le zeste d'une orange au lieu du citron indiqué dans la recette *Crème de Citron.*

GARNITURE AUX BANANES

Agissez tel qu'il est indiqué au mot *Garniture de Pommes,* en remplaçant simplement les pommes avec des bananes tranchées.

GARNITURE AU CHOCOLAT

4 cuillérées à table de chocolat
1 chopine d'eau bouillante
2 œufs (les jaunes)
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
6 cuillérées à table de sucre

Délayez et faites bouillir de bonne consistance.

GARNITURE AU CITRON

1 citron (le jus et la râpure)
1 tasse d'eau froide
1 tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*

Battez ensemble l'œuf et la râpure. Brassez-y le sucre et le jus. Délayez la farine dans l'eau froide. Faites cuire en gelée dans une bouilloire double (bain-marie). Servez-vous-en.

GARNITURE A LA CREME DE COCO

2 tasses de lait doux
½ tasse de sucre blanc
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 œuf
½ tasse de coco

Faisant usage de coco desséché, trempez-le dans du lait chaud.

GARNITURE DE DATTES

1 livre de dattes
1 tasse de sucre (sucre blanc ou cassonade)
1 tasse d'eau bouillante
Parfumez au goût

Faites cuire en pulpe. Aussitôt refroidie, servez-vous-en pour gâteaux étagés. On peut ajouter le jus de la moitié d'une orange ou d'un citron.

GARNITURE DE MELASSE

1 tasse de sucre
¾ tasse de mélasse
4 œufs
1 muscade

GARNITURE AUX NOIX

½ tasse de sucre
½ tasse de crème douce
1 œuf (le blanc)
¼ tasse de noix de Grenoble hachées

Liez bien les ingrédients et faites-les bouillir lentement, en remuant constamment. On peut employer toutes espèces de noix. On peut aussi se passer d'œuf.

GARNITURE DE POMMES
(*Purée*)

1 tasse de sucre blanc
1 tasse d'eau
1 tasse de pommes râpées
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1 citron (la râpure et le jus)
1 œuf

Faites cuire au clair dans une bouilloire double. Aussitôt refroidie, garnissez-en vos gâteaux.

GARNITURE A LA CREME DE RAISINS

½ tasse de raisins hachés
¼ tasse de sucre
¼ tasse d'eau
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*

Faites cuire de bonne consistance. Aussitôt refroidie, mettez à part. Fouettez une demi-chopine de crème sucrée et parfumée au goût, que vous verserez sur vos raisins. Servez-vous-en pour glacer et garnir votre gâteau lorsqu'il sera froid.

✣ ✣ ✣

EVITEZ tout risque de désappointement en apportant à la confection de vos gâteaux et pièces fines l'usage habituel de la farine FIVE ROSES. En barils ou en sacs, la même qualité supérieure vous est assurée.

BONBONS

"BUTTER SCOTCH"

1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre

Faites bouillir jusqu'à ce qu'il file. Parfumez à la vanille, et versez dans une lèchefrite graissée.

CARAMEL

½ tasse de mélasse
1 tasse de sucre
2½ tasses de lait
Essence de vanille

Faites bouillir 15 à 20 minutes. Versez dans une rôtissoire beurrée et détaillez à votre gré, en carrés, losanges, etc.

FUDGE

1 tasse de sucre blanc
1 tasse de cassonade
¼ tasse de sirop
½ tasse de lait doux
¼ tasse de beurre fondu

Faites bouillir 2½ minutes, puis joignez-y 2 cuillérées à thé de cocoa. Faites bouillir encore 5 minutes, puis retirez du feu, et aromatisez avec 1 cuillérée à thé de vanille. Remuez. Dès que votre composition sera devenue en crème, mettez prendre dans une terrine beurrée, et détaillez en carrés ou telle autre forme souhaitée.

FUDGE
(*Autre*)

2 tasses de sucre à fruits
¼ gâteau de chocolat pas sucré
Petite pincée de sel
Gros comme une noix de Grenoble de beurre

Délayez ces ingrédients en les humectant avec du lait. Mettez une pincée de crème de tartre pour que votre appareil devienne léger et écumeux. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'il fasse une boule molle quand vous le jetez dans l'eau froide. Retirez du feu et remuez. On varie la dose de chocolat selon le goût.

"MARSHMALLOW"
(*Ou Guimauve*)

2 cuillérées (renversantes) à table de gélatine
2 tasses de sucre granulé
Pincée de sel
Essence au goût

Faites tremper la gélatine dans 8 cuillérées à table d'eau froide. Chauffez le sucre dans ½ tasse d'eau jusqu'à ce qu'il soit dissous. Mettez la gélatine dans le sirop et laissez venir au point d'ébullition. Retirez du feu et laissez dégourdir dans un bol. Dès qu'il sera presque froid, ajoutez le sel et l'essence. Battez avec un fouet jusqu'à ce que ce soit mou, puis avec une grande cuiller jusqu'à ce que ce soit juste assez mou pour s'étendre sur une tôle. Saupoudrez un bol en granit avec une bonne couche de sucre en poudre, versez-y le *marshmallow* à l'épaisseur d'environ un demi-pouce, et laissez se refroidir jusqu'à ce qu'il ne s'attache plus aux doigts. Retournez-le sur du papier saupoudré de sucre, coupez-le en cubes que vous roulerez dans le sucre. On peut mettre des noix, du chocolat ou des fruits confits, ou bien le *marshmallow* peut être plongé dans le coco râpé avant d'être saupoudré de sucre.

PRALINES

3 tasses de cassonade claire
1 tasse d'eau froide
1½ cuillérées à table de vinaigre

Faites bouillir jusqu'à ce que votre appareil tombe en boule dure lorsque vous le jetez dans l'eau froide. Battez les blancs de 2 œufs et versez-les sur votre *candy*. Remuez-le jusqu'à ce qu'il soit devenu assez dur avant d'ajouter les noix et la vanille. Etalez les *pralines* sur un papier ciré, séparez-les les unes des autres et laissez se refroidir.



SUCRE A LA CREME

2 livres de cassonade
½ livre d'amandes (pelées et coupées en filets)
½ chopine de crème douce

[*Bonbons*]

Faites bouillir le sucre et la crème jusqu'à ce qu'il se tienne en boule ferme quand vous en plongez dans l'eau froide. Ajoutez les noix et battez. Dès qu'il sera refroidi, étendez-le sur une terrine graissée.

TIRE A LA SAINTE-CATHERINE

½ tasse de sucre
2 tasses de mélasse
Un poids de beurre équivalant à une noix
2 cuillérées à thé de vinaigre
Essence au goût

Faites bouillir jusqu'à ce qu'elle casse quand vous en plongez une petite quantité dans l'eau froide. Parfumez avec telle essence qu'il vous plaira. Versez-la dans un plat beurré. Dès qu'elle sera refroidie, étirez-la lestement avec les mains. Continuez ainsi jusqu'à ce que la tire acquière le degré de blancheur souhaité.

SUCRE AU COCO

Mettez 2 tasses de sucre blanc pour 1 tasse de lait. Faites bouillir lentement 45 minutes, et mettez en dernier lieu 1 tasse de coco râpé. Retirez du feu, et tournez environ 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit en sucre.

Pour le faire à deux couleurs (rose-blanc), on ajoutera la même préparation que ci-dessus en mettant ½ cuillérée à thé de sucre granulé rouge avant d'y jeter le coco. Parfumez à la vanille, en remuant constamment.

—*Melle ADRIENNE LAMONTAGNE*
Notre-Dame-des-Victoires, Qué.

✣ ✣ ✣

SEULES les mains de la ménagère peuvent toucher à la farine FIVE ROSES. Tirée des prairies ensoleillées de l'ouest canadien; passant par les nombreux élévateurs de la compagnie Lake of the Woods; nettoyée et triturée par procédé moderne de mouture; tamisée soigneusement dans de grands sas de fine soie; empaquetée automatiquement en sacs et barils neufs—la fine fleur FIVE ROSES vous est livrée immaculée et d'une pureté absolue, n'ayant jamais été soumise à aucune opération manuelle. Exiger la fine fleur de froment FIVE ROSES, c'est s'assurer la pureté de la farine au plus haut degré.





Five Roses







BISCUITS CROQUANTS ET PETITS GATEAUX

(Préparé spécialement pour cet ouvrage.)



LES recettes qui suivent donneront des friandises savoureuses, que l'on devra serrer soigneusement afin de les conserver quelque temps.

La pâte à *croquets*—de même que la pâte à pâtés—vu la forte proportion de beurre qu'elle contient demande d'être parfaitement refroidie avant d'être roulée. Pour s'assurer du meilleur résultat, on se trouvera bien de laisser revenir la pâte quelque temps dans un endroit frais avant de la passer au rouleau et de la mettre en forme.

Employez le moins de farine possible. Evitez de faire une pâte à *croquets* trop serrée, et roulez-la plutôt mince. Servez-vous d'un tourne-crêpes pour étendre vos gâteaux dans la lèchefrite beurrée et retirez-les de même.

La cuisson des petits biscuits de dessert doit durer environ 10 minutes. Le feu doit être plutôt gai sans être trop chaud. Ces pièces brûlent facilement. Elles sont au mieux deux ou trois jours après la cuisson.

La manière de serrer ces biscuits et gâteaux de dessert exerce sur leur conservation une influence importante. Les biscuits posés encore chauds dans une jarre de terre ou de grès, garnie d'un linge propre et bien couverte, seront plus savoureux et de meilleure conservation que ceux refroidis à l'air.

POUR VARIER

Il est parfois désirable de faire avec la même matière une grande variété de ces pâtisseries fines. A cet effet, et en même temps pour obtenir un grand choix d'aromates, il serait bon de se munir de diverses essences et épices, de citron, d'un once de chocolat, de noix de Grenoble entières et hachées menu, de pistaches épluchées, de noix de toutes espèces, de raisins finement hachés, de cédrat, de cerises pralinées, de macaroni alphabétique et de semences de carvi sucrées. On peut employer de même de la peau de citron confite au sucre, de l'angélique, du gingembre en conserves, de la pâte d'amandes, du coco coupé en filets, des graines de cardamone, et toute autre matière servant à colorer ou à aromatiser les bonbons.

On peut aussi varier les formes en détaillant les petits gâteaux à son gré en losange, en ovale, en carré ou en rond.

* * *

BISCUITS CROQUANTS

BISCUITS CROQUANTS AU CITRON

La valeur de 5c. d'ammoniaque à pâtisserie
La valeur de 5c. d'huile de citron
2 tasses de beurre
2½ tasses de sucre
1 chopine de lait doux (chaud)
3 œufs
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

Battez ensemble les œufs, le sucre et le beurre. Ajoutez l'huile de citron, puis l'ammoniaque dissoute dans le lait chauffé. Délayez en pâte molle avec de la farine *Five Roses*. Roulez la pâte mince et faites cuire comme à l'ordinaire des biscuits croquants.

[*Biscuits Croquants*]

BISCUITS CROQUANTS DE CREME DOUCE

1 tasse de crème
1 tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

Roulez la matière mince et faites cuire à four gai. Parfumez avec muscade, citron ou ratafia, au goût.

BISCUITS CROQUANTS DE CREME SURE (*Sans Œufs*)

2 tasses de sucre granulé
2 tasses de crème sure
2 cuillérées à thé de soda à pâte (dissous dans l'eau chaude)
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé d'essence de vanille
Farine *Five Roses* suffisante pour une pâte molle

Roulez la pâte, détaillez en forme souhaitée et faites cuire dans un four chaud. Cette recette est bonne et économique lorsque les œufs sont rares.

BISCUITS CROQUANTS DE CREME SURE (*Autre*) (*Sans Œufs*)

⅔ tasse de beurre défait
1½ tasses de crème sure
2 tasses de sucre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
4 tasses de farine *Five Roses*

Mêlez ensemble le beurre et le sucre. Versez-y la crème, puis la farine dans laquelle le *soda* et le sel auront été bien sassés. Ajoutez de la farine au besoin. Tenez tous ces objets très froids pendant que vous roulez la pâte, et de cette manière il vous faudra moins de farine.



BISCUITS MOLLETS AU MIEL

1 tasse de beurre
2 tasses de miel
2 œufs
1 tasse de lait sur
2 cuillérées à thé de *soda* à pâte
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de cannelle
4 tasses de farine *Five Roses*

BISCUITS MOUS AUX ŒUFS

10 œufs
1 livre de beurre
2 livres de sucre
3 livres de farine *Five Roses*
1 muscade
1 cuillérée à table de soda à pâte (*soude*)

Si la pâte n'était pas assez épaisse pour être roulée, ajoutez un peu de farine. La pâte doit être juste assez épaisse pour ne pas couler dans la lèchefrite pendant la cuisson. Ces biscuits sort de bonne conservation.

BISCUITS SECS AUX RAISINS

1 tasse de raisins
1½ tasses de cassonade
1 tasse de beurre et saindoux mêlés
1 œuf (battu)
4 cuillérées à table de lait doux
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel
Farine *Five Roses*
Epices mêlées ou muscade râpée

Egrenez les raisins et hachez-les finement, saupoudrez-les de farine et mettez-les à part. Défaites en crème le sucre et le beurre, puis joignez-y l'œuf battu, le lait doux, le soda à pâte, le sel et suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte serrée. Mettez-y les raisins enfarinés avec la muscade râpée (ou les épices) et ajoutez assez de farine pour que la pâte soit ferme. Roulez-la plutôt mince, et faites cuire dans un four gai.

BOUTONS AU GINGEMBRE

⅓ tasse de sucre
⅓ tasse de saindoux fondu
1 tasse de mélasse claire
1 œuf (battu)
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous de girofle, de gingembre et de sel
1 cuillérée à thé de *soda* dissous dans
1 cuillérée à thé d'eau chaude
3 tasses de farine *Five Roses*

Faites votre démêlé. Mettez votre pâte dans un cornet de pâtissier et distribuez-la sur une plaque cirée (ou lèchefrite beurrée). Laissez reposer vos *croquignoles* quelque temps dans un lieu chaud.

Ils doivent avoir la forme et la grosseur d'un bouton ordinaire. Chauffez à feu modéré. Laissez-les jusqu'à ce que l'on puisse, en en cassant un, s'assurer que l'intérieur est bien sec. Gardez-les dans un endroit très sec.

BOUTONS AUX RAISINS

½ tasse de lait
1 tasse de beurre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1½ tasses de sucre
½ tasse de mélasse
3 œufs
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à thé de clous de girofire
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de *allspice*
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte plutôt molle

Ces biscuits se conserveront plusieurs mois s'ils sont faits comme il faut. Agissez comme il est dit à l'article "*Boutons au Gingembre.*"

BOUTONS AU SUCRE

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 œuf
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Finissez comme il est indiqué au mot "*Boutons au Gingembre.*"

CROQUEMBOUCHES AU CITRON

1 tasse de sucre
Le jus de 2 citrons et la râpure d'un citron.
½ tasse de beurre
1 œuf
3 cuillérées à thé de lait
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte plutôt serrée

Roulez la pâte mince et coupez les biscuits de la forme souhaitée. Faites cuire dans un four assez chaud.

CROQUEMBOUCHES AU MIEL

2 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de miel
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à table de cannelle
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

CROQUETS D'AMANDES

Défaites en crème épaisse 1 quarteron de beurre doux et 1 quarteron de sucre pilé et sassé. Joignez-y les jaunes de 3 œufs (bien battus). Quand le tout est bien lisse, ajoutez 4 onces d'amandes pelées et tranchées et 6 onces de farine *Five Roses* (dans laquelle vous aurez sassé 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie). Brassez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange soit égal. Servez-vous de sucre pour mettre la pâte en boules et dressez celles-ci à 1 pouce d'écart dans une lèchefrite graissée. Humectez un peu le dessus et saupoudrez de sucre. Terminez en posant une amande au centre de chaque *croquet*. Faites cuire d'un beau blond.



CROQUETS A L'AMMONIAQUE

1 once d'ammoniaque pulvérisée
2 tasses de lait ou de crème douce
3 tasses de sucre blanc
1 tasse de beurre
2 œufs (battus en neige)
Farine *Five Roses* pour une pâte mince
Aromatisez au goût

Mettez l'ammoniaque dans le lait et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Délayez les ingrédients comme d'habitude et roulez la pâte mince. Saupoudrez de sucre et faites cuire à four modéré.

CROQUETS AU CAFE

1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé d'épices
1 tasse de saindoux et de beurre (mêlés)
1 tasse de café chaud et fort
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte serrée

CROQUETS DES FRIANDS

2 tasses de sucre
1 tasse (renversante) de beurre
2 œufs (bien battus)

[*Biscuits Croquants*]

Muscade ou autre aromate
1 tasse de lait doux
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (rondes) de poudre à pâtisserie



Dans un grand bol défaites en crème le beurre et le sucre. Joignez-y les œufs bien battus. Râpez-y un peu de muscade ou tel autre arome qu'il vous conviendra. Versez graduellement le lait doux et la farine que vous aurez sassée pendant 3 fois avec la poudre à pâtisserie. Roulez la pâte très mince et détaillez avec un coupe-pâte cannelé (de forme très mignonne). N'ayant pas pu me procurer un emporte-pièce suffisamment petit, j'ai perforé le fond d'une très petite boîte vide de poudre allemande. Faites cuire dans un four plutôt chaud et laissez refroidir les biscuits avant de les serrer. Ces pâtisseries se conserveront bonnes et croquantes indéfiniment, ce qui vous permettra d'en faire une bonne quantité à la fois.

Remarque.—Ces friandises se transforment facilement en *Croquets au Citron* en mettant simplement à la place des aromates indiqués le jus et le zeste d'un citron.

CROQUETS AU LAIT DE BEURRE

2 œufs
2 tasses de cassonade foncée
2 morceaux de beurre de la grosseur d'un œuf
1 tasse de lait de beurre
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé (rase) de soude (*soda à pâte*)
Farine *Five Roses* pour épaissir
Pincée de sel

Ne faites pas une pâte trop serrée. Roulez la matière et coupez-la de la forme désirée. Avant de détailler la pâte, saupoudrez-la de sucre granulé. Faites cuire à four vif.

Nota.—Pour varier, mouillez chaque *croquet* avec un peu de lait et parsemez-le de gros sucre concassé, ou posez dessus un gros raisin.

CROQUETS AUX NOISETTES

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ tasse de lait
3 œufs (bien battus)
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de noisettes (finement hachées)
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte mince
Cuisson à four vif.

CROQUETS DE QUEBEC
(*Au Sucre du Pays*)

1 tasse de sucre
1 tasse de sucre d'érable (pilé)
1 tasse de beurre
2 œufs (bien battus)
2 cuillérées à table d'eau
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

CROQUETS AUX PISTACHES
(*Peanuts*)

1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de pistaches de terre (hachées pas trop fin)
3 œufs
2 cuillérées à table de lait
¼ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Ces pâtisseries se transforment facilement en *Croquets aux Noix* en changeant simplement les noix d'office: amandes, noix de Grenoble, noix longues, etc.

CROQUETS SAVOUREUX

1 tasse de beurre
2 tasses (petites) de sucre
½ tasse de lait doux
1 œuf
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de semence de carvi (*carraway seed*)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

Délayez en pâte très molle, roulez, saupoudrez-la de sucre. Coupez en formes, faites cuire dans un four vif. On peut omettre le carvi, et le remplacer avec 2 cuillérées à thé de vanille.

BISCUITS CROQUANTS AU COCO

Mettez en crème ½ tasse de beurre et 1 tasse (renversante) de sucre. Joignez-y 1 œuf (bien battu), ½ tasse de lait sur, 1

cuillérée à thé (rase) de *soda* à pâte et 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie. Ajoutez graduellement 3 tasses de farine *Five Roses* et ½ tasse de coco haché. Roulez la pâte mince et saupoudrez-la de sucre. Faites cuire dans un four vif. Parfumez ou n'aromatisez pas, au goût.

CROQUETS SANS CREME ET SANS ŒUFS

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse d'eau
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Aromatisez à la muscade
Farine *Five Roses* pour épaissir

CROQUETS FINS AU SUCRE
(*Premier Prix*)

(A l'exposition de l'automne, où il y avait un concours de pâtissiers amateurs faisant usage de toutes sortes de farines, cette recette a remporté le premier prix avec la farine *Five Roses.*)

—Leonard H. Bishop, Golder, B.C..

2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
3 œufs
½ tasse de lait
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Défaites en crème le beurre et le sucre, incorporez les œufs, puis le lait. Mettez assez de farine pour que la matière puisse se rouler, ayant eu soin auparavant de sasser le soda, la crème de tartre et le sel dans la farine. Finissez comme il est dit pour les *croquets simples.*

CROQUIGNOLES AU GINGEMBRE
" Comme ceux que l'on achète "
(*Sans Œufs*)

1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
1 tasse de beurre (ou saindoux)
1 cuillérée à thé (renversante) de soda à pâte
1 cuillérée à thé (rase) de gingembre
1 cuillérée à thé de sel
½ tasse d'eau bouillante
Farine *Five Roses* pour épaissir

Ne roulez pas la pâte. Prenez-en, en pinçant la pâte, de petits morceaux gros comme un marbre, que vous roulerez avec les mains. Dressez-les dans une lèchefrite graissée à environ 1 pouce d'écart, et faites cuire de belle couleur à four modéré.

Remarque.—En mêlant la matière à *croquignoles* la veille et la laissant reposer durant la nuit dans un endroit froid, elle sera beaucoup plus facile à manier et, en plus, exigera moins de farine, particulièrement si vous employez la *Five Roses,* que si vous agissez comme à l'ordinaire. De plus, vous tirez parti de la chaleur primitive du fourneau. On peut omettre le gingembre pilé en se servant de gingembre en conserves (haché en filets).

" GINGER SNAPS "
(*Croquignoles fines au Gingembre*)

2 tasses de sucre
2 tasses de mélasse
2 œufs (bien battus)
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de gingembre

Mêlez ces ingrédients, et posez le mélange sur le feu jusqu'à ce qu'il soit très chaud—aussi chaud que la main puisse supporter. Puis incorporez les objets suivants:

3 cuillérées à thé de soude dissoute dans
2 cuillérées à table de vinaigre
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Ajoutez lestement la farine et détaillez en forme. Employez juste assez de farine et mettez la casserole dans un endroit chaud et sec. On se trouvera bien de ne rouler qu'une partie de la matière à la fois sur le pétrin. Faites cuire dans un four très chaud.



GIMBLETTES AU GINGEMBRE
(*Sans Beurre*)

2 œufs
1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
2 cuillérées à thé d'essence de citron
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de gingembre
Farine *Five Roses* pour épaissir

[*Biscuits Croquants*]

Aussitôt mêlé, laissez reposer votre appareil ½ heure. Epaississez, roulez la pâte et faites cuire. Ces biscuits conviendront aux personnes qui ont un estomac délicat.

GIMBLETTES AU GRUAU

3 tasses de gruau d'avoine
1½ tasses de crème
2 œufs
2 tasses de sucre
1 tasse de saindoux
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de cannelle
Essence de menthe (*peppermint*)
Farine *Five Roses*

Faites tremper le gruau ½ heure dans la crème. Ajoutez-y les œufs, le sucre, le saindoux, la soude (soda à pâte), le sel et la cannelle. Aromatisez à la menthe au goût. Roulez en pâte mince avec de la farine *Five Roses.* Etendez cette pâte sur une tôle beurrée, et cuisez à four modéré. Détaillez en carrés, aussitôt après avoir défourné. Laissez refroidir dans le moule, démoulez et servez-vous-en.

GIMBLETTES A LA MELASSE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de saindoux
2 tasses de mélasse
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à dessert de gingembre
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé d'épices
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

" GINGER COOKIES "
(*A la façon du Rhode Island*)

1 tasse de mélasse
1 cuillérée à table de *soda* à pâte



1 tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à table de vinaigre
1 cuillérée à thé de cannelle
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Laissez venir la mélasse au point d'ébullition, mettez-y le soda dissous au préalable dans un peu d'eau chaude. Pendant qu'il fermente encore, versez ce mélange sur le sucre, l'œuf, le gingembre, la cannelle et le sel que vous aurez eu soin auparavant de battre ensemble. Ajoutez maintenant le vinaigre et suffisamment de farine pour que la pâte puisse se rouler en la brassant lestement.

CRAQUEURS AU BEURRE
(*Crackers*)

Dans 1 livre de farine *Five Roses* frottez 4 onces de beurre. Dès que votre mélange sera bien opéré, humectez-le avec un peu d'eau froide et jetez-y 1 cuillérée à thé de sel. Battez avec le rouleau jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, puis roulez-la mince. Découpez en petits biscuits, et faites cuire sur une tôle beurrée durant 15 minutes à feu vif. Chaque *craqueur* doit être à peu près de la grosseur d' une pièce de 50 sous et épais d'environ ½ pouce.

CRAQUEURS DOUX

3 tasses de sucre
1 tasse de saindoux
1 tasse de lait doux
2 œufs
2 onces d'ammoniaque à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour pâte ferme
Pincée de sel

Dans 1 tasse d'eau chaude faites dissoudre l'ammoniaque et ajoutez-y le sel. Parfumez au goût avec de l'essence de citron. Travaillez les ingrédients en pâte ferme avec de la farine *Five Roses.* Roulez-la mince et faites cuire dans un four chaud.

CRAQUEURS AU GRUAU

4 tasses de gruau d'avoine
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de beurre (ou saindoux)
Lait sur pour que la pâte puisse se rouler

CRAQUEURS A LA SOUDE
(*Soda Crackers*)

Faites un creux dans 7 tasses de farine *Five Roses,* dans lequel vous verserez 1 tasse et demie d'eau froide. Versez-y ½ tasse de beurre (ou saindoux) défait, 1 cuillérée à thé de soude et 2 de crème de tartre. Pétrissez le tout parfaitement et faites cuire à four gai.

GENOISES
(*Dites " Wafers "*)

1 tasse de sucre
1 tasse de beurre
½ tasse de lait sur
¼ cuillérée à thé de cannelle et de muscade
½ tasse de noix de Grenoble (hachées finement)
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
4 tasses de farine d'avoine (gruau)
2 tasses de farine *Five Roses*

Roulez mince, coupez en carrés, faites cuire à four vif.

GENOISES AU CHOCOLAT

2 onces de chocolat
1 tasse de cassonade
1 tasse de sucre blanc (granulé ou en poudre)
1 tasse de beurre
1 œuf (battu)
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de vanille

Râpez le chocolat et posez la tasse dans l'eau chaude (pas bouillante) afin de le faire fondre. Mêlez la cassonade et le sucre blanc, et frottez-y le beurre. Quand c'est en crème, joignez-y l'œuf battu et le chocolat fondu, en brassant lestement. Finalement, ajoutez la farine et faites cuire dans un four vif.

GENOISES AUX PISTACHES

1 chopine de pistaches de terre (*peanuts*)
3 œufs (bien battus)
1 tasse de sucre blanc
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de lait doux
Farine *Five Roses* pour épaissir

Roulez et coupez la pâte en bandes comme pour les *Doigts de Dames.* Voyez la page 67.

GENOISES A LA ROSE

2 œufs
1 cuillérée à thé de sucre
¼ cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait
1 tasse de farine *Five Roses* (plus ou moins)

Battez légèrement les œufs avec le sucre et le sel. Joignez-y le lait et la farine, et battez jusqu'à ce que le mélange soit bien opéré. Ajoutez à la pâte un peu d'essence de rose, et glacez vos *Génoises* avec du sirop fait de sucre blanc.



PAILLES AU FROMAGE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de fromage râpé
1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à thé (avare) de poudre à pâtisserie
Pincée de sel

Délayez avec de l'eau et roulez comme une croûte à pâté. Coupez en bandes longues et minces, et faites cuire de belle couleur.

PETITS SORELOIS

2 tasses de sucre
1 tasse de saindoux
2 œufs
1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ cuillérée à thé de crème de tartre
Essence de citron (facultatif)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme

Mettez en crème le saindoux et le sucre, et joignez-y les œufs. Faites dissoudre le soda dans le lait et ajoutez la crème de tartre. Brassez-y la farine jusqu'à ce que la pâte devienne de bonne consistance. Parsemez de la farine sur le pétrin, et jetez-y la matière par cuillérées. Saupoudrez le rouleau de farine et roulez la pâte épaisse d'environ ¼ pouce. Parsemez du sucre dessus, mettez en forme et faites cuire à four vif. La cuisson constatée, posez-les debout et laissez refroidir. Plus ces gâteaux seront roulés mous, meilleurs ils seront.

ROCHERS AU COCO

½ tasse de beurre
2 œufs
½ livre de coco
½ tasse de sucre blanc
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour pâte ferme

Démêlez avec les mains. Roulez comme des petits biscuits secs et faites cuire.

[*Biscuits Croquants*]

TANTES MARIES

2 tasses de sucre blanc
2 tasses de beurre
4 œufs (bien battus)
5 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
4 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de sel
Aromatisez au goût (muscade ou ratafia)

Ne roulez pas la pâte trop mince, et saupoudrez-la de sucre blanc. Faites cuire 10 minutes dans un four vif. Pour varier, pressez un raisin ou une amande sur chaque biscuit. On peut aussi mettre un morceau d'écorce confite.

✣ ✣ ✣

BISCUITS A LA CUILLER

Voyez les observations générales à la page 137

BAISERS RUSSES
(*Dits " Kisses "*)

Prenez les blancs de 3 œufs que vous battrez bien et joignez-y 1 tasse de sucre blanc. Faites cuire sur le feu au bain-marie (bouilloire double). Dès que votre pâte sera devenue légère et très blanche, retirez-la du feu et mêlez-y 1 cuillérée à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch,*) 1 cuillérée à table de vanille, ½ livre de coco. Dressez vos biscuits sur une feuille de papier graissé ou sur une terrine. Placez-les à part jusqu'à ce qu'ils aient une petite glace de façon à ce qu'on les puisse toucher sans qu'ils s'attachent à la main. Ils ne doivent être cuits qu'à petit feu. On peut employer du sucre à glacer.



BISCUITS RUSSES

Sassez ensemble 2 tasses de farine *Five Roses,* 2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie, ½ cuillérée à thé de sel. Frottez-y ½ tasse de beurre, 1 tasse de sucre blanc, 2 œufs, à peine ½ tasse de lait doux et 1 cuillérée à thé d'essence de citron. Dressez par cuillérées sur une tôle (ou plaque) beurrée. Saupoudrez avec du sucre granulé, et faites cuire dans un four chaud.

BOUCHEES DE SON

1 tasse de son de blé (*wheat bran*)
1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 œuf
Un poids de beurre équivalant à un œuf
1 tasse de sucre
Lait ou eau

Délayez avec du lait ou de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit à peu près de la consistance d'une pâte à gâteau aux fruits. Dressez par cuillérées dans une lèchefrite bien graissée. Faites cuire à feu vif.

ERMITES

2 œufs
1 tasse (grande) de sucre
¾ tasse de saindoux (ou beurre)
¾ tasse de lait sur
¾ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ cuillérée à thé de cannelle
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de farine d'avoine (gruau)
½ tasse de raisins hachés
1 tasse de noix de Grenoble (hachées)

Dressez par cuillérées dans une lèchefrite graissée et faites cuire. Ils doivent gonfler comme des petits biscuits au beurre.

Remarques sur les Biscuits à la Cuiller.—Ces pâtisseries cuisent très bien sur une feuille de papier graissé posée dans une lèchefrite.

ERMITES
(*Autre*)

1½ tasses de sucre
½ tasse de mélasse
1 tasse de beurre
½ tasse de lait
3 œufs (pas battus) mis séparément
1 tasse de raisins hachés
½ tasse de raisin de Corinthe
½ cuillérée à thé de muscade
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de cannelle

Farine *Five Roses* pour en faire une pâte assez ferme

Laissez tomber d'une fourchette dans la rôtissoire, et faites cuire à feu modéré. Si vous employez la *Five Roses,* il n'est pas nécessaire que la pâte soit aussi épaisse que si elle était faite d'une autre farine.

KLONDYKES

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre et de saindoux mêlés
2 œufs
3 tasses de semoule de blé ou de gruau d'avoine*
1 tasse (grande) de farine *Five Roses*
1 tasse de noix hachées
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille

---

*On obtient de délicieux *Klondykes* en se servant du *Gruau de Blé* de la compagnie *Lake of the Woods.*

Laissez tomber en petites boulettes sur une plaque beurrée, et faites cuire à feu vif.

LANGUES DE CHAT

1 tasse de sucre
2 tasses de farine *Five Roses*
1 œuf
2 cuillérées à table de beurre
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de sel
4 cuillérées à table de lait
½ tasse de noix hachées
¼ tasse de raisins hachés finement

Introduisez votre pâte dans un cornet à pâtisserie, et mettez vos *Langues de Chat* sur une plaque bien beurrée ; donnez-leur la forme de biscuits à la cuiller, mais qu'elles soient moins épaisses et plus étroites au centre. Cuisson à four gai.

LANGUES DE CHAT AU GINGEMBRE

3 œufs
1 tasse de beurre
1 tasse de cassonade
1 tasse de mélasse (ou de sirop)
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à table de soude dissoute dans
1 tasse d'eau bouillante
5 tasses de farine *Five Roses* (pas sassée)

Agissez comme il est dit à l'article précédent. Dressez vos *langues* à une distance de 3 pouces l'une de l'autre. Faites cuire à four doux.

LANGUES DE CHAT AU COCO

1 tasse de sucre à glacer
3 œufs (les blancs) battus fermes
2 tasses de coco râpé
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*

Finissez comme il est indiqué au mot *Langues de Chat.*

MACARONS

Faites une pâte avec ½ livre d'amandes pelées et bien séchés et 1 cuillérée à thé d'eau de rose. Dans 3 blancs d'œufs, battez ½ tasse de sucre en poudre, en y versant lentement ½ cuillérée à thé d'essence d'amandes. Puis ajoutez les amandes en pâte. Ajoutez à ce démêlé, s'il était trop mou, 1 cuillérée à table de farine *Five Roses.* Roulez avec les mains mouillées de la grosseur d'une noix de Grenoble. Aplatissez-les légèrement, et dressez vos *macarons* sur un papier ciré (ou graissé) de façon à ce qu'ils soient à quelque distance l'un de l'autre. Une cornet à pâtisserie est très utile pour mettre en forme ces gâteaux. Faites cuire 15 ou 20 minutes dans un four modéré. Retirez-les lorsqu'ils seront bien secs.

MACARONS AU COCO

½ livre de sucre
½ livre de coco
4 œufs (les blancs)
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*

Délayez le tout, puis coupez en petits gâteaux que vous finissez, tel qu'indiqué à l'article précédent. Faites cuire lentement à four doux.

MACARONS AU COCO
(*Autre*)



½ livre de coco desséché
3 œufs (les blancs battus très fermes)
¾ tasses de sucre granulé

Dressez par cuillérées sur une tôle graissée. Faites cuire à four modéré jusqu'à ce qu'ils soient légèrement blondis.

[*Biscuits à la Cuiller*]

MACARONS DE GRUAU

1 tasse de sucre
3 tasses de farine d'avoine roulée (gruau)
2 œufs
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à table de lait
Farine *Five Roses* pour rouler seulement

Dressez en boulettes, ou procédez comme il est dit au mot *Macarons Ordinaires.* Faites cuire dans un four chaud sur une lèchefrite beurrée.

PETITES PATIENCES

1 livre de sirop
½ livre de cassonade
4 onces de beurre
11 onces de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de gingembre pilé (ou davantage si c'est le désir)
6 gouttes d'huile de citron

Mettez vos *patiences* à quelques distance l'une de l'autre dans une lèchefrite (ou rôtissoire) graissée. Donnez-leur assez d'espace pour gonfler librement. Une pleine cuiller à café de pâte suffit pour faire une *patience.* Faites cuire dans un four modéré jusqu'à ce qu'elles deviennent de belle couleur. Le sirop fait avec le sucre est préférable.

PETITES PATIENCES DE BOSTON

1 tasse de beurre
½ tasse de sucre
3 œufs
1 cuillérée à thé de soude
1½ cuillérées à thé d'eau chaude
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de raisin de Corinthe



Dressez par cuillérées sur une tôle graissée (ou lèchefrite), et faites cuire à four gai.

PATIENCES DE GRUAU

3 tasses de gruau d'avoine
3 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de cassonade
1 tasse de raisins (égrenés et hachés fin)
1 cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de beurre fondu
2 œufs (bien battus)
1 cuillérée à thé de soda dissous dans
½ tasse de lait sur

Délayez ensemble tous les ingrédients secs, puis ajoutez les autres objets. Finissez comme il est dit à l'article précédent, et faites cuire à four modéré. Si c'est le désir, on peut ajouter 1 tasse de noix de Grenoble.

PATIENCES POUR LE THE

6 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1 tasse de beurre
1 tasse de saindoux
1 tasse de raisin de Corinthe
1 œuf (battu)
Pincée de sel
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Délayez le tout avec du lait suffisant pour en faire une pâte serrée. Laissez tomber dans une lèchefrite beurrée et faites cuire comme les biscuits à la cuiller, à four gai.

ROCHERS

1 tasse de beurre
1½ tasses de sucre blanc
3 œufs (les jaunes)
½ cuillérée à thé de clous de girofle pilés
¾ cuillérée à thé de cannelle
1 livre de dattes hachées menu
1 tasse de noix de Grenoble hachées (pas trop fin)
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans
1 cuillérée à table d'eau chaude
2¾ tasses de farine *Five Roses*

Défaites le beurre et, tout en battant, ajoutez graduellement le sucre. Joignez-y les jaunes d'œufs bien battus, puis incorporez les autres ingrédients dans l'ordre indiqué. Vous ajouterez, en dernier lieu, les blancs d'œufs battus très secs. Dressez dans une lèchefrite beurrée comme les biscuits à la cuiller. Faites cuire à feu assez vif.

GATEAUX FOURRÉS

Voyez les Observations Générales à la page 137

BRUNETTES

2 œufs
1 tasse de sucre blanc
⅔ tasse de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 livre de dattes
½ livre de noix de Grenoble écalées

Enlevez les noyaux des dattes, hachez-les finement avec les noix. Détaillez en forme, faites cuire dans un four doux durant 20 minutes. Mettez les noix et les dattes en dernier lieu. Graissez bien la lèchefrite.

BRUNETTES DE GRAHAM

2 œufs
1 tasse de beurre (fondu)
2 tasses de cassonade
2 cuillérées à table de lait de beurre
2½ tasses de farine *Five Roses*
2½ tasses de farine *Graham*
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)

Roulez la pâte mince et coupez-la en carrés. Superposez l'un sur l'autre en les soudant avec des dattes cuites ou telles autre garniture qu'il vous conviendra.

CANNELONS AUX DATTES

1 tasse de cassonade
½ tasse de saindoux (ou beurre)
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à table de mélasse

Roulez la matière très mince et coupez-la avec un coupe-pâte cannelé. Faites cuire. Aussitôt refroidis, garnissez vos *cannelons* avec une composition aux dattes. Soudez-en deux ensemble comme des Gâteaux Fourrés.

CROQUETS DE SAINT-JEAN

4 tasses de gruau d'avoine
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse (grande) de cassonade
1 œuf
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de beurre (ou saindoux)
Lait de beurre pour mouiller légèrement

Roulez la pâte mince. Coupez en petits carrés. Faites cuire dans un four vif. Aussitôt cuits, soudez-en deux ensemble avec une garniture aux dattes.



CROQUIGNOLETS AU CAFE

½ tasse de mélasse
½ tasse de sucre
½ tasse de saindoux et de beurre (mêlés)
½ cuillérée à thé de soude dissoute dans
¼ tasse de café fort
Farine *Five Roses* pour rouler

Faites cuire à feu vif. Pendant qu'ils sont encore chauds, collez-en deux ensemble avec de la marmelade ou une gelée quelconque.

FEUILLANTINES AU CITRON

1½ tasses de sucre
Les blancs de 4 œufs (ou 4 blancs et 1 jaune)
½ tasse de beurre
½ tasse de lait
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 tasses de farine *Five Roses*

Soudez ensemble avec une garniture au citron. Voyez la page —.

FEUILLANTINES AUX CONFITURES

2 œufs
1 tasse de cassonade
1 tasse de beurre (ou saindoux)
6 cuillérées à table de sirop
2 cuillérées à thé (petites) de *soda* à pâte (soude)
1 cuillérée à thé d'essence de citron ou de vanille
Farine *Five Roses* pour rouler en pâte molle

Roulez la pâte mince, coupez les biscuits et faites cuire. Disposez-les encore chauds l'un sur l'autre en les soudant avec de la marmelade ou des confitures, au désir.

[*Gâteaux Fourrés*]

FEUILLANTINES VANILLEES

2 pintes de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1½ tasses de saindoux
1½ tasses de sucre jaune (pilé fin)
3 œufs
1 cuillérée à thé de vanille
Lait



Humectez le *soda* à pâte (la soude) avec le lait. Ajoutez le saindoux, la farine et le sucre. Puis joignez-y les œufs. Pétrissez bien et roulez mince. Coupez en bandes longues. Superposez l'une sur l'autre et soudez-les avec de la marmelade entre chaque biscuit. Glacez, si c'est le désir.

GATEAUX FOURRES AU GINGEMBRE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
1 tasse de beurre (ou saindoux)
½ tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de *soda* à pâte (soude)
1 cuillérée à table de vanille
1 cuillérée à thé de gingembre
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour pâte ferme

GATEAUX FOURRES AU GRUAU

½ tasse de lait doux
¾ tasse de beurre (ou moitié de saindoux)
1 œuf
1 tasse de sucre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de gruau d'avoine

Si la pâte n'était pas assez épaisse, ajoutez un peu de farine et de gruau, tout en respectant les proportions indiquées. Retournez une grande lèchefrite à l'envers et roulez dessus une couche de pâte mince, couvrez entièrement la lèchefrite et faites cuire à feu vif. Coupez votre pâtisserie en deux parties égales lorsqu'elle est cuite, et passez entre les couches un lit de marmelade. Détaillez en carrés. Au désir, on se servira de garniture aux raisins, aux figues, etc., à la place de la marmelade. Ces pâtisseries sont vraiment délicieuses.

GATEAUX FOURRES AU GRUAU
(*Sans Œufs*)

2 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de farine d'avoine roulée (gruau)
1 tasse de graisse de rôti
1 tasse de sucre
½ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
Lait sur

Frottez tous les ingrédients ensemble à l'exception de la soude, qui doit être dissoute dans une quantité suffisante de lait pour tenir ensemble les autres objets. Roulez mince. Ayez prêtes d'autre part 1 livre de figues cuites avec 1 tasse de sucre et un peu d'eau. Coupez vos gâteaux de la forme souhaitée puis, sur chaque gâteau, posez une cuillérée de figues. Disposez-les l'un sur l'autre et pressez bien les bords. Faites cuire dans un four chaud. Ces gâteaux fourrés sont exquis. On peut varier la garniture selon le goût.

BISCUITS SANDWICHS

2 tasses de sucre blanc
1 tasse de beurre
1 tasse de crème
1 œuf
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
Parfumez avec muscade ou cannelle

Roulez la pâte, coupez-la en petits biscuits et faites cuire. Soudez-en deux ensemble avec du sucre à glacer et des pêches, des coings, ou telle autre gelée qu'il convient.

BOULES DE NEIGE

2 tasses de sucre
1 tasse de lait doux
½ tasse de beurre
3 tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
5 œufs (les blancs)

Mêlez et battez bien. Faites cuire dans une terrine haute de forme. Détaillez en gâteaux de 2 pouces carrés. Otez-en la croûte, garnissez avec de la glace de tous côtés, et plongez-les dans du coco fraîchement râpé.

GALETTES FINES AUX FRUITS

½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre blanc
1 livre de dattes hachées
1 quarteron de noix de Grenoble hachées
3 tasses de farine *Five Roses*
3 œufs
1 cuillérée à thé de vanille
1 cuillérée à thé de *soda* à pâte dissous

Brassez ensemble le beurre et le sucre, puis joignez-y les œufs battus. Ajoutez la farine, les fruits et la vanille puis (en dernier) le *soda* dissous dans un peu d'eau chaude. La pâte doit être bien liée. Mettez en petits gâteaux à l'aide d'une cuiller que vous aurez précédemment plongée dans l'eau chaude.

GALETTES FINES AUX FRUITS
(*Autre*)

1 pinte de farine *Five Roses*
1 chopine de sucre granulé
1 tasse de beurre
4 œufs
4 cuillérées à table de fruits en conserves ou de jus de cerises
1 cuillérée à thé de cannelle
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

ALLUMETTES AU FROMAGE

¾ tasse de fromage râpé
½ tasse de beurre
1 cuillérée à thé de sucre
½ cuillérée à thé de sel
Pincée de poivre de Cayenne
1 cuilléreé à thé de muscade
1 œuf
2 cuillérées à table de crème douce
1¼ tasses de farine *Five Roses*

Délayez les autres objets avant d'ajouter la farine. Roulez la pâte et coupez-la en bandes longues de 6 pouces et larges d'un quart de pouce. Cuisson à four modéré.

GALETTES A LA MELASSE
(*Cette recette donne 2 douzaines de galettes*)

1 tasse de mélasse
1 tasse de cassonade
½ tasse de saindoux
1 tasse de lait de beurre
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à table d'eau bouillante
1 œuf
1 cuillérée à thé de gingembre pilé
1 cuillérée à thé de clous de girofle pilés
½ cuillérée à thé de cannelle
Pincée de sel

Dans une bassine, faites chauffer la mélasse, le sucre, le saindoux, les épices et le sel. Délayez bien. Ajoutez les œufs pas battus et le lait. Faites dissoudre la soude dans l'eau bouillante et ajoutez-la aux autres ingrédients. Sassez la farine dans votre démêlé et battez bien le tout. Faites cuire dans des moules à tartelettes durant 20 minutes à four modéré.

✣ ✣ ✣

POUR épaissir les sauces et les potages, pour saupoudrer les viandes et les fruits, pour tous les mets dans la préparation desquels la farine est un ingrédient, quelque petite qu'en soit la quantité, par sa délicatesse et sa mouture uniforme, la fine fleur FIVE ROSES ajoute au goût et à la valeur nutritive des mets.

CONSERVES ET GELEES DIVERSES

GELEE DE POMMETTES

Versez les pommes dans une casserole à confitures. Versez-y une quantité suffisante pour les couvrir et faites bouillir jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Versez dans un sac fait de toile à fromage et laissez égoutter durant la nuit. Pour chaque chopine de jus, ajoutez 1 livre de sucre. Ayant fait bouillir le jus 20 minutes, ajoutez le sucre. Remuez bien sur le feu et laissez jeter un bouillon. Retirez du feu et mettez dans des bocaux en verre.

GELEE EPICEE AUX RAISINS

Ecrasez et tirez au clair le jus de raisins (à grappe) qui ne sont pas tout à fait mûrs. Mettez une égale quantité d'eau et de jus, et à chaque pinte ajoutez $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de clous de girofle pilés, 1 cuillérée à table de cannelle. Faites bouillir vivement durant 20 minutes. Mettez en bocaux.

CANNEBERGES EPICEES
(*Atocas*)

5 livres de canneberges
$3\frac{1}{2}$ livres de cassonade
2 tasses de vinaigre
2 cuillérées à table de cannelle et de *allspice*
1 cuillérée à table de clous de girofle

Faites bouillir le tout durant 2 heures. Servez avec de la viande chaude ou froide.

DATTES MARINEES

Prenez 1 livre de dattes, divisez-les et mettez-les en bouteille. Ayez assez de vinaigre pour les couvrir, jetez-y un petit piment entier et posez-le sur le feu. Au point d'ébullition, laissez reposer quelques jours et servez-vous-en au besoin.

FRUITS FRAIS A L'ANNEE



Prenez des framboises (rouges ou noires), des gadelles ou des mûres. Pilez bien les fruits et prenez tasse pour tasse de fruits et de sucre granulé. Posez ces objets dans une bouilloire de porcelaine. Remuez souvent durant les 48 heures que vous laisserez tremper ce mélange, puis versez-le dans des bocaux de verre et couvrez. Ne faites pas cuire. Mettez dans l'endroit le plus frais possible. J'ai préparé ces fruits tous les ans depuis plus de cinq ans, et je n'en ai jamais perdu.

—Mme David Soper,
Straffordville, Ont.

FACON DE CONSERVER LE GINGEMBRE

Lavez les racines, et grattez-les bien. Mettez-les vitement dans l'eau froide afin qu'elles ne se décolorent pas. Couvrez-les avec de l'eau fraîche nouvelle et laissez venir au point d'ébullition, puis égouttez-les. Couvrez votre gingembre de nouveau avec de l'eau bouillante et laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il soit tendre. Egouttez-le et cette fois conservez l'eau pour aromatiser d'autres confitures, ou gardez-la comme essence de gingembre. Pesez le gingembre, et à chaque livre ajoutez 1 livre de sucre et 1 demi chopine d'eau bouillante. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et, aussitôt l'ébullition, écumez-les. Introduisez-y le gingembre et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent. Conservez-le de la même manière que les autres confitures, ou égouttez le sirop et coupez le gingembre en tranches minces que vous roulerez ensuite dans du sucre granulé. Vous pouvez vous servir du sirop comme aromate.

CONFITURES DE CEDRAT

Coupez un gros cédrat en petits morceaux. Mettez livre pour livre de sucre et de cédrat. Ajoutez $1\frac{1}{2}$ livres de raisins et 4 gros citrons tranchés finement. Faites cuire 2 ou 3 heures et tirez au clair.

CONFITURES AUX FRAISES

1 bol renversant de fraises
1 bol (faible mesure) de sucre

Mettez sur le feu et remuez afin de faire fondre le sucre. Laissez bouillir activement durant 10 minutes. Ecumez et mettez en bocaux.

RAISINS EN CONSERVES

Pour chaque 5 tasses de raisins (à grappe), prenez 3 livres de sucre, 2 livres de raisins égrenés, et ½ livre de noix anglaises. Séparez la pulpe de la pelure, faites chauffer la pulpe jusqu'à ce qu'elle soit bouillante, mettez-la dans une passoire et au tamis, puis ajoutez les pelures à la pulpe avec le sucre. Faites mijoter durant 20 minutes, ajoutez-y les raisins et faites bouillir encore 15 minutes, ajoutez les noix et couvrez hermétiquement.

MARMELADE D'ANANAS

Pour 1 livre d'ananas, mettez ¾ livre de sucre. Faites bouillir 10 minutes.

MARMELADE DE POIRES

9 livres de sucre
12 livres de poires (hachées pas trop fin)
1 livre de raisins
3 oranges (le jus et l'écorce)
3 citrons (le jus et l'écorce)
½ livre de noix de Grenoble écalées (hachées menu)

Faites cuire de bonne consistance.

MARMELADE DE RHUBARBE

Lavez la rhubarbe et coupez-la en petits dés, pesez-la avant de la mettre dans la marmite à confitures. Ajoutez 1 livre de sucre pour chaque livre de rhubarbe, et pour chaque 2 livres de rhubarbe, tranchez menu 1 citron et la moitié d'une orange. Laissez reposer 24 heures, puis mettez sur le feu et faites bouillir 1 heure, ou jusqu'à ce que la marmelade soit de bonne épaisseur. Ayez soin de remuer souvent parce qu'elle brûle facilement. Le mélange bien lié, versez-le dans des bocaux pendant que c'est chaud, et cachetez.



MARMELADE DE RHUBARBE
(*Autre*)

4 livres de rhubarbe
6 livres de sucre
4 citrons (le jus et la râpure)
¾ tasse de noix de Grenoble

Faites cuire soigneusement durant quelques minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il s'y dégage un peu de jus. Ajoutez les noix au moment de retirer du feu. Faites cuire 15 minutes.

✣ ✣ ✣



ENCOURAGEZ l'oeuvre de l'amélioration culinaire. Facilitez l'économie domestique de vos amies en leur montrant comment se procurer un exemplaire de La Cuisinière Five Roses. Pour instructions à suivre et coupons à remplir, voyez le commencement de cet ouvrage.



EXIGEZ CETTE MARQUE DE FARINE

EN DEMANDE PARTOUT

OÙ SE FAIT LA BONNE CUISINE

BNQ
000 212 188



LAKE OF THE WOODS
MILLING COMPANY
LIMITED
KEEWATIN

TRADE MARK
REGISTERED

FIVE ROSES

EXIGEZ LA MARQUE AUTHENTIQUE

641.5
C9667
f1915

...E ET UNE
...S ?...
...VEES"



LA CUISINIERE
FIVE ROSES
POUR LE PAIN ET PATISSERIE

La
Cuisinière Five Roses
est un Ouvrage Essentiellement Canadien

LES recettes ont été fournies par des ménagères canadiennes. Soigneusement éprouvées par des autorités compétentes en fait de cuisine canadienne, ces recettes peuvent donc servir partout au Canada.

Le livre a été imprimé dans un atelier canadien; et le papier, couverture comprise, a été fabriqué dans une usine canadienne. C'est le manuel le plus populaire qui ait jamais été publié. Déjà, au delà de 850,000 exemplaires sont employés dans les foyers canadiens.

Autant que possible, achetez des marchandises "Faites au Canada". Le vrai patriotisme demande que tout Canadien encourage la fabrication de produits canadiens.

Lake of the Woods Milling Co., Limited

Fabricants de la Farine "FIVE ROSES"

CANADA

Manière de se procurer un exemplaire de

LA CUISINIERE FIVE ROSES

AFIN de faciliter la distribution de cet ouvrage si essentiel au succès dans la préparation des mets faits de farine, et dont l'édition sera forcément limitée, nous attachons ci-dessous trois coupons. Les ménagères désireuses de faire parvenir à leurs amies un exemplaire de la *Cuisinière Five Roses,* voudront bien remplir à l'endroit laissé en blanc le nom et l'adresse de la destinataire. Prière d'écrire *lisiblement l'adresse en entier,* et de joindre à la demande 15 timbres-poste de 2 sous (30 cents) pour couvrir les frais d'affranchissement et d'emballage. S'adresser ainsi:

(A l'Est de Ft. William)
M. le Gérant de Publicité
Lake of the Woods Milling Co. Ltd.
Edifice Lake of the Woods,
Montréal, Qué.

(A l'Ouest de Ft. William)
M. le Gérant de Publicité
Lake of the Woods Milling Co. Ltd.
Edifice Lake of the Woods,
Winnipeg, Man.

Exigez qu'on Vous Livre l'Article Demandé

LA FARINE FIVE ROSES

Pour le Pain *Pour la Pâtisserie*

IL n'y a qu'une seule marque de farine *Five Roses*. C'est la farine garantie *ni blanchie—ni mélangée,* fabriquée par la Lake of the Woods Milling Company Limited. Elle est empaquetée en sacs et en barils, dont chacun porte la marque ci-dessous indiquée. Faisant usage de toute autre farine, on ne saurait tirer des recettes contenues dans la *Cuisinière Five Roses* un résultat autant à souhaiter.

Exigez la farine authentique—examinez-en l'étiquette.
N'acceptez aucune autre marque.

LA CUISINIERE FIVE ROSES

Comprenant 1001 Recettes Eprouvées

et autorisées par l'emploi qu'en ont fait au delà de 2,000 ménagères canadiennes. Cet ouvrage contient en plus un très grand nombre d'observations utiles destinées à l'emploi de la farine *Five Roses* dans les différents genres de mets. Le tout vérifié et approuvé

Editeurs
Lake of the Woods Milling Company Limited
Montréal

Tous Droits Réservés, Canada, 1915
par
Lake of the Woods Milling Company
Limited

COMPILÉ ET VÉRIFIÉ PAR LE BUREAU
DE PUBLICITÉ DE LA LAKE OF THE
WOODS MILLING COMPANY LIMITED
MONTRÉAL

714
L85

IMPRIMÉ PAR THE GAZETTE PRINTING
COMPANY LIMITED :: MONTRÉAL

Table Alphabétique des Recettes

BEIGNES
- Remarques sur les Beignes 99
- Beignes 99
- Beignes (Autres) 100
- Beignets 101
- Beignets (Autres) 101
- Beignets (sans œuf) 101
- Beignets de citrouille 102
- Beignets d'abricots (à l'eau de vie) 101
- Beignets de fruits 101
- Beignets de panais 102
- Beignets de pommes 102
- Beignets de raisin de Corinthe 102
- Pets-de-nonne (sans œuf) 100
- Pets-de-nonne à la crème 100
- Pets-de-nonne à la crème sure 101
- Pets-de-nonne fraisés 102
- Pets de-nonne à la mélasse 100
- Pets-de-nonne Parmentier 100
- Pets-de-nonne soufflés 100

BISCOTTES (" *Rusks* ")
- Biscottes à déjeuner 37
- Biscotins (au levain) 37
- Biscotins (avec pâte à pain) 38

BISCUITS
- Remarques sur les biscuits 65
- Farine préparée pour biscuits 65
- Biscuits simples (Womens' Institute) 65
- Biscuits simples (1er prix) 65
- Biscuits d'arrowroot 65
- Biscuits Bannock (d'Ecosse) 66
- Biscuits au blé 66
- Biscuits de Bruyère 66
- Biscuits au carvi 67
- Biscuits au citron 66
- Biscuits légers à la crème 66
- Biscuits légers à la crème (sans œuf) 66
- Biscuits légers à la crème (thé) 67
- Biscuits à la Cuiller (*Doigts de Dame*) 67
- Biscuits irlandais 68
- Biscuits à l'huile d'olive 67
- Biscuits au petit lait 68
- Biscuits à la neige 68
- Biscuits Parmentier 68
- Biscuits petites bouchées (thé) 68
- Biscuits à la poudre allemande (thé) 69
- Biscuits de riz 69
- Biscuits rondelles 69
- Biscuits secs à la française 69

BISCUITS CROQUANTS (*Cookies*)
- Considérations générales 137
- Biscuits croquants au citron 137
- Biscuits croquants au coco 140
- Biscuits croquants de crème douce 138
- Biscuits croquants de crème sure (sans œuf) 138
- Biscuits croquants de crème sure (autre) 138
- Biscuits croquants mollets au miel 138
- Biscuits croquants mous aux œufs. 138
- Biscuits croquants secs aux raisins. 138
- Biscuits croquants boutons au gingembre 138
- Biscuits croquants boutons au raisin 139
- Biscuits croquants boutons au sucre 139
- Biscuits Croquembouches au citron 139
- Biscuits Croquembouches au miel. 139
- Biscuits Croquets d'amandes 139
- Biscuits Croquets à l'ammoniaque. 139
- Biscuits Croquets au café 139
- Biscuits Croquets des friands 139
- Biscuits Croquets au lait de beurre 140
- Biscuits Croquets aux noisettes... 140
- Biscuits Croquets aux pistaches (*peanuts*) 140
- Biscuits Croquets de Québec 140
- Biscuits Croquets savoureux 140
- Biscuits sans crème et sans œuf... 141
- Biscuits Croquets fins au sucre (*1er prix*) 141
- Biscuits Croquignoles au Gingembre (sans œuf) 141
- Biscuits Ginger Snaps 141
- Biscuits Gimblettes au gingembre. 141
- Biscuits Gimblettes au gruau 142
- Biscuits Gimblettes à la mélasse (sans œufs) 142

BISCUITS CROQUANTS (*Cookies*)—(Suite)
- Biscuits Ginger Cookies 142
- Biscuits Craqueurs au beurre (*crackers*) 142
- Biscuits Craqueurs doux 142
- Biscuits Craqueurs au gruau 142
- Biscuits Craqueurs à la soude (*Soda Crackers*) 142
- Biscuits Génoises (dites *Wafers*).. 143
- Biscuits Génoises au chocolat 143
- Biscuits Génoises aux pistaches (*peanuts*) 143
- Biscuits Génoises à la rose 143
- Biscuits Pailles fromagées 143
- Biscuits Petits Sorelois 143
- Biscuits Rochers au coco 143
- Biscuits Tantes Maries 144

BISCUITS A LA CUILLER (*Drop Cakes*)
- Baisers Russes (dits *Kisses*) 144
- Biscuits Russes 144
- Bouchées de son 144
- Ermites 144
- Ermites (autre) 144
- Klondykes 145
- Langues de Chat 145
- Langues de Chat au gingembre ... 145
- Langues de chat au coco 145
- Macarons 145
- Macarons au coco 145
- Macarons au coco (autre) 145
- Macarons de gruau 146
- Petites patiences 146
- Petites patiences de Boston 146
- Petites patiences de gruau 146
- Petites patiences pour le thé 146
- Rochers 146

BOISSONS
- Liqueur de citrons (*limonade*) 130
- Liqueur de raisins 130
- Petite bière 130
- Bière aux houblons 130
- Sirop d'oranges 130
- Sirop de vinaigre framboisé 130

BONBONS
- Butter Scotch 135
- Caramel 135
- Fudge 135
- Fudge (autre) 135
- Marshmallow (*Guimauve*) 135
- Pralines 135
- Sucre au coco 136
- Sucre à la crème 135
- Tire à la Sainte Catherine 136

Boulettes de bœuf Parmentier (V. pièces frites) 103

BRIOCHES (*Buns*)
- Considérations générales 39
- Brioches ordinaires 39
- Brioches ordinaires (autre) 39
- Baba 40
- Brioches brunoises (d'Ecosse) 42
- Brioches fin de carême (*Hot Cross Buns*) 43
- Brioches d'Espagne 43
- Brioches d'Espagne (autre) 43
- Brioches fourrées à l'allemande ... 41
- Brioches de Graham 41
- Brioches à la façon des grand-mamans 42
- Brioches aux noisettes 42
- Brioches d'oranges 42
- Brioches à la Pierrette 42
- Brioches à la Québecoise 41
- Buns de Bath 40
- Buns à l'huile d'olive 40
- Buns roulées à l'huile d'olive 40
- Buns de Chelsea 41
- Yankee Buns 43

CHAUSSONS (dits *Dumplings*)
- Chaussons de pommes cuites (sans œuf) 57
- Chaussons de pommes cuites (autre) 58

Citrons, Manière de peler 61

CONSERVES
- Atocas épicés (canneberges) 150
- Confitures de cédrat 150
- Confitures aux fraises 150

CONSERVES—(Suite)
- Dattes marinées 150
- Fruits frais à l'année 150
- Gelée de pommettes 150
- Gelée épicée aux raisins 150
- Façon de conserver le gingembre.. 150
- Marmelade d'ananas 151
- Marmelade de poires 151
- Marmelade de rhubarbe 151
- Marmelade de rhubarbe (autre)... 151
- Raisins en conserves 151

Crème à la glace (V. Glaces et Garnitures) 133

CREPES
- Remarques sur les crêpes 93
- Crêpes à la française 94
- Crêpes de farine de blé 95
- Crêpes de farine de Graham 94
- Crêpes fouettées 93
- Crêpes de maïs 94
- Crêpes de ménage 93
- Crêpes panées 94
- Crêpes de pommes de terre 94
- Crêpes de pommes de terre (autre) 95
- Crêpes de sarrasin 94
- Pannequets à l'anglaise (*Pancakes*) 94

CROQUETTES
- Croquettes de bœuf 102
- Croquettes de poulet 103
- Croquettes de pommes de terre... 103
- Doigts de dame (V. *Biscuits à la Cuiller*) 67
- Doigts de dame de Bruxelles 67
- Doigts à la crème (V. *Petits Pains*) 37
- Dumplings (V. *Chaussons*) 57

ECHAUDES (*Dumplings*)
- Echaudés ordinaires 58
- Echaudés sans œuf 58
- Echaudés légers 58
- Echaudés avec rôti de bœuf 59
- Echaudés pour ragoût 59

Emincée de tomates vertes 90

FEUILLETAGES
- Remarques sur la pâte à feuilletage 77
- Croûte croquante 78
- Croûte croquante de fantaisie 78
- Croûte nouveau genre 79
- Croûte à la paysanne 79
- Pâte brisée 78
- Pâte brisée commune 78
- Pâte brisée demi-fine 78
- Pâte brisée très fine 79
- Pâte à feuilletage 79
- Pâte feuilletée à 4 tours 79
- Abaisse pour un seul pâté 79
- Manière d'employer les rognures de pâte 80
- Pâte à tourtes de Yorkshire 80

GALETTES
- Remarques sur les galettes 95
- Galettes fines aux fruits (V. *Gâteaux fourrés*) 149
- Galettes au lait de beurre 96
- Galettes au lait de beurre (autre). 96
- Galettes à la mélasse (V. *Gâteaux fourrés*) 149
- Galettes panées (sans œuf) 95
- Galettes au sarrasin 96
- Galettes simples 95

GLACES ET GARNITURES
- Remarques sur les glaces 131
- Glace aux amandes 131
- Glace au beurre 131
- Glace au caramel 131
- Glace au caramel (autre) 131
- Glace au chocolat 131
- Glace au citron 131
- Glace à l'orange 132
- Glace au cocoa 132
- Glace cuite 132
- Glace au jus de fraises 132
- Glace au marshmallow (*guimauve*) 132
- Glace de ménage 132
- Glace au moka 132
- Glace au moka (autre) 132
- Glace aux noix 133
- Glace pâtissière 133
- Glace aux raisins 133

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES—Suite

GLACES ET GARNITURES—Suite

Glace au sucre d'érable 133
Crème de citron 133
Crème à la glace au chocolat 133
Crème à la glace fraisée 133
Crème à la glace vanillée 133
Crème d'orange 134
Garniture aux bananes 134
Garniture au chocolat 134
Garniture au citron 134
Garniture à la crème de coco 134
Garniture de dattes 134
Garniture de mélasse 134
Garniture aux noix 134
Garniture de pommes (purée) 134
Garniture à la crème de raisins 134

GATEAUX DE DESSERT

Observations générales 105
Gâteau Albani 106
Gâteau des Alliés 106
Gâteau bagatelle 107
Gâteau étagé aux bananes 107
Gâteau étagé aux bananes (sans œuf) 107
Bâtons vanillés 107
Gâteau belge 108
Gâteau Boston 108
Gâteau bouilli (sans œuf) 108
Gâteau au caramel 108
Gâteau au caramel (autre) 108
Gâteau au café 108
Gâteau au café (sans œuf) 108
Gâteau au cédrat 108
Gâteau du chemineau 109
Gâteau aux cerises 109
Gâteau Charlotte Russe 109
Gâteau (étagé) au chocolat 109
Gâteau chocolat au café 110
Gâteau chocolat aux noix (étagé) 110
Gâteau anglais à la Christmas 110
Gâteau savoureux de Noël (1er prix) 110
Gâteau de Noël au coco (4 étages) 110
Gâteau au citron (étagé) 110
Gâteau à la crème 111
Gâteau pour crème à la glace 111
Gâteau au cocoa 111
Gâteau de Damas 111
Gâteau Diavolo 112
Gâteau échaudé 112
Gâteau des économes 112
Gâteau épicé 112
Gâteau étagé commun 113
Gâteau étagé à la course 113
Gâteau aux figues (sans œuf) 113
Gâteau aux fraises 113
Gâteau étagé aux framboises 113
Gâteau des friands 113
Gâteau aux fruits à la bourgeoise. 114
Gâteaux aux fruits (remarques sur les) 114
Gâteau aux fruits (ni œuf, ni beurre) 114
Gâteau de gruau aux fruits (sans œuf) 114
Gâteau rubané aux fruits 115
Gâteau rubané aux fruits (autre) .. 115
Gâteau de fruits à la vapeur 115
Gâteau Fudge Cake (étagé) 115
Gâteau au gru 116
Gâteau roulé à la gelée (*Jelly Roll*) . 116
Gâteaux roulés à la gelée (remarque sur les) 116
Gâteau de gruau 116
Gâteau de gruau (sans œuf) 116
Gâteau de gruau aux dattes (étagé) 116
Gâteau de juin 116
Gâteau de Kent 116
Gâteau au lait de beurre 117
Gâteau (étagé) de Louisiane 117
Gâteau au madère 117
Gâteau de maïs 117
Gâteau de maïs (sans œuf) 117
Gâteau de fécule de maïs (*cornstarch*) 117
Gâteau Manitou 117
Gâteau Marguerite (étagé) 113
Gâteau de la mariée 118
Gâteau de la mariée (autre) 119
Gâteau du marié 119
Gâteau massif (étagé) 119
Gâteau (étagé) à la mélasse 120
Gâteau à la mélasse (autre) 120
Gâteau à la mélasse (sans œuf) ... 120
Gâteau de mesure 120
Gâteau moka 120
Gâteau moka (autre) 120

GATEAUX DE DESSERT—Suite

Gâteau Mont-Royal 120
Gâteau Mignon 121
Gâteau National 121
Gâteau Melon d'eau (étagé) 121
Gâteau noir (étagé) 121
Gâteau noir (sans œuf) 121
Gâteau noir savoureux 122
Gâteau noir de montagne 122
Gâteau de noces 122
Gâteau de noces (autre) 122
Gâteau de noisettes 123
Gâteau de noix longues 123
Gâteaux d'or et d'argent 123
Gâteau d'orange 123
Gâteau d'Outremont 123
Gâteau d'Outremont (sans œuf) .. 123
Gâteau au pain 123

Pain des anges 107
Pain des anges (autre) 107
Pain au coco 111
Pain de dattes 112
Pain d'épices (V. *Gâteaux à thé*) .. 75
Pain d'épices au miel 75
Pain d'épices mou 75
Pain de figues 113
Pain blanc aux fruits 114
Pain au gingembre (1er prix) 75
Pain au gingembre (autre) 75
Pain au gingembre (sans œuf) 75
Pain au gingembre (sans beurre, etc.) 76
Pain marbré 118
Pain marbré au chocolat 118
Pain marbré économique 118
Pain de pistaches (*peanuts*) 125
Pain de Savoie 127
Pain de Savoie (autre) 127
Pain de Savoie des enfants 127
Parkin (sans œuf) 124
Parkin (autre) 124
Lancashire Parkin 124
Yorkshire Parkin 124

Gâteau aux pêches 124
Gâteau aux pistaches de terre (*peanuts*) 124
Gâteau à plumes (étagé) 125
Gâteau Plumquet (*Plum Cake anglais*) 125
Gâteau poivré 125
Gâteau de compote aux pommes .. 125
Gâteau de compote aux pommes (autre) 125
Gâteau de pommes à la Hollandaise 125
Gâteau de pommes à la paysanne. 126
Gâteau d'antan aux pommes de terre 126
Gâteau aux pruneaux 126
Gâteau (étagé) aux raisins 126
Gâteau de rhubarbe (étagé) 126
Gâteau de riz 126
Gâteau roi Edouard 126
Gâteau rubané 127
Gâteau savoureux (*Pork Cake*) 127
Gâteau savoureux (*Pork Cake anglais*) 128
Gâteau au seigle 128
Gâteau Short Cake 128
Gâteau Strawberry Shortcake 128
Gâteau Strawberry Shortcake (autre) 128
Gâteau Shrewsbury 128
Gâteau Soleil 129
Gâteau tôt-fait 129
Gâteau des Trois-Maisons 129
Gâteau 1-2-3-4 129
Gâteau de voyageur 129
Gâteau au grand verre 129
Gâteau Washington 129
Gâteau au zeste 130

GATEAUX FOURRES

Allumettes fromagées 149
Biscuits sandwichs 148
Boules de neige 148
Brunettes 147
Brunettes de Graham 147
Cannelons aux dattes 147
Croquets de Saint-Jean 147
Croquignolets au café 147
Feuillantines au citron 147
Feuillantines aux confitures 147
Feuillantes vanillées 148
Gâteaux fourrés au gingembre (sans œuf) 148

GATEAUX DE DESSERT—Suite

Gâteaux fourrés augruau 148
Gâteaux fourrés au gruau (sans œuf) 148

GATEAUX A THE

Bons boutons 73
Galettes de lait de beurre 71
Galettes de pommes de terre 72
Gâteau Jeannette (dit *Johnny Cake*) 74
Gâteau Louisiane 74
Gâteau Vieux Garçon 74
Graham Gems 71
Madeleines (*Crumpets*) 73
Muffins 72
Muffins à la crème 73
Muffins de son 73
Petits gâteaux (dits *Belfast*) 71
Petits gâteaux de gruau 72
Petits gâteaux de maïs 71
Petits gâteaux de raisins 72
Petits gâteaux sans œufs 72
Petiots de Graham 71
Plumquets 71
Popovers 74
Popovers (autre) 74
Pouffes à thé 74
Sally Lunn (ou Muffins à l'Américaine) 73
Scones à la mode d'Irlande 72

GAUFRES (*Waffles*)

Remarques sur les Gaufres 97
Gaufres à la course 97
Gaufres à la crème 97
Gaufres de ménage 97
Oublies à la Louisiane 97
Gelées (V. Conserves) 150
Grand-pères aux pommes sucrées (V. Chaussons) 58

GRUAU DE BLE

Comme céréale à déjeuner 31
Biscuits de gruau de blé 32
Crêpes de gruau de blé 33
Galettes de gruau de blé 33
Gâteaux de gruau de blé 32
Gaufres de gruau de blé 33
Manière de préparer le gruau de blé 33
Muffins de gruau de blé 32
Pain fait de gruau de blé 31
Pain fait de gruau de blé (autre). 32
Potage de gruau de blé pour déjeuner 33
Sandwichs de gruau de blé 32
Kisses (V. Baisers Russes) 144
Marmelade (V. Conserves) 151
Merveilles (V. Beignets) 102
Oeufs—Manière d'éprouver les œufs. . 105
Omelette soufflée à la vanille 63

PAIN BLANC

Remarques sur la panification 9
Pain à la course (sans levain) 14
Pain fait en deux heures 13
Pain facile pour débutantes 15
Pain au levain comprimé (méthode rapide) 12
Pain au levain comprimé (la veille) 12
Pain au lait 15
Pain au petit lait 16
Pain au levain de pommes de terre 13
Pain au levain de patates (pétrin mécanique) 14
Pain au levain sec 12
Pain à l'huile d'olive 13
Pain de 1er prix à l'exposition 15
Pain de 1er prix à l'exposition (autre) 15
Pain de campagne vieux garçon (1er prix) 16
Manière de faire fendre le pain ... 17
Manière de disposer des croûtes de pain 17
Manière d'apprêter les miettes 18
Manière de paner les mets divers.. 18
Manière de faire le " *pulled bread* " 17

PAIN DE FANTAISIE

Pain bis (au levain) 19
Pain bis (méthode rapide) 19
Pain bis au blé roulé 19
Pain bis de blé entier (*whole wheat*) 23
Boule de son 19
Pain de citrouille 22

TABLE ALPHABETIQUE DES RECETTES—Suite

PAIN DE FANTAISIE—Suite
Pain cuit sur le gril 21
Pain aux dattes 20
Pain aux fruits 20
Pain de gruau 21
Pain de gruau (à la façon d'Ecosse) 22
Pain de maïs 20
Pain au miel 21
Pain noir aux raisins 19
Pain noir du Rhode Island 19
Pain noir à la vapeur (*Boston Brown*) 20
Pain noir à la vapeur (autre) 20
Pain noir aux noix 21
Pain aux noix 21
Pain de pommes à la française 18
Pain à la poudre allemande 18
Pain au raisin de Corinthe 18
Pain de riz 21
Pain de riz de Louisiane 22
Pain sans levain 23
Salt Rising Bread 22
Salt Rising Bread (autre) 23
Pain de seigle 22
Pain Croquant (V. Gâteaux à thé) .. 76
Pain Croquant (*Cornstarch*) 76
Pain Doré (Rôties aux œufs) 98
Pain Doré à la Canadienne 98
Pain Perdu 98
Pain Perdu à la Parisienne 98

PETITS PAINS (Dits *Rolls*)
Observations sur les Petits Pains .. 35
Petits Pains au beurre 35
Petits Pains à la cannelle 36
Petits Pains communs (pâte à pain) 35
Doigts à la crème 37
Petits Pains français 36
Petits Pains au lait 36
Petits Pains au levain 35
Petits Pains levés à la française ... 36
Petits Pains à la façon de Parker House 37
Rolls au levain 36
Petits Pains en sandwichs 37

PATISSERIES FINES
Façon de faire les caisses et douilles 80
Façon d'accommoder Vol-au-vent .. 80
Bouchées au riz 81
Choux à la crème (*Cream Puffs*) .. 81
Croustades de cornstarch 81
Eclairs au chocolat 82
Fanchonnettes 82
Fanchonnettes au citron 82
Jalousies 82
Mirlitons au coco 82
Petits moules 82
Petits moules fromagés 83
Pâtés aux huîtres (*oyster patties*) .. 83
Pouffes au gingembre 83
Pouffes au gingembre (sans œuf) .. 83
Profiteroles 83
Puits d'amour fraisés 83
Puits d'amour framboisés 83

PATES
Remarques sur les pâtés 85
Pâté de chevreuil 90
Petits pâtés au gras (*Pork Pies*) ... 91
Petits pâtés au gras (à la *Melton Mowbray*) 91
Petits pâtés au jus 91
Pâté de viande 91
Pâté de viande (genre nouveau) ... 91
Pâté à la volaille 91

Poids et Mesures 8

POUDINGS
Remarques sur les Poudings 45
Pouding Apple Jack à l'Anglaise .. 46
Pouding d'Australie 46
Pouding bagatelle 56
Pouding de Bakewell 46
Pouding au blé entier (*whole wheat*) 56
Pouding de blé d'Inde 51
Pouding au caramel 48
Pouding aux carottes 48
Pouding aux carottes (autre) 49
Pouding aux carottes (à l'œuf) ... 49
Pouding de chaumière 51
Pouding de chaumière (sans œuf) . 51
Pouding au chocolat 49
Pouding au citron 48
Pouding à la Christmas 49

POUDINGS—Suite
Pouding anglais aux confitures 54
Pouding aux confitures (dit *Roly Poly*) 54
Pouding à la course 54
Pouding croustade aux huîtres 53
Pouding croustade à la neige 55
Pouding croustade au saumon 56
Pouding croustade au saumon (autre) 56
Pouding aux dattes 51
Pouding d'été 56
Pouding économique 53
Pouding favori à la mélasse 53
Pouding aux framboises 54
Pouding aux fruits 52
Pouding aux fruits (autre) 52
Pouding de gélatine 56
Pouding au gingembre 52
Pouding glacé aux bananes 46
Pouding léger 52
Pouding au madère 52
Pouding à la marmelade 53
Moules aux tartines 48
Petits moules en tasses 51
Pouding à la neige 55
Pouding vanillé à la neige 57
Nids d'oiseaux 47
Pouding de Noël 50
Pouding de Noël (autre) 50
Pouding noir 47
Pouding noir au pain 47
Pouding noir au pain et aux fruits . 48
Pouding de pain au chocolat 49
Pouding au pain de Savoie 54
Pouding au pain de Savoie (autre) 55
Pouding de pain rassis 52
Pouding de pâte à pain 55
Pouding à la paysanne 46
Petits bourdelots 47
Plum Pouding 50
Plum Pouding (autre) 50
Plum Pouding (sans œufs) 51
Pouding aux pommes 45
Pouding aux pommes (autre) 45
Pommes au beurre 47
Poulet en pouding 49
Pouding de pruneaux 53
Pouding au riz 54
Rôties en pouding 56
Pouding simple à la pâte 46
Pouding sucré à la crème 53
Pouding au suif 55
Pouding au suif (sans œuf) 55
Pouding de su f au sirop 55
Pouding glacé de tapioca à l'ananas 53
Pouding de tapioca aux framboises 54
Pouding des Trois Quarterons 46
Pouding de Yorkshire 57
Pouding de Yorkshire savoureux .. 57

Petits Pouffes à déjeuner (V. Biscottes) 38
Ro ls (V. Petits Pains) 36
Petits Rouleaux fromagés (V. Biscuits) 69
Petits Rouleaux à la saucisse (V. Biscuits) 69
Rôties à l'anglaise (ramequins) 98
Roussettes 103

SANDWICHS
Remarques sur les Sandwichs 25
Sandwichs de bananes 29
Sandwichs de blé entier 29
Club Sandwich 27
Sandwich au coco 29
Sandwichs douces—pâtes pour les. 29
Sandwichs à l'écrevisse (trompeuses) 28
Sandwichs de figues—pâte pour les 30
Sandwich au fromage 27
Sandwichs—garniture et pâtes fromagées 28
Sandwich au gras 26
Sandwich au gras—garniture pour 26
Sandwich aux huîtres 27
Sandwich de langue et de veau ... 26
Sandwichs aux marinades douces .. 28
Sandwichs aux œufs 30
Sandwichs aux oignons 29
Sandwichs aux olives 29
Sandwichs de pâté de foie gras 26
Sandwichs de petis pains (*rolls*) ... 30
Sandwichs au piment 30
Sandwichs aux pistaches (*peanuts*) 29

SANDWICHS—Suite
Sandwichs de poisson 27
Sandwichs de salade aux noix 29
Sandwichs au sherry fromagé 28
Sandwichs à la tartare 27
Manière d'employer les sandwichs qui restent 30
Capucines sur toast 28
Petit pain russe 27
Petit pain à la française 28
Sardines sur toast 27
Tartines de caviar 27
Tartines aux champignons 28

SAUCES A POUDINGS
Cossetarde pour éclairs 59
Cossetarde aux oranges 59
Crème brûlée à la Canadienne 59
Crème chocolat au lait 59
Crème de cornstarch (fécule de maïs) 60
Crème de cornstarch (autre) 60
Crème cuite fromagée 60
Crème d'Espagne 60
Crème panée à l'oignon 60
Crème cuite au tapioca 60
Crème à charlottes 60
Flan aux framboises 61
Flan aux groseilles 61
Flan aux oranges 61
Mousse au sirop d'érable 61
Salade de bananes 61
Sirop de citrouille 61
Sauce allemande 61
Sauce au beurre 61
Sauce au caramel 61
Sauce commune 61
Sauce au chocolat 62
Sauce au chocolat (autre) 62
Sauce au citron 62
Sauce au jus de fruits 62
Sauce aux raisins 62
Sauce à la rhubarbe 62
Sauce au sirop d'érable 62
Sauce au vin 62
Sauce au vin (autre) 63
Savarins (V. Brioches) 40
Shortbread (V. Gâteau à thé) 76
Soufflé au citron 63
Soufflé au coco 63
Soufflé aux pommes 63

TARTES (Tourtes)
Remarques générales 85
Tarte aux atocas 85
Tarte aux bananes 85
Tarte aux bananes à la crème 86
Tarte de bleuets à l'Américaine ... 86
Tarte au caramel 86
Tarte au caramel (autre) 86
Tarte aux carottes 86
Tarte aux cerises (trompeuse) 86
Tarte des chantiers 86
Tarte au chocolat 86
Tarte au citron 86
Tarte au citron (trompeuse) 87
Tarte à la citrouille 87
Tarte à la citrouille (sans œuf) ... 87
Tarte au coco 87
Tarte à la cossetarde 87
Tarte française à la crème 88
Tarte aux dattes mexicaine 88
Tarte aux fruits, vieux garçon 88
Tarte au lait de beurre 88
Tarte aux pommes 88
Tarte de compote aux pommes ... 88
Tarte aux pommes (autre) 89
Tarte à la rhubarbe 89
Tarte de rhubarbe aux dattes 89
Tarte au sirop d'érable 89
Tarte au sirop d'érable (autre) 89
Tarte au sucre 89
Tarte au vinaigre 89
Tarte Washington 89
Tourte Anglaise (dite *Mince Pie*) .. 90
Viande à mispaïs (*Rich Mince Meat*) 90
Viande à mispaïs (trompeuse) 90

TARTELETTES
Pâte à tartelettes (sans œufs) 83
Tartelettes aux amandes 84
Tartelettes au beurre 84
Tartelettes de coco 84
Tartelettes de crème 84
Tartelettes de sirop d'érable 84

DES POIDS ET MESURES



EN EMPLOYANT les mesures de préférence aux pesées, on peut économiser beaucoup de temps. Ayant constaté que les équivalents suivants sont d'une réelle utilité, nous les avons ajoutés à notre livre de cuisine. Toutes les mesures seront *rases* à moins d'avis contraire. A cause de l'humidité plus ou moins grande, il serait impossible de donner des mesures absolument exactes, mais pour les fins ordinaires, les mesures indiquées ci-dessous sont approximativement justes. On emploie la tasse, la cuiller, etc., d'usage ordinaire.

• • •

2 cuillérées à sel . . . 1 cuillérée à café
2 cuillérées à café . . . 1 cuillérée à thé
55 gouttes . . . . . 1 cuillérée à thé
5 cuillérées à thé (objets secs) . . . . . 1 cuillérée à table
4 cuillérées à thé (objets liquides) . . . . . 1 cuillérée à table
4 cuillérées à table (corps liquide) . . . . . ½ tasse
4 cuillérées à table (corps liquide) . . . . . 1 verre à vin
2 verres à vin . . . . . 1 roquille
14 cuillérées à table . 1 tasse ou ½ chopine
2 roquilles . . . . . 1 tasse
2 roquilles . . . . . 1 verre (grand)
2 tasses . . . . . 1 chopine
2 chopines . . . . . 1 pinte
1 chopine (liquide) . . . . . 1 livre
1 cuillérée à table (liquide) . . . . ½ once
1 cuillérée à table (ronde) de beurre amolli . . . . . 1 once
2 cuillérées à table de beurre fondu . . . . . 1 once
1 noix de beurre amolli . . . . . 1 once
Un poids de beurre brisé équivalant à 1 oeuf . . . . . 2 onces
1 cuillérée à table (renversante) de sucre ou de sel . 1 once
2 cuillérées à table (renversantes) de farine *Five Roses* . 1 once
2 cuillérées à table (renversantes) de sucre en poudre . . 1 once
2 cuillérées à table (renversantes) de café moulu . . . . . 1 once

1 carré de chocolat . . . . . 1 once
1 tasse de beurre ou saindoux . . ½ livre
1 tasse (ronde) de sucre granulé . ½ livre
1 tasse de sucre de confiseur . . . . 6 onces
1 tasse (renversante) de cassonade . . . . . 8 onces
1 tasse de farine *Five Roses* sassée . . . . . environ 4 onces
1 pinte ou 4 tasses de farine *Five Roses* sassée . . . . . 1 livre
3 cuillérées à table (renversantes) de farine *Five Roses* . . . . . 1 tasse
1 tasse (ronde) de pâte à pain 6 à 8 onces
1 tasse de lait . . . . . 8 onces
1 tasse de thé (sec) . . . . . 4 onces
1 tasse de riz . . . . . 7 onces
1 tasse de pain émietté (pressé) 4 onces
1 tasse de suif (haché très menu) 4 onces
2 tasses de bœuf haché menu (très foulé) . . . . . 1 livre
3 tasses de farine de blé-d'inde . 1 livre
1 tasse (renversante) de raisin de Corinthe sans tiges . . . . 6 onces
1 tasse (renversante) de raisins sans tiges . . . . . 8 onces
10 œufs de grosseur moyenne ou 9 gros œufs . . . . . 1 livre
1 tasse d'œufs (le blanc ou le jaune) . . . . . ½ livre
10 blancs ou 13 jaunes de moyenne grosseur . . . . . 1 tasse
2 jaunes d'œufs . . . . . 1 œuf
1 tasse de jaunes d'œufs . . . . . 7 œufs
5 œufs de moyenne grosseur . . 1 tasse

CUISSON *du* PAIN *de* MENAGE



IL N'EST point question de chance dans la fabrication du pain. On saura obtenir un bon résultat simplement en employant la meilleure farine, le meilleur levain et la bonne méthode. La fabrication du pain ordinaire est de nos jours devenue très simple grâce aux procédés sanitaires demandant bien peu ou même aucun effort physique et très peu de temps. L'un des principaux buts de cet ouvrage est d'épargner à la ménagère canadienne les ennuis de boulanger, en lui indiquant les meilleures méthodes à suivre.

Plus de 2,000 des meilleures cuisinières en Canada ont collaboré dans la publication de notre livre de recettes, et nous donnons ci-dessous un choix de ces bonnes directions.

Comme il est évident que toutes ne peuvent réussir avec la même recette, nous avons jugé sage de donner les différentes méthodes en bon usage. Toutes ces recettes ayant été judicieusement vérifiées par nos cuisinières attitrées, il ne faut craindre ni désappointement ni gaspillage.

Les pages suivantes contiennent les différentes méthodes pour fabriquer le pain en faveur chez les ménagères qui emploient la fine fleur *Five Roses* dans toutes les provinces du Canada.

Bien que chaque direction indique ses détails particuliers, seront dignes d'attention quelques considérations générales.

◆ ◆ ◆

DU CHOIX DE LA FARINE

Il serait difficile d'indiquer à la ménagère ordinaire comment juger à coup sûr de la qualité de la farine. L'œil et le toucher bien qu'étant une indice assez simple sont souvent décevants. Il est prudent, avant d'en accepter une grosse livraison ou d'en adopter une marque, de l'essayer par une pièce de pâtisserie ou une bonne fournée. Quelque belle que soit la farine à l'œil, lorsque la pâte est grumeleuse, tachetée, de couleur foncée, on doit la refuser à l'avenir. Donc nous vous invitons vivement à l'essai de la fine fleur *Five Roses*, qui vous assurera de beaux résultats en suivant les recettes ci-données.

Durant la saison froide, chauffez la farine. Mettez le bol sur le poêle et avec la main travaillez la farine jusqu'au fond, et continuez tant que le froid n'est pas complètement disparu. Ou faites chauffer le bol et mettez-y la farine quelque temps avant de vous en servir. Outre que ce procédé rend la farine plus accessible à l'action du levain, elle l'assèche et la rend plus apte à absorber le liquide. Il est préférable en tout temps que la farine soit à peu près à 80 degrés de chaleur (Fahrenheit) avant d'être mise en pâte. Tout ustensile servant à la fabrication du pain doit être tenu à une température égale.

LE LEVAIN

A cause des conditions souvent variantes, chaque ménagère possède un goût différent au sujet de levain. Levain de pommes de terre, levain fabriqué chez soi, levain sec ou comprimé, quel que soit le levain dont on fait usage, il doit être frais, en parfait état et pris dans les meilleures qualités. On peut facilement gâter toute une fournée par l'emploi d'un levain avarié.

Le levain sec doit se briser nettement. S'il s'émiette, ne vous en servez pas. Le levain comprimé ou frais doit faire un petit bruit en se cassant. S'il est mou ou spongieux, évitez de vous en servir. L'odeur caractéristique du bon levain est un indice infallible. Une odeur sure et moisie doit le faire rejeter.

Si vous fabriquez vous-même le levain de service, les quantités doivent être exactes et, dans l'usage de vos ustensiles,

ayez soin d'apporter la plus grande propreté. L'impureté la plus légère se multiplie d'une façon étonnante aux cours de la fermentation et de la cuisson.

Le levain est une plante cellulaire qui croît et se multiplie dans les meilleures conditions à une température de 80 à 90 degrés Fahr.—de préférence de 85 à 86 degrés. Le thermomètre ordinaire pour laiterie est très utile et fort peu coûteux. Le levain surchauffé est aussi fatal que le levain trop froid.

Un demi-pain de levain comprimé équivaut à 1 tasse de levain liquide ou à 1 gâteau de levain sec.

LE MELANGE DES INGREDIENTS

Employez de l'eau tiède et faites chauffer le bol. Ne mêlez jamais la pâte dans une cuisine froide : elle prendrait immédiatement la température de la chambre, surtout lorsque vous faites usage de pétrin mécanique qui permet à l'air de circuler à travers la pâte.

Les meilleures cuisinières se servent d'une cuiller de bois. Faites la pâte plutôt molle, assez molle pour pouvoir la manier avec facilité. Contrairement aux farines de qualité inférieure, la fine fleur *Five Roses* a tendance à épaissir pendant qu'on la mêle et qu'on la travaille. On emploie donc moins de cette farine en proportion, ce qui est déjà une économie.

La pâte molle rend le pain plus tendre et plus appétissant, et il restera frais plus longtemps que s'il était fait avec une pâte serrée. Il faut néanmoins éviter de faire une pâte trop molle, ce qui donne un pain sans apparence avec une croûte dure.

LE PETRISSAGE



On pétrit la pâte afin de mêler complètement les ingrédients qui entrent dans sa composition, pour aérer la pâte, pour donner de l'air (sa meilleur nourriture) au levain. Le gluten de la farine s'ammollit ainsi et devient plus élastique. Le pétrissement distribue également les bulles d'air dans la pâte. Plus la pâte est travaillée, plus elle aura bonne mine.

En retirant la pâte du bol dans lequel elle aura été mélangée, pétrissez-la avec la partie supérieure de la paume de la main (le talon de la main), ne la travaillez pas avec les doigts. Faites ceci sans mettre de farine ni dans vos mains ni sur le pétrin. C'est un mauvais procédé que d'ajouter de la farine crue.

Plus vous pétrissez la pâte, plus elle devient blanche grâce à l'action de l'oxigène de l'air. La légèreté et la blancheur de la pâte dépendent en grande partie de la manière dont ce procédé est opéré.

Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne une masse lisse et veloutée, ne collant ni au pétrin ni aux doigts, et dont l'intérieur laisse voir quand vous la coupez avec un couteau bien tranchant des bulles égales, sans grumeaux et sans parties non mêlées.

Quand la pâte est à point, transférez-la dans un bol bien graissé, que vous aurez antérieurement fait chauffer. Puis faites lever.

LA FERMENTATION

Il est préférable autant que possible de préparer la pâte la veille au soir (quand vous adoptez cette méthode) et de la laissez revenir à une température de 80 à 90 degrés Fahr.

Enveloppez-la dans un linge chaud, mettez dans un endroit chauffé modérément et ne la dérangez pas. On se trouvera bien de maintenir une température égale. N'exposez jamais la pâte à pain dans une cuisine mal chauffée par une nuit froide. Bonne manière de la protéger est de mettre le bol (ou pétrin) dans une boîte de papier mince et d'en fermer le couvercle. Si on laisse les cellules du ferment se refroidir à cette phase, on s'expose à ce que le pain surisse ou à d'autres désagréments.

Pour empêcher qu'il se forme une croûte sur la pâte durant la fermentation, graissez légèrement le fond et les parois de la casserole et roulez-y la pâte jusqu'à ce que l'extérieur en soit enduit. En mouillant aussi la pâte avec un peu de lait chaud et d'eau, vous l'empêcherez de durcir. On doit éviter qu'il se forme une croûte à cette phase, ce qui pourrait laisser un sillon dans le pain et, la cuisson achevée, la croûte perdrait de son apparence.

La levée sera jugée suffisante au double de son volume primitif. La pâte est alors prête à être moulée en pains. Quelques ménagères abaissent la pâte pour la faire lever une seconde fois, ayant sans doute en vue d'obtenir une pâte encore plus légère, mais pour la fermentation ordinaire il est suffisant de ne la faire lever qu'une fois.

Un baril vide de farine *Five Roses,* tapissé de 3 ou 4 couches de journaux, est un excellent endroit pour faire lever le pain pendant la nuit.

LE MOULAGE

Moins la pâte sera maniée à la mise en pains, plus elle sera belle. Moins vous emploierez de farine à cette phase, plus le pain sera beau. En effet, certaines ménagères ne se servent jamais de farine sèche au moulage. Introduire de la farine sèche, non-fermentée, dans une pâte qui a fermenté pendant des heures, c'est assurément s'exposer à avoir un pain sec, des mottes de pâte dure, des trous, grumeaux, etc. Il est de meilleur avis de graisser le pétrin et ses doigts, évitant ainsi d'employer de la farine sèche pour façonner le pain.

Apres l'avoir mise en forme et l'avoir déposée dans les moules à pain (ou poêles) bien graissés, couvrez avec un linge chaud et laissez revenir jusqu'au double volume. Ne faites pas vos pains trop gros: ils seraient lourds et difficiles à cuire.

LA CUISSON

Pour obtenir une croûte dorée ayant la douceur d'une noix et une mie tendre et fraîche, il faut un fourneau régulier et modérément chauffé. Un fourneau trop vif empêche le pain de lever convenablement, en formant une croûte prématurée ou même en le brûlant, tandis que la mie ne cuit pas et reste pâteuse à l'intérieur. Le pain doit continuer à lever dans le four pendant au moins 15 minutes avant de commençer à brunir.

Si vous avez un indicateur pour votre four, donnez environ 350 degrés de chaleur. Le four est à point quand on peut y tenir la main durant 35 à 45 secondes. On peut aussi le vérifier en brûlant un peu de farine.

Si vous êtes soucieuse d'obtenir un pain léger, ne faites jamais claquer la porte du fourneau. Fermez-la très doucement.



Si le four est trop chaud, mettez-y une casserole d'eau bouillante, ce qui empêchera le pain de brûler et l'améliorera en même temps.

La cuisson est achevée quand,en tapant sur le moule à pain, il rend un son sourd, ou quand le pain se dégage facilement du moule.

POUR REFROIDIR LE PAIN

Ne laissez pas le pain chaud dans les moules qui ont servi à la cuisson. Aussitôt retiré du four, déplacez le pain immédiatement, renversez-le sur un gril en fil de fer ou sur un linge afin de permettre à l'air de le refroidir de tous côtés, ou mettez-le sur le côté en travers de la lèchefrite.

Si vous désirez une croûte tendre, enduisez-la avec du lait ou du beurre fondu. Si vous préférez une croûte dure, laissez-le refroidir à découvert.

Quand le pain est complètement refroidi, placez-le dans la boîte à pain. Si vous le mettez dans la boîte à pain encore chaud, vous n'obtiendrez qu'un pain pâteux.

LA CUISSON AU FOUR A GAZ

Plusieurs ménagères nous demandent s'il ne serait pas possible de faire cuire le pain dans un four placé sur des ronds à gaz. La principale chose est de tenir le gaz plutôt bas. Tandis que la grille supérieure du fourneau est remplie, deux pains peuvent cuire sur la grille inférieure (si les terrines sont petites). Plaçez la terrine sur la longueur en travers du four, poussez la première aussi loin que possible, et mettez l'autre aussi près que possible de la porte. Il faut éviter qu'elles soient immédiatement au-dessus de la flamme. Il faut les surveiller de bien près et les tourner de temps en temps.

RECETTES POUR LE PAIN BLANC

PAIN AU LEVAIN COMPRIME
(Méthode rapide)

1 gâteau de levain comprimé (voyez la remarque)
3 pintes de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sel
2 cuillérées à table de beurre
1 pinte de lait et d'eau tiède
2 cuillérées à table de sucre

Remarque.—On peut, afin d'économiser le temps, mettre 2 gâteaux de levain.

Mettez le lait et l'eau tiède dans un plat creux, et faites-y dissoudre le levain et le sucre. Jetez la farine (en partie ou en entier) dans votre bol. Ajoutez le sel, mêlez-le bien et travaillez bien le beurre dans la farine. Ajoutez maintenant le levain, et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit légère et, pour qu'elle ne colle pas aux doigts, ajoutez un peu de farine au besoin. Laissez lever pendant 2 ou 3 heures, puis moulez en pains. Mettez revenir dans un endroit chauffé modérément jusqu'à ce que les pains aient doublé leur volume primitif. Faites cuire environ $\frac{3}{4}$ d'heure. Renversez-les, tapez légèrement sur le fond du moule et, si le son est sourd, vos pains sont cuits. Pendant toute la durée de la fermentation ayez soin de couvrir avec le couvercle ordinaire ou de deux ou trois épaisseurs de toile. Cette méthode de fabrication ne doit durer que six heures au plus.

PAIN AU LEVAIN COMPRIME
(Préparé la veille)



1 gâteau de levain comprimé
2 pintes d'eau
6 pintes de farine *Five Roses* (sassée)
2 cuillérées à table de saindoux ou de beurre (fondu)
2 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de sel

Faites dissoudre le levain et le sucre dans l'eau (tiède en hiver et froide en été), ajoutez 2 cuillérées à table de saindoux ou de beurre, la moitié de la farine, et battez bien. Jetez-y la balance de la farine ou mettez-en suffisamment pour que la pâte soit assez ferme, et mettez le sel. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Jetez-la dans un bol bien graissé et couvrez. Laissez lever toute la nuit, ou environ 9 heures. Le matin, moulez en pains. Mettez dans des moules bien graissés que vous remplirez à moitié. Couvrez et laissez revenir jusqu'à ce qu'ils soient légers ou jusqu'au double volume, ce qui prendra environ 1 heure et 30 minutes. Cuisson de 40 à 50 minutes.

Cette direction donnera 6 gros pains. Si cette quantité n'est pas nécessaire, la recette peut être divisée très facilement: on n'aura qu'a prendre la moitié des ingrédients indiqués plus haut et aussi la moitié du levain. Le demi-pain de levain qui vous restera peut être conservé plusieurs jours dans un endroit frais et sec en l'enveloppant de nouveau dans la feuille d'étain.

PAIN AU LEVAIN SEC

3 pintes de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sel
4 tasses d'eau tiède
1 gâteau de levain sec (dit *dry yeast*)

Faites dissoudre le levain dans $\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède environ 10 minutes. Mettez le sel dans une bassine, ajoutez suffisamment d'eau et de farine pour en faire une pâte serrée (d'à peu près la consistance d'une pâte à crêpes). Ajoutez le levain et battez 2 ou 3 minutes. Mettez à chaud, et laissez revenir pendant la nuit. Le matin, la pâte aura doublé son volume primitif. Ajoutez-y alors suffisamment de farine pour rendre la pâte maniable sans toutefois la laisser coller ni aux doigts ni au pétrin. Travaillez-la pendant 2 ou 3 minutes. Laissez revenir de nouveau et mettez dans les moules. Laissez lever, ayant eu soin de bien couvrir les pains, jusqu'au double volume. Faites cuire à four modéré jusqu'à ce que les pains prennent une belle couleur. Ils doivent être très légers au moment de défourner

PAIN FAIT A L'HUILE D'OLIVE

Vers 1 heure de l'après-midi, faites cuire 2 pommes de terre et, avec l'eau qui aura servi à la cuisson, échaudez environ 2 cuillérées à table de farine *Five Roses.* Râpez les patates finement, ajoutez-les au mélange et mettez refroidir. Détrempez 1 gâteau de levain (Royal Yeast) dans un peu d'eau tiède à laquelle vous aurez mêlé 1 cuillérée à thé de sucre. Jetez-le dans vos pommes de terre, en y ajoutant 1 cuillérée à thé de gingembre. Délayez bien le tout et posez-le dans un endroit chauffé jusqu'à cinq ou six heures du soir. Prenez 1 tasse de farine *Five Roses* (ou davantage selon la quantité de pain souhaitée) et, avec un peu d'eau, amalgamez-la à votre levain. Laissez revenir et avant le coucher (vers 9 heures ou 10 du soir) pétrissez bien la pâte de façon à ne pas avoir à la travailler davantage le lendemain. Qu'elle soit très ferme et serrée: le pain n'en sera que meilleur. Le matin, jetez la pâte dans les terrines, laissez lever pendant deux heures, et faites cuire.

Nota.—En pétrissant la pâte, on se trouvera bien d'y ajouter ½ tasse d'huile d'olive (ou son équivalent de beurre) ce qui rendra le pain, la cuisson achevée, plus doux et soyeux.

—*Madame S. Lefkovitz, Sturgeon Falls, Ont.*

PAIN FAIT EN DEUX HEURES

Dans 1 chopine d'eau tiède détrempez 4 gâteaux de levain (Royal Yeast), et jetez-y 4 cuillérées à table de farine *Five Roses.* Mettez lever dans un lieu chaud.

Faites cuire 12 pommes de terre, pilez-les et ajoutez-y 1 pinte d'eau chaude et 1 pinte d'eau froide. Ajoutez 1 cuillérée à table de sel et une cuillérée à table de sucre. Quand c'est tiède, mêlez-y le levain et laissez lever durant la nuit. Le matin, faites chauffer légèrement la farine et aussi la moitié du levain. Mêlez en pâte ferme, laissez revenir, puis ajoutez 1 cuillérée à table de sel à la pâte,que vous travaillerez jusqu'à ce quelle devienne ferme et ne colle plus aux doigts. Mettez lever de nouveau, puis roulez en pains.

Observation.— Plusieurs excellentes ménagères prétendent que les pommes de terre ont comme effet de faire velouter le pain à un point qu'on ne saurait obtenir d'aucune autre façon. C'est facultatif.

PAIN AU LEVAIN DE POMMES DE TERRE



Le Levain:

8 grosses pommes de terre (patates)
4 cuillérées à table de farine *Five Roses*
4 cuillérées à table de sel
4 cuillérées à table de sucre granulé
4 tasse d'eau bouillante
4 pintes d'eau froide
2 gateaux de *Royal Yeast* "levure"

Méthode:

Pelez et faites bouillir les patates, et pilez-les dans l'eau dans laquelle elles ont bouilli. Encore bouillantes, versez-les sur la farine, le sel et le sucre que vous aurez eu le soin auparavant de bien mêler. Ajoutez-y l'eau bouillante, mêlez bien le tout, puis ajoutez l'eau froide. Faites dissoudre les gâteaux de levain dans ½ tasse d'eau tiède, et amalgamez avec votre mélange. Laissez l'appareil dans un endroit chaud environ 18 heures. Il est alors prêt à être employé. Tenez-le dans un endroit frais pour vous en servir au besoin.

Le Pain:

8 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
1 cuillérée à table de sel
1 cuillérée à table de cassonade
1 cuillérée à table de beurre
4 tasses (1 pinte) de levain de pommes de terre

Méthode:

Mettez le levain sur le poêle et brassez-le jusqu'à ce qu'il soit à la température du sang (98 degrés Fahr.). Ajoutez le sel, le sucre et le beurre. Mêlez-y une quantité suffisante de farine que vous aurez précédemment fait chauffer pour en faire une pâte, environ 3 ou 4 tasses par pinte de liquide. Couvrez et mettez lever. Quand la pâte est légère et bien aérée, ajoutez-y la balance de la farine, ou mettez-en suffisamment pour qu'elle ne colle plus aux

[*Pain Blanc*]

doigts. Travaillez-la bien environ 15 minutes. Laissez lever encore jusqu'à double volume, alors elle peut être moulée en pains. Laissez revenir. Puis faites cuire environ 60 minutes à four modéré.

Remarque.—2 pintes du levain de pommes de terre indiqué dans cette recette donnent 4 gros pains. Donc, pour obtenir cette quantité il faudra doubler la recette.

PAIN DE LEVAIN DE POMMES DE TERRE
(*Avec le pétrin mécanique*)

Le Levain :

2 pintes de pommes de terre
2 pintes d'eau bouillante

Laissez bouillir les patates jusqu'à ce qu'elles soient tendres et vous les versez sur 2 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de sucre blanc
½ tasse de sel

Travaillez la pâte jusqu'à ce quelle soit bien homogène, alors vous ajouterez
3 pintes d'eau froide
2 pintes d'eau tiède
2½ gâteaux de *Royal Yeast*

Laissez reposer 24 heures dans un endroit chaud. Puis mettez au frais dans des jarres fermées hermétiquement.

Le Pain :

Pour chaque pain prenez 2 tasses de ce levain que vous jeterez dans le pétrin mécanique placé dans une casserole d'eau chaude. Faites chauffer en brassant constamment jusqu'à 90 degrés. On met environ 3 tasses de farine *Five Roses* (sassée) pour chaque tasse de levain. Faites chauffer la farine auparavant. Pétrissez jusqu'à ce que la pâte devienne épaisse. Mettez lever dans un endroit chaud, jusqu'à ce que son volume ait doublé. Pétrissez de nouveau : un long pétrissage améliore la pâte. Laissez-la lever encore jusqu'à ce qu'elle soit assez légère. Moulez en pains. Mettez dans les moules et laisser revenir jusqu'à ce que les pains soient légers et beaux, puis faites cuire dans un four modéré.



PAIN AU LEVAIN DE POMMES DE TERRE
(*Procédé rapide*)

Observation.—Dans le Nord-Ouest, plusieurs fournées de pains ont dû être jetées aux porcs parce que les recettes exigeaient que la pâte soit faite avec des gâteaux de levain ou parce que les recettes exigeaient que la pâte soit préparée la veille au soir, ce procédé ne réussit pas toujours à cette saison (en janvier). Voici une recette de première classe : la farine *Five Roses* préparée à midi et le pain défourné à 5 heures de l'après-midi C'est vraiment un bon record : 5 heures en hiver, et 3 ou 4 heures en été.

Levain :

Faites bouillir 8 grosses patates, écrasez-les dans l'eau dans laquelle elles ont bouilli, puis versez-les encore chaudes sur 4 cuillérées à table de farine *Five Roses.* Ajoutez 4 cuillérées à table de sucre granulé et 4 cuillérées à table de sel. Jetez dessus 1 pinte d'eau bouillante et 4 pintes d'eau froide. Détrempez 2 pains de levain *Royal Yeast* dans un peu d'eau tiède que vous ajouterez ensuite au mélange. Laissez reposer 18 heures dans un endroit chaud. Alors placez-le dans un endroit d'une fraîcheur égale pour vous en servir au besoin.

Le Pain :

Une pinte de ce levain pour chaque 2 pains. Mettez sur le feu et brassez jusqu'à la température du sang (98 degrés Fahr.). Ajoutez 1 cuillérée à table de sel, 1 cuillérée à table de cassonade,et la même quantité de beurre. Mélangez en pâte molle, ayant eu soin auparavant de faire chauffer la farine. Laissez lever 30 minutes, pétrissez-la lorsqu'elle est assez legère. Moulez en pains. Mettez dans les moules et laissez revenir. Cuisson à four modéré.

Mme J. L. Forrest, Naseby, Sask.

PAIN A LA COURSE
(*Sans Levain*)

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de crème de tartre
1 cuillérée à thé (rase) de soude (*soda à pâte*)

½ cuillérée à thé de sel
½ tasse à thé de beurre ou saindoux

Pétrissez jusqu'à ce que la pâte soit assez lisse, en y ajoutant presque 1 pinte de lait ou d'eau. Mettez reposer 10 minutes. Moulez en pains. Faites lever dans les moules au moins 10 minutes avant d'enfourner à feu gai.

PAIN AU LAIT

1 gâteau de levain comprimé
1 pinte de lait (bouilli et refroidi)
3 pintes de farine *Five Roses* (sassée)
2 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de saindoux ou de beurre fondu
1 cuilérée à table de sel

Faites votre détrempe de levain et de sucre dans le lait tiède. Ajoutez 1½ pintes de farine *Five Roses* (sassée). Battez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Couvrez et mettez lever 1½ heures dans un endroit chauffé. Quand elle est légère, ajoutez le saindoux ou le beurre, la balance de la farine et le sel. Travaillez-la jusqu'à ce qu'elle soit douce et élastique. Mettez dans un bol bien graissé. Couvrez et laissez lever jusqu'au double de son volume primitif (environ 2 heures).

Moulez en pains, rangez dans les moules bien graissés, ayant eu soin de ne les remplir qu'à la moitié. Couvrez et laissez revenir de nouveau jusqu'à double volume (environ 1 heure). Cuisson de 40 à 50 minutes.

PREMIER PRIX A L'EXPOSITION

(*Cette Recette donne 8 pains*)

Le Levain :

Une tasse de farine *Five Roses* échaudée avec l'eau qui a servi à la cuisson des pommes de terre au dîner. Ajoutez 3 pommes de terre pilées. Aussitôt refroidi, jetez-y 1½ gâteaux de *Royal Yeast* dissous précédemment dans ½ tasse d'eau tiède. Mettez lever jusqu'au soir dans un endroit chaud.

Le Pain :

Passez la préparation donnée plus haut dans un sas (ou passoire), puis videz-la dans une bassine, ajoutez 2 cuillérées à table de sel, ½ tasse de sucre, 4 pintes d'eau tiède et suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme. Battez doucement avec une cuiller de bois et laissez lever la nuit durant dans un endroit chaud. Le matin, ajoutez suffisamment de farine pour que la pâte puisse se pétrir avec facilité. Laissez revenir jusqu'à ce qu'elle soit légère. Moulez maintenant en pains et laissez revenir de nouveau jusqu'à ce qu'ils soient légers et qu'ils atteignent le bord de la terrine. Faites cuire 1 heure dans un four régulier.



PAIN AU LEVAIN DE POMMES DE TERRE

(*Premier prix à l'exposition de l'automne*)

"J'ai remporté le premier prix cette année à l'exposition de l'automne avec mon pain et avec mes biscuits simples."

En préparant le dîner le midi, prenez l'eau dans laquelle les pommes de terre ont bouilli et versez-la sur 2 cuillérées à table de farine *Five Roses,* 1 cuillérée à table de sel, 1 cuillérée à table de sucre. Ajoutez 2 pommes de terre bouillies et pilées et 1 gobelet d'eau bouillante. Mettez refroidir. J'ajoute 1 pain de levain qui a trempé 20 minutes dans 1 tasse d'eau tiède et je brasse bien pendant 2 minutes. Puis je couvre et je laisse reposer dans un lieu modérément chauffé jusqu'à 10 heures du soir. Jetez sur le pétrin 3 sas de farine *Five Roses* et versez-y le premier mélange. Ensuite mettez la balance de la farine et travaillez la pâte 20 minutes ou plus, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus aux doigts. Couvrez bien et mettez au chaud. A 5 heures du matin elle est prête pour le mélange final. Couvrez encore pendant 1 heure. Ensuite moulez en pains et laissez lever 1 heure. Faites cuire 1 heure à four modéré.

Mme Andrew Henderson, Seaforth, Ont.

RECETTE FACILE POUR DEBUTANTES

(*Préparée la veille au soir*)

Dans un bidon d'une pinte, jetez un gâteau de levain, 2 cuillérées à table de sucre et l'eau dans laquelle vous avez fait cuire les pommes de terre du dîner et que vous aurez laissée tiédir. Mettez lever

[*Pain Blanc*]

dans un endroit chaud. Vous pourrez vous en servir dans 5 ou 6 heures. Je prends ensuite 5 livres ou plus de farine *Five Roses* et 1 cuillérée à table de sel. Mêlez complètement, et ensuite versez le contenu du bidon au milieu de la farine et ajoutez autant d'eau chaude qu'il en faudra (1 chopine ou plus) pour que la pâte ne colle pas aux doigts. Laissez lever pendant la nuit.



Le matin, moulez en pains. Laissez revenir 1 heure ou plus. Cuisson comme à l'ordinaire. C'est une recette facile pour les débutantes, et c'est une excellente recette lorsqu'on la remplit avec la farine *Five Roses*.

Remarque.—Le dépôt (ou levure) qui reste dans le bidon peut être conservé indéfiniment. Mettez-y 2 cuillérées à thé de sucre et l'eau tiède dans laquelle ont cuit les patates, et ajoutez de temps en temps 1 gâteau de levain.

PAIN DE CAMPAGNE VIEUX GARCON

(*Cette recette à remporté le 1er prix*)

Mettez 1 tasse de houblons dans un sac de mousseline et laissez-les bouillir quelques minutes dans 3 pintes d'eau. Préparez 1 pinte de pommes de terre pilées tandis qu'elles sont encore chaudes. Ajoutez 1 tasse de farine *Five Roses*, ½ tasse de sucre et 1 cuillérée à table de sel. Sur ce dernier mélange, jetez l'eau bouillante dans laquelle se trouve les houblons. Pendant que le mélange est encore chaud, ajoutez 2 gâteaux de levain et déposez le tout dans un endroit chaud pour qu'il puisse fermenter.

Prenez 2 tasses de pommes de terre écrasées, 1 tasse de farine *Five Roses*, 1 tasse de levain de houblons et 1 tasse d'eau chaude. Mettez dans un seau contenant 8 pintes et ayant un couvercle, et mélangez bien le tout en pâte molle. Alors ajoutez-y encore 4 tasses d'eau chaude. Battez afin que le levain soit bien incorporé. Ensuite, ajoutez suffisamment de farine pour que la pâte soit épaisse, même dure. Couvrez bien et laissez lever toute la nuit.

Le matin sassez 2 pintes de fine fleur *Five Roses* dans le pétrin et faites défraîchir la farine. Mettez une poignée de sel. Jetez le tout dans votre levain et épaississez un peu avec de la farine puis videz le plus vite possible sur le pétrin, en mêlant bien avec un peu de farine (en pluie) jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts ni au pétrin. Ceci vous prendra presque 1 heure. Foulez la pâte avec le talon de la main, tournant le côté droit de votre main en dehors. C'est la meilleure méthode de pétrir. Moulez en pains et faites cuire.

—*Thomas Orr, Beaver Creek, C.B.*

PAIN AU PETIT LAIT

(*8 gros pains*)

Le Levain :

Pelez et pilez 8 pommes de terre de moyenne grosseur, puis ajoutez ½ tasse de sel, ½ tasse de sucre (granulé), 3 cuillérées à table de farine *Five Roses*. Prenez 4 pintes d'eau et 1 bonne poignée de houblons. Faites bouillir exactement 8 minutes et versez sur les pommes de terre, le sucre, le sel et la farine. Mélangez bien le tout, et laissez refroidir. Mettez dissoudre 2 gâteaux de levain dans les trois-quarts d'une tasse d'eau chaude. Aussitôt refroidi, ajoutez-le au liquide de houblons. Mettez lever dans un endroit chauffé. Versez dans des pots scellés, puis servez-vous-en au besoin.

Méthode :

Prenez 4 pintes de lait doux et 2 pintes de lait de beurre. Faites bouillir sur le feu, sans néanmoins laisser brûler. Retirez du feu, séparez le petit lait du caillé, et laissez refroidir. Mettez la farine dans le bol, et faites un creux au milieu dans lequel vous jeterez ¼ tasse de sel, une même quantité de sucre, 2 tasses de levain de houblons et 4 pintes de petit lait. Mélangez le tout avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte devienne ferme, puis vers 10 heures du soir pétrissez en pain dur et solide. J'obtiens un meilleur pain de cette façon qu'en faisant une levure. Couvrez maintenant et mettez au chaud. Le lendemain, la pâte aura levé et sera légère. Pétrissez-la, mais sans y ajouter de farine. Il faut que la pâte soit assez ferme pour ne pas coller aux doigts. Laissez revenir, travaillez-la et mettez-la



Five Roses


MANITOBA HARD WHEAT
CANADA
LAKE OF THE WOODS
KILLING COMPANY
UNIFORMITY & PURITY
LIMITED
KEEWATIN
TRADE MARK
REGISTERED
FIVE ROSES
98 LBS.

dans les moules. Laissez lever de nouveau pendant 1 heure, ou jusqu'à ce que les pains soient très légers. Faites cuire 1 heure. Soyez certain d'employer la farine *Five Roses*, vous ne manquerez pas d'obtenir de beaux pains blancs et légers à souhait : ils ne durciront pas et ne deviendront pas secs comme ceux faits avec la farine de pommes de terre. Dans le cas où la pâte serait couverte d'une peau serrée et ne lèverait pas, trempez un linge dans de l'eau très chaude, tordez-le, puis étendez-le sur le pain. Couvrez ainsi pendant 5 minutes avant de l'enfourner, et la peau disparaîtra.

"LE PULLED BREAD"
(*Genre de Biscottes*)

Prendre un pain fraîchement défourné et juste assez refroidi pour être bien maniable. En enlever la croûte de tous côtés, le diviser par moitiés avec la main aussi délicatement que possible. Le déchirer en quarts et les quarts par morceaux assez petits pour être entassés. Rangez ces morceaux dans une rôtissoire et faites-les bien sécher dans un fourneau mou. Quand le pain est sec, augmentez la chaleur jusqu'à ce que le pain prenne une belle couleur. Si vous ne les servez pas aussitôt retirés du four, faites-les rôtir avant de les mettre sur la table.

COMMENT ON FAIT FENDRE LE PAIN

Il y a plusieurs manières de faire fendre le pain convenablement. Premièrement, il y a la manière ordinaire, dans laquelle le couteau est placé perpendiculairement sur le pain, exactement comme pour couper une feuille de papier. Ce procédé fait assurément fendre le pain, mais le sillon est trop profond et, quand on tranche le pain, au lieu d'être ovale, la tranche ressemble à un quartier de lune ou à une tranche de melon. Tout de même, si vous ne pénétrez pas assez profondément, le pain ne fendra pas toujours. Pour que le sillon soit de la même longueur et pour qu'il ne soit pas trop profond, on peut suivre une autre méthode, mais celle-ci demande plus d'habileté que la première. Le couteau est placé en biais, de manière à former un angle de 45 degrés, et la coupure se fait d'un point à l'autre : c'est-à-dire que le couteau pénètre dans la peau de la même façon que si l'on voulait enlever la croûte. Cette coupure doit se faire légèrement au côté du centre, parce que si l'on coupe autrement, un côté lèverait plus que l'autre. Ce qu'il faut surtout essayer d'accomplir, c'est un beau sillon pareil des deux côtés en évitant toutefois qu'il ne soit trop profond.

En effet, de cette façon la coche n'est faite que sur la couche extérieure du pain, et l'on a tout le temps de belles tranches ovales. Il faut évidemment, pour obtenir un tel résultat, que le pain lève bien. Une pâte qui ne lève pas donne un pain sans apparence : la coche ne s'ouvrira pas. Cependant, s'il y a un peu d'humidité dans le four, la coche (ou le sillon) ouvrira immanquablement. C'est ici qu'une farine de qualité assurée, telle que la *Five Roses*, fait ses preuves.

COMMENT ON DISPOSE DES CROUTES QUI RESTENT

Les croûtes de pain mises dans un potage, ou un ragoût, sont ce qu'il y a de meilleur pour épaissir. On les passera dans un sas pour qu'elles soient réduites également.

Les croûtons sont de simples morceaux de pain rassi, coupés en dés, trempés un instant dans l'eau froide, et puis frits ou rôtis dans le fourneau. On met un soupçon de beurre sur chaque morceau.



Aux rognons enfarinés et brunis dans de la graisse et de l'eau, on ajoute des croûtes de pain rassi ; on les laisse mijoter, puis on bat la sauce avec une cuiller. Elle sera épaisse et délicieuse.

Les croûtes peuvent aussi être employées dans les mets apprêtés en coquilles, comme les tomates farcies, les choux, etc.

Détaillez les croûtes en petits carrés. Faites une gelée de citron ordinaire, et pendant qu'elle est encore chaude jetez-y

les croûtes. Quand c'est froid, renversez-la et servez soit avec un flan, soit avec de la crème.



COMMENT APPRETER LES MIETTES DE PAIN

Coupez la partie molle d'un pain rassi, mettez-la dans un sac de mousseline très propre, attachez le haut du sac, et frottez avec les mains pendant quelques minutes. Les miettes seront alors assez fines pour être employées de telle manière qu'il conviendra.

POUR PANER LES METS DIVERS

Deux ou trois fois par semaines, mettez les restes de pain rassis dans une assiette en fer blanc ou dans une rôtissoire(lèchefrite), et faites-les sécher parfaitement dans un fourneau modérément chauffé. Jetez de côté les morceaux mous et humides, et mettez les parties brunes et les parties blanches dans des jarres séparées. Tandis que les morceaux secs sont encore chauds, écrasez-les sur le pétrin avec le rouleau à pâte jusqu'à ce qu'ils soient réduits en poudre. Soyez certaine qu'il ne reste pas de mottes ou de grumeaux. Placez cette poudre dans des jarres fermées et dans un endroit sec. C'est incomparable pour accomoder les croquettes, le poisson frit, les boulettes, côtelettes, etc. Vous roulez d'abord le mets dans un oeuf battu, puis vous le plongez dans cette poudre de pain, à laquelle vous aurez ajouté un peu de sel et de poivre.

✣ ✣ ✣

RECETTES POUR PAIN DE FANTAISIE

PAIN DE POMMES A LA FRANCAISE

Prendre des pommes fraîchement ceuillies (si possible) et les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pulpe. Les mêler avec deux fois leur poids de farine *Five Roses,* ce qui exigera très peu d'eau. Mettre une quantité suffisante de levain comme pour une pâte à pain ordinaire. Laisser lever environ 10 heures (ou durant la nuit), faire cuire de forme longue. Très estimé en France. Recommandable pour sa légèreté et ses propriétés agréables.

—Mme Mildred Linke, Trenton, Ont.

PAIN A LA POUDRE ALLEMANDE

Sassez ensemble 1 pinte de fine fleur *Five Roses,* 1 cuillérée à thé de sel, ½ cuillérée à thé de sucre, 8 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie.

Ajoutez assez d'eau pour que la pâte devienne épaisse (environ 2 tasses). Mêlez rapidement avec une grande cuiller. Videz la pâte immédiatement dans une poêle carrée de la forme d'une brique, en ayant soin de la bien graisser auparavant. Faites cuire de suite pendant ¾ d'heure à four vif. Durant le premier quart d'heure on couvre la lèchefrite avec une feuille de papier afin d'empêcher le pain de rissoler trop vite. Avant de mêler la pâte, ayez le fourneau à point et le moule bien beurré.

PAIN AUX RAISINS DE CORINTHE

Dans 1 pinte de pâte à pain (faite avec la fine fleur *Five Roses*) cassez en brassant bien 2 oeufs, 1 tasse de sucre, 1½ tasses de raisins, ½ tasse de zeste de citron confit, 1 tasse de saindoux. Ajoutez-y une quantité suffisante de farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme. Moulez en pain, puis mettez dans la poêle de service. Ayez soin qu'elle soit bien graissée. Faites cuire 1 heure à four doux.

PAIN NOIR DU RHODE ISLAND

(*Recette des Nôtres aux Etats-Unis*)

2½ tasses de farine de blé-d'Inde
1½ tasses de farine de seigle
1 oeuf
1 tasse de mélasse
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
½ cuillérée à thé de sel
1 pinte de lait

Le mélange bien opéré, faites cuire dans une poêle à pain couverte, à four modéré.

PAIN BIS

(*Au Levain*)

1 tasse de levain ou ¼ gâteau de levain dissous dans 1 tasse d'eau
3 tasses de lait bouilli
1 (ou 2) cuillérées à table de mélasse
2 cuillérées à thé (petites) de sel
Farine Graham
Farine *Five Roses*

Egales quantités de ces farines. Mettez-en suffisamment pour que la pâte se mêle difficilement avec une cuiller de bois, mais trop molle pour être facilement maniée. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé son volume primitif. Abaissez-la,puis laissez-la revenir. Jetez-la dans les terrines, puis quand elle aura levé de nouveau, faites-la cuire. Laissez dans le fourneau le double du temps accordé à la cuisson du pain blanc. Faites attention cependant qu'elle ne dépasse pas les bords de la lèchefrite.

PAIN BIS

(*Méthode Rapide*)

1 oeuf
1 tasse de cassonade
2 tasses de lait de beurre (ou de lait sur)
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
½ cuillérée à thé de sel
Farine Graham

Mélangez en pâte ferme, de la consistance d'une pâte à *Johnny Cake*. (V. la page 74). Cuisson comme pour le pain de ménage ordinaire.

LA BOULE DE SON

Dans 1 chopine d'eau tiède mêlez 1 ou 2 gâteaux de levain avec suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte à pain ordinaire. Laissez reposer 3 heures (voire davantage). Vers 9 heures jetez dans le pétrin mécanique les quantités suivantes :
½ tasse de mélasse
1 cuillérée à table de cassonade
1 cuillérée à thé de sel
Gros comme une noix de beurre
1 chopine d'eau chaude
Ajoutez le levain et mêlez bien.
Ajoutez 2½ tasses de son
3 tasses de farine Graham
2 tasses (ou davantage) de fine fleur *Five Roses*

Faites votre démêlé et laissez reposer la nuit durant. Le matin, moulez en pains, laissez revenir pendant 1 heure, puis faites cuire 1 heure.

PAIN BIS

(*De Farine de Blé Roulé*)

Echaudez 1 chopine de farine de blé roulé (ou de gruau d'avoine). Mettez reposer 1 heure, puis mêlez et pétrissez avec 3 chopines de farine *Five Roses,* 1 cuillérée à table de sel, 1 tasse de levain, ⅔ tasse de mélasse. Mettez lever durant la nuit dans un lieu chaud. Le lendemain, lorsque la pâte aura doublé son volume primitif, moulez en pains. Laissez lever de nouveau. Cuisson 1½ heures à four modéré.

PAIN NOIR AUX RAISINS



1 cuillérée à table de cassonade
1½ tasses de mélasse (noire)
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre fondu
1 cuillérée à thé de sel
1½ tasses de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans un peu d'eau chaude)
2 tasses de farine Graham
2 tasses de fine fleur *Five Roses*
½ tasse de raisins

Battez le jaune et le blanc de l'œuf séparément, et vous ajouterez celui-ci en dernier. Graissez vos moules, ayant soin de ne les remplir qu'à moitié. Faites cuire dans un four chauffé modérément. Au lieu de moules on peut faire usage de boîtes vides de poudre à pâtisserie.

PAIN NOIR CUIT A LA VAPEUR

(*Dit "Home-Made Boston Brown Bread"*)

1 cuillérée à table (grande) de mélasse commune
2 cuillérées à table de cassonade
½ cuillérée à thé de sel
2 tasses de farine Graham
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de lait de beurre (ou de lait sur)
2 cuillérées à thé de soude (dissoute dans un peu d'eau chaude et ensuite versée dans le lait sur)

Mêlez bien vos ingrédients, puis versez dans un moule bien graissé. Faites cuire à la vapeur 2½ heures. Puis mettez pendant 15 minutes dans un fourneau chauffé modérément.

PAIN NOIR CUIT A LA VAPEUR

(*Autre*)

1 tasse de mélasse
3 tasses de lait sur
1 œuf
½ tasse de raisins
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé (renversante) de soude
1 tasse de farine Graham
1 tasse de farine de blé d'Inde
1¾ tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 4 heures

PAIN DE MAIS



1 tasse de farine de blé d'Inde (maïs)
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table de sucre
1 tasse de lait ou d'eau
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre

Mélangez les ingrédients secs dans un bol. Tamisez ensemble la farine, la soude, la crème de tartre. Battez l'œuf en neige et ajoutez-le avec le lait aux ingrédients secs. Mettez en dernier le beurre que vous aurez fait précédemment fondre dans le moule qui doit servir à la cuisson. Laissez cuire 20 à 30 minutes dans un four modéré.

Observation—On peut se servir de lait sur à la place du lait doux:—1 tasse avec ½ cuillérée à thé de soude en laissant de côté la crème de tartre.

PAIN AUX DATTES

1 œuf
½ tasse de sucre
1½ tasses de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 livre de dattes (les noyaux enlevés)
1 tasse de noix de Grenoble hachées

Mettez votre mélange dans un moule bien graissé. Laissez lever ½ heure, puis faites-le cuire à four modéré.

PAIN AUX FRUITS

2 tasses de lait
2 gâteaux de levain
½ cuillérée à thé de sel
4 cuillérées à table de saindoux
4 cuillérées à table de sucre
1½ tasses de fruits hachés menu
Farine *Five Roses*

Faites bouillir le lait et laissez-le tiédir. Coulez-y le levain que vous aurez fait dissoudre dans ¼ tasse d'eau tiède, en battant vigoureusement. Laissez lever. Défaites en crème le saindoux et le sucre. Saupoudrez les fruits avec de la farine *Five Roses,* et ajoutez-les à la pâte. Mettez ensuite assez de farine pour une pâte molle. Pétrissez bien, puis mettez reposer. Quand la pâte est bien levée, divisez-la, moulez-la en pains, puis placez-la dans les moules. Laissez revenir, puis faires cuire dans un four un peu moins chaud que pour le pain ordinaire. Sont de bon usage: le raisin de Corinthe, le citron confit, les datties etc.

—*Mme Lumina Chaput, Paradise Hill, Sask.*

PAIN CUIT SUR LE GRIL

1 livre de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sucre
½ cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
Lait sur

Mélangez en pâte ferme, que vous étendrez sur le gril saupoudré de farine. Faites cuire lentement sur le feu ½ heure pour chaque côté.

PAIN AU MIEL

(*Recette de la "Boston Cooking School"*)

1 gâteau de levain
1 tasse de lait bouilli
1 quarteron de beurre
1 quarteron de sucre
Pincée de sel
1 œuf (bien battu)

Faites dissoudre le levain dans le lait bouilli, ajoutez-y le beurre, le sucre, le sel et l'œuf bien battu, puis 3 tasses de farine *Five Roses*. Battez 2 minutes. Ajoutez de la farine (environ 1 tasse), pétrissez bien et laissez lever. Travaillez la pâte davantage, roulez-la à ¼ pouce d'épaisseur. Masquez avec crème au miel, roulez la pâte; laissez revenir. Cuisson à four modéré.

CREME AU MIEL

½ livre de noix de Grenoble hachées menu
1 quarteron de raisins épépinés (hachés menu)
1 tasse de miel

PAIN AUX NOIX

(*Pour 2 pains de moyenne grosseur*)

4 tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
½ tasse de sucre granulé (ou 1 tasse de cassonade)
1 tasse de noix hachées
2 tasses de lait
1 œuf (battu)

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâtisserie, le sel et le sucre, puis ajoutez les amandes hachées. Battez le lait et l'œuf, que vous ajouterez à votre premier mélange. Mettez lever ¾ d'heure. Faites cuire 1 heure dans un four très vif. Ne faites pas la pâte trop épaisse. Beurrez bien les moules. Ce pain fait de délicieuses tartines pour piqueniques, goûters, collations. Se sert très bien avec le thé.



PAIN NOIR AUX NOIX

¾ tasse de farine Graham
¾ tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse de cassonade
½ tasse de noix hachées
1 tasse de lait doux
Pincée de sel

Mêlez bien et faites cuire 40 minutes dans une boîte vide de poudre à pâtisserie, dans un four chauffé modérément.

PAIN DE GRUAU

1 tasse de farine d'avoine roulée
1 chopine d'eau bouillante
½ tasse de mélasse
1 pinte de farine *Five Roses*
½ gâteau de levain comprimé dissous dans ⅓ tasse d'eau chaude, ou 1 tasse de levain *" home made "* (fait chez soi)
1 cuillérée à thé de saindoux ou de beurre

Jetez l'eau bouillante sur le gruau et le saindoux. Laissez reposer 1 heure. Ajoutez la mélasse, le sel, le levain et la farine *Five Roses*. Mettez lever durant la nuit. Moulez en pains en vous servant le moins possible de farine crue. Laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte soit bien soulevée, et faites cuire 1 heure à four gai.

Remarque.—On peut employer la bouillie d'avoine (*porridge*) que l'on a de reste du déjeuner. On en prendra 1 chopine et on la fera réchauffer.

PAIN DE RIZ

Faites bouillir lentement à feu doux 1 livre de riz dans 3 pintes d'eau jusqu'à ce que le riz soit devenu très tendre, et que l'eau soit évaporée ou absorbée par le riz. Laissez refroidir (pas froid) et mêlez parfaitement avec 4 livres de farine *Five Roses*. Ajoutez un peu de sel fin et 4

[*Pain de Fantaisie*]

cuillérées à table de levain (liquide). Pétrissez complètement. Mettez lever près du feu. Moulez en pains avec un peu de farine que vous aurez gardée sur les 4 livres, et laissez cuire plutôt longtemps.

PAIN DE RIZ A LA LOUISIANE

⅔ chopine de riz bouilli
3 œufs
1 cuillérée à table de beurre et de saindoux (mêlés)
2 tasses de farine de blé d'Inde blanc
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Suffisamment de lait doux pour une pâte claire

Faites cuire dans des moules de terre cuite ou dans des moules à *muffins*.

BON PAIN DE GRUAU A LA FACON D'ECOSSE

Prenez 1 tasse de gruau de bonne qualité, 1 tasse de farine *Five Roses*, 1 petite cuillérée à thé de sel, 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie. Frottez-y du beurre, gros comme une noix piquée ou davantage. Versez-y assez d'eau froide pour en faire une pâte ferme, aussi sèche que possible, exactement comme pour une pâte à pâté. Avec la main étendez la pâte sur le pétrin tout en empêchant avec l'autre main que la pâte ne se divise. Passez-la au rouleau pour la rendre lisse. Roulez à ¼ pouce d'épaisseur, coupez en carreaux. Mettez dans un four modérément chaud et laissez cuire jusqu'à ce qu'ils soient durs d'un travers à l'autre.

PAIN DE CITROUILLE

1½ tasses de farine de blé d'Inde blanc
1 tasse d'eau bouillante



1 tasse de lait sur
1 tasse de citrouille cuite
1 œuf (bien battu)
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé (rase) de soude
1 cuillérée à thé(renversante) de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé (renversante) de sucre
1 cuillérée à thé de beurre fondu

Sur ½ tasse de farine de blé d'Inde versez 1 tasse d'eau bouillante. Ajoutez le lait sur et la citrouille, l'œuf battu, le sel, la balance de la farine de blé d'Inde sassée pendant deux fois avec la soude et la poudre à pâtisserie. Mêlez rapidement et, tout en battant énergiquement, ajoutez 1 cuillérée à thé renversante de sucre et 1 cuillérée à thé de beurre fondu. Brassez et battez en pâte légère. Mettez dans la poêle à pain d'un pouce d'épaisseur. Faites cuire rapidement et servez chaud.

PAIN DE SEIGLE

1 tasse de lait bouilli
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à table de saindoux
1 cuillérée à table de beurre
⅓ tasse de cassonade
1-½ cuillérées à the de sel
¼ gâteau de levain dissous dans
¼ tasse d'eau tiède
3 tasses de farine *Five Roses*
Farine de seigle

Dans le lait chaud et l'eau faites dissoudre le saindoux, le beurre, le sucre et le sel. Quand c'est tiède, ajoutez-y le levain et la farine. Battez bien, couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère. Ajoutez de la farine de seigle juqu'à ce que la pâte soit assez ferme pour se pétrir. Travaillez-la parfaitement, laissez revenir, puis mettez en pains. Laissez lever de nouveau, puis faites cuire.

" SALT-RISING BREAD "

(*Recette Américaine*)

A 6 heures du matin, mélangez 1 tasse de farine de blé d'Inde avec suffisamment d'eau pour la mouiller. Mêlez-y 1 chopine d'eau bouillante. Laissez bouillir 5 minutes en brassant constamment. Retirez du feu et ajoutez 2 chopines de lait doux bien frais (même chaud), 1 cuillérée à table de sel et 1 cuillérée à table de sucre. Aussitôt refroidi, ajoutez assez de farine *Five Roses* pour que la pâte soit épaisse. Mettez dans un lieu chaud: il faut avoir soin de tenir la pâte tiède, si elle se refroidit elle sera gâtée. Vers 10 ou 11 heures, quand elle semblera claire, ajoutez en mêlant bien ½ chopine de farine *Five Roses*. A 1 heure

[*Pain de Fantaisie*]

elle est prête à recevoir le dernier mélange. Ajoutez-y 1 chopine de petit lait épais et frais, 1 cuillérée à thé de soude, et suffisamment de farine pour rendre la pâte assez molle. Moulez en pains, mettez dans les moules graissés, laissez reposer 1 heure, et faites cuire. Je trouve, d'après mon expérience, que la *Five Roses* est la meilleure des farines.

—*Mme R. N. Lay, Senderville, Alta.*

" SALT RISING BREAD " (Autre)
(*Préparé la veille au soir*)

La veille de la cuisson, prenez ½ tasse de farine de blé d'Inde, 1 pincée de sel et de sucre. Mouillez avec du lait (frais) bouillant et mêlez à la consistance d'une bouillie. Vous pouvez préparer ce mélange dans une tasse. Couvrez et mettez dans un endroit chaud, puis laissez reposer toute la nuit. Le matin, prenez une jarre de grès d'un gallon, mettez-y presque 1 tasse de lait frais, 1 cuillérée à thé (rase) de sel et la même quantité de sucre. Echaudez avec 3 tasses d'eau bouillante, puis réduisez avec de l'eau froide à la température de 108 degrés, en vous servant d'un thermomètre pour vérifier la température. Ajoutez de la farine *Five Roses,* puis mélangez en bonne pâte. Aussitôt prête, versez-y le premier mélange préparé la veille.

Couvrez la jarre avec une assiette, déposez-la dans une bouilloire d'eau et tenez l'eau à la température de 108 degrés jusqu'à ce que la pâte lève. Il faut qu'elle lève 1½ pouces au moins. Quand elle est levée, mélangez-la en pâte ferme, moulez en pains, puis mettez dans les moules. Ne laissez pas la pâte se refroidir pendant que vous la pétrissez. Graissez le dessus des pains et placez-les à la chaleur pour qu'ils lèvent bien. Puis faites cuire dans un four tempéré 1 heure et 10 minutes. Au moment de défourner enveloppez les pains dans un linge propre.

—*Mme H. Johnson, Kindersley, Sask.*

PAIN SANS LEVAIN

A 3 tasses de farine *Five Roses* ajoutez 1 cuillérée à thé de sel. Mélangez en pâte épaisse avec du lait et de l'eau. Roulez très mince et coupez en ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Roulez ces ronds de nouveau jusqu'à l'épaisseur d'une feuille de papier. Faites cuire rapidement, dans une poêle à pain saupoudrée de farine.



—*Mme A. W. Fraser, Iron Springs, Alta.*

PAIN DE BLE ENTIER
"*Whole Wheat Bread*"

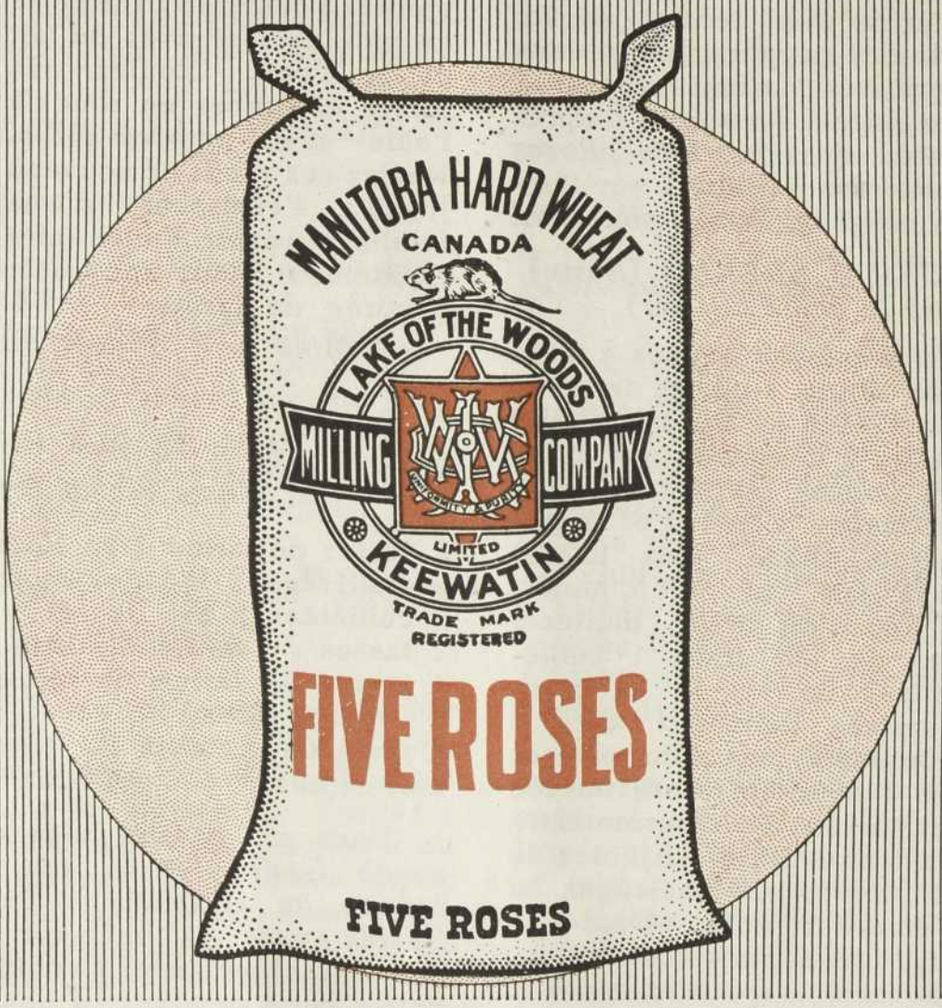
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de soude
2 cuillérées à thé de sel
2 tasses de farine Graham
4 tasses de farine de blé entier (*Whole Wheat Flour*)
1 tasse de mélasse
Lait de beurre (ou petit lait)

Dans une bassine sassez la farine, la soude (soda), et le sel. Ajoutez les farines de Graham et de blé entier. Sucrez avec la mélasse. Ajoutez le petit lait, et mélangez en pâte très épaisse. Faites cuire pendant 1½ heures dans un four modéré. Cette recette vous donnera un pain de bonne grosseur. Au goût, on peut substituer de la farine d'avoine roulée (gruau) à la farine Graham et mettre du sucre au lieu de la mélasse.

Remarque.—En faisant le pain de blé entier, il est préférable de faire d'abord une pâte molle, qui doit servir de levure. Evitez une pâte trop ferme qui nuirait au bon goût du pain. Plusieurs ménagères en se servant du pétrin mécanique évitent tout pétrissage manuel.

✣ ✣ ✣

FABRIQUES de farine FIVE ROSES, votre pain et votre pâtisserie seront de conservation excellente. C'est assurément un grand avantage et une cause d'économie: de n'avoir à boulanger qu'une seule fois par semaine. Exigez donc la marque qui vous rendra ce service.



POUR REPONDRE AUX BESOINS DIVERS, LA FARINE FIVE ROSES EST EMPAQUETEE DANS DE GRANDS ET PETITS SACS, DE 7 LIVRES, 14 LIVRES, 24 LIVRES, 49 LIVRES ET 98 LIVRES.

EXIGEZ

LA FARINE AUTHENTIQUE

MANIÈRES D'ACCOMMODER LES SANDWICHS



LES Sandwichs constituent une nouriture peu s'en faut parfaite. Elles sont faites avec des tartines de pain beurré (le grand aliment substantiel), puis on y ajoute de la manière la plus séduisante et la plus digestible le seul ingrédient essentiel qui manque au pain, c'est-à-dire, le *Gras*, le producteur de la chaleur sans laquelle le fonctionnement de nos organes ne peut continuer.

Pour ajouter à la qualité de vos sandwichs et tartines permettez qu'on vous recommande l'usage de la farine *Five Roses*. Fabriquée du beau froment du printemps provenant des meilleures terres du Manitoba, il est inévitable que votre pain possède les aliments producteurs de force et d'énergie que cette farine renferme au plus haut degré.

Les sandwichs ne sont pas seulement l'aliment essentiel des pique-niques. Elles sont à bon droit populaires pour tant d'autres circonstances: goûter, collation, repas léger, thé, etc.

Les personnes qui aiment le pain acceuilleront avec empressement les suggestions ci-dessous. Voyez la table des matières pour les différentes recettes pour le pain.

✣ ✣ ✣

EMPLOYER LE PAIN A MIE SERREE

Le pain à gros grain s'émiette trop facilement et n'est pas aussi attrayant. Faisant usage de pain fait de farine *Five Roses,* vous saurez vite apprécier la belle apparence de sa mie et son élasticité. D'un goût délicat, sa mine séduisante fera envier votre talent pour accomoder les sandwichs. Puis les qualités de moiteur absorbante de la farine *Five Roses* feront que vos sandwichs conserveront longtemps leur fraîcheur et leur mine appétissantes. Le pain cuit dans des moules à pain de forme ronde est préférable pour apprêter les sandwichs au pain détaillé en forme à l'aide d'un couteau, les extrémités cuites lui faisant conserver sa forme. Si on taille le pain de différentes manières de fantaisie, tout en évitant le gaspillage on peut rendre plus attrayant le plateau du malade convalescent et la nourriture lui semblera plus appétissante. On peut employer les morceaux qui restent dans le pouding au pain, etc. Pour donner aux sandwichs des formes originales, on se sert parfois d'emporte-pièce, cannelons, etc.

POUR VARIER

Une des tartines de la sandwich pourrait être faite de pain bis et l'autre de pain blanc. On peut aussi se servir de pain de blé entier (*whole wheat*) ou même de pain fait avec le Gruau de Blé (*Breakfast Food, voir la page 31*), ou de pain de raisin, ou d'autres selon sa fantaisie.

GARNITURES

Il est de bon avis d'étendre les corps humides ou trempés entre des feuilles de laitue fraîches et de beurrer le pain. Ce procédé empêchera le liquide de pénétrer la tartine. Quand le beurre est trop dure, on le fait fondre. Comme un grand nombre de personnes n'aiment pas l'acide, l'hôtesse bien avisée prépare pour ses convives deux différentes sortes de sandwichs, dont quelques-unes avec un mélange au vinaigre ou au jus de citron, et d'autres sans acide aucun.

[*Sandwichs*]

COMMENT ON COUPE LE PAIN FRAIS

Le fin des sandwichs délicates c'est de couper les tranches de bonne épaisseur. Il y en est qui prétendent qu'il est impossible d'accomoder des sandwichs de pain frais parce que celui-ci s'émiette en coupant. Plusieurs livres de cuisine conseillent de prendre du pain de deux jours, mais la ménagère expérimentée n'a pas à apprendre que le pain *frais* est toujours préférable, et c'est surtout vrai lorsque le pain est fait de farine *Five Roses,* dont la belle mie serrée se tranche sans presque s'émietter.

LE PAIN FRAIS DOIT ETRE COUPE AINSI

Trempez dans l'eau chaude la lame d'un couteau bien tranchant. Tenez le pain debout, et enlevez délicatement la croûte par sections. Vous enlèverez ensuite la croûte de dessous d'une seule tranche. On laisse la croûte aux deux côtés afin de contenir le pain. En commençant à découper, tenez le pain serré en le pinçant au bout aussi fort que vous pouvez sans néanmoins briser le grain du pain, et continuez de couper tout en pinçant de façon que le couteau coupe une tranche étroite qui s'ouvrira à sa pleine proportion en tombant sur l'assiette.

SANDWICHS AU GRAS

Presque toutes les sandwichs à la viande sont très riches et de forts assaisonnements sont perceptibles dans leur garniture, tels que moutarde, sauce piquante, etc. Tandis que les viandes blanches font une sandwich très délicate, les viandes brunes mêlées avec une mayonnaise ou autre préparation aromatisée sont plus appétissantes.



Pour éviter que la sandwich se déchire et, par là, perdre de sa délicatesse, il serait de bon avis de hacher la viande très menu, en faisant une espèce de pâte et lui ajouter un mélange fait ainsi:

GARNITURE POUR SANDWICHS A LA VIANDE

Deux tasses de crème ou de lait, 2 (grandes) cuillérées à table de farine *Five Roses,* les jaunes de 4 œufs, gros comme un œuf de beurre. Ajoutez 1 cuillérée à thé de sel, 1 cuillérée à thé de moutarde préparée, poivre noir et rouge au goût. Battez bien les oeufs, puis ajoutez les autres ingrédients, mettez dans une bouilloire double et faites cuire jusqu'à ce que cette sauce soit épaisse, en brassant constamment pour éviter les mottes. Aussitôt refroidie, ajoutez en brassant $\frac{1}{2}$ tasse de jus de citron. Puis mêlez à votre viande hâchée menu telle que veau, langue, jambon, poulet, etc. Avec cette recette on peut employer la viande fraîche ou la viande marinée. On varie en employant du cresson haché, de la laitue, du persil, des olives, etc. Tous ces ingrédients exigent d'être hachés en pièces menues.

SANDWICHS DE LANGUE ET DE VEAU

Broyez dans la machine à hacher la viande votre langue et veau, ayant eu soin auparavant d'en enlever le gras, croquant et la peau. Mouillez un peu avec du bouillon ou autre potage, assaisonnez fortement au paprika et avec un peu de muscade pilée. Etalez légèrement sur du pain blanc et servez froid. Une sandwich à moitié chaude n'est jamais appétissante. Si vous préférez une sandwich de salade, ajoutez à votre mélange de viande un peu de mayonnaise. Autre sandwich exquise qui demande d'être servie tout de suite est faite avec du pain de farine *Five Roses* sur lequel on met une légère couche de beurre, une feuille croustillante de capucine ou une branche de cresson, puis une couche très mince de poulet bien assaisonné avec un peu de mayonnaise.

SANDWICH PATE-DE-FOIE-GRAS

Un pâté-de-foie-gras trompeur qui peut être difficilement distingué du vrai s'accommode à merveille en passant un foie de veau bouilli au hache-viande. Faites-en une pâte fine, à laquelle vous ajouterez des champignons ou des truffes

hachées. Le vrai pâté-de-foie-gras peut aussi être employé quand il n'est pas question d'économie.

LA FAMEUSE *CLUB SANDWICH*

Faites rôtir d'un beau blond des tranches de pain fait de farine *Five Roses,* et beurrez-les tandis qu'elles sont encore chaudes. Placez entre les tartines beurrées une feuille de laitue, des tranches minces de poulet rôti (froid), des olives et des marinades hachées très menu, quelques tranches de *bacon* chaud croustillant, une couche de mayonnaise, une autre feuille de laitue, puis l'autre tranche de pain rôti. On ajoute quelquefois des tomates. C'est un mets délicieux pour le souper du dimanche.

AUTRES MELANGE AU GRAS

1. Egales quantités de jambon et de poulet, hachés menu et assaisonnés avec du kari (*curry powder*).
2. Une tasse de poulet rôti (froid), 3 olives, 1 cornichon ou petit concombre mariné, 1 cuillérée à table de capucines. Mélangez et hachez bien le tout, puis assaisonnez avec mayonnaise.
3. Parties égales de dinde rôtie (froide), de rôti de bœuf froid, de jambon bouilli et de langue. Assaisonnez avec marinades hachées et mélangées avec mayonnaise.
4. Veau rôti froid, haché menu avec des œufs durs. Aromatisez à la sauce piquante ou *catsup.*
5. Tranches minces de veau rôti masquées de marinades hachées.
6. Poulet rôti (froid), et le quart de son volume d'amandes mondées. Hachez très menu et faites-en une pâte en ajoutant de la crème.

SANDWICH DE POISSON

Le poisson employé pour faire les sandwichs doit être réduit en pâte puis mélangé avec une quantité suffisante de mayonnaise pour que l'on puisse l'étendre facilement sur le pain. On peut employer les mêmes ingrédients que pour les sandwichs de viande. Prenez du poisson soit frais ou salé, des œufs de poisson, du saumon, des sardines, du homard, des crevettes, etc., etc.

SARDINES SUR TOAST

Désossez un bon nombre de sardines, et faites une pâte en y ajoutant un bon morceau de beurre. Saupoudrez de poivre de Cayenne ou en ajoutant un soupçon de Worcestershire ou telle autre sauce qu'il vous conviendra. Faites chauffer, étendez sur du pain rôti, servez. Quelques personnes ajoutent du fromage râpé qu'ils saupoudrent dessus. Ne collez pas les tartines ensemble.



TARTINES DE CAVIAR

Mélangez $\frac{1}{2}$ boîte de caviar avec 1 cuillérée à thé de jus d'oignon. Assaisonnez au goût avec du jus de citron. Coupez des bandes de pain très minces, beurrez-les et étendez dessus votre mélange.

PETIT PAIN RUSSE

Hachez des olives très menu et mouillez-les avec de la mayonnaise. Coupez le pain en bandes étroites. Sur une des bandes étendez vos olives hachées et masquez l'autre de caviar avant de les bien presser ensemble.

SANDWICHS A LA TARTARE

Hachez ensemble 3 grosses sardines, 1 tasse de jambon bouilli (broyé) et 3 petits concombres marinés. Ajoutez 1 cuillérée à thé de moutarde française, ou remplacez les concombres par du *chow-chow* et un peu de moutarde. Réduissez en pâte avec un peu de sauce piquante et vinaigre (ou jus de citron).

SANDWICHS AUX HUITRES

Huîtres frites (froides) hachées menu, feuille de laitue et mayonnaise.

SANDWICH AU FROMAGE

Prenez soit du Neufchâtel (importé) ou du fromage à la crême du Canada. Si le fromage est trop dur, humectez-le avec un peu de crème douce ou de lait.

[*Sandwichs*]

Ajoutez un soupçon de paprika pour lui donner une saveur et un peu de sel. Finalement, pour chaque fromage ajoutez ½ tasse de noix hachées: les noix de Grenoble anglaises sont préférable, les amandes sont plutôt plates au goût. Etalez ce mélange sur des tranches minces de pain bis que vous vernissez de beurre fondu.

SANDWICHS AU FROMAGE (autre)

A 2 cuillérées à table de beurre fondu ajoutez 1½ cuillérées à table de farine *Five Rose* dans ½ chopine de lait. Faites cuire en pâte épaisse. Retirez du feu, et ajoutez paprika et sel au goût, puis ¼ cuillérée à thé de moutarde française. Travaillez-y 1 grande tasse de fromage râpé. Se conserve une semaine.

SANDWICHS A L'ECREVISSE (*Trompeuses*)

Le quart d'une tasse de fromage râpé, ¼ cuillérée à thé de sel, égales quantités de paprika et de moutarde, 1 cuillérée à thé de pâte d'anchois, 1 cuillérée à table d'olives hachées menu, 1 cuillérée à thé de jus de citron, 2 cuillérées à table de beurre défait en crème.

PETIT PAIN A LA FRANCAISE

Avec un coupe-pâte ou un verre renversé étampez des tranches très minces de pain blanc fait de farine *Five Roses.* Mélangez une égale quantité de crème, de fromage, et de gelée de raisin de Corinthe pour en faire une crème rosée, que vous étalerez ensuite sur des tranches de pain légèrement beurrées et saupoudrées de pistaches hachées.



SANDWICHS AU SHERRY ET FROMAGE

Une demi-livre de Roquefort ou autre fromage, ¼ de son volume de beurre et ½ cuillérée à thé de paprika. Mélangez en pâte avec du vin de sherry. Etendez sur des oublies (*wafers*) ou sur du pain de seigle rôti.

AUTRES PATES AU FROMAGE

1. Fromage à la crème et noix de Grenoble hachées.
2. Fromage à la crème et confitures ou conserves.
3. Fromage à la crème et olives hachées pas trop fin. On ne beurre pas le pain pour cette direction.
4. Fromage à la crême et marmelade aux pêches.
5. Fromage à la crème et de minces filets de gingembre en conserve. Etaler le gingembre sur le fromage sans les mélanger ensemble afin de ne pas confondre leur saveur individuelle.
6. Radis fermes et tendres, hachés menu et glacés, et ensuite mélangés avec du fromage râpé.
7. Emincé d'ananas et de fromage.

TARTINES AUX CHAMPIGNONS

Coupez les champignons en petits morceaux, que vous ferez cuire dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres, assaisonnez avec sel et paprika. Ajoutez de la crème en quantité suffisante pour que le mélange puisse s'étendre sur le pain. Laissez bouillir une seule fois. Ajoutez du jus de citron et de la muscade râpée. Etendez ce mélange sur des tranches minces de pain de blé entier (*whole wheat*). Cette direction est de bon usage servie avec du pain fait de Gruau de Blé. Voyez la page 31.

CAPUCINES SUR TOAST

Lavez les fleurs fraîches et jetez les pétales quelques minutes dans de l'eau à la glace. Répandez de la mayonnaise sur le pain et mettez-y un lit épais de pétales, ou vous omettez la mayonnaise et beurrez le pain simplement comme à l'ordinaire. Garnissez au besoin le plat à sandwichs avec des feuilles et des fleurs de capucines.

SANDWICHS DE MARINADES DOUCES

Marinades sucrées, hachées et répandues entre des tranches de pain aux noix ou de pain ordinaire.

SANDWICHS AUX OIGNONS

Goûtez ces sandwichs quand elles sont bien accomodées, et vous ne dédaignerez plus jamais cette plante potagère. Laissez tremper 1 heure des oignons de Bermudes coupés menu dans de l'eau glacée bien sucrée et salée. Asséchez, puis mêlez avec de la mayonnaise un peu sucrée. Servez sur des tranches de pain minces, rondes et sans croûte.

SANDWICHS AUX OLIVES

Mélangez la chair des olives hachée menu avec de la mayonnaise, puis étendez sur du pain blanc non beurré fait de fine fleur *Five Roses*, que vous aurez eu soin de couper très mince.

SANDWICHS DE SALADE AUX NOIX

Broyez des noix de Grenoble anglaises, ou des noix du Brésil, dans la machine à hacher la viande. Mélangez avec une égale quantité de céleri haché très menu, puis ajoutez une mayonnaise faite avec beaucoup de jus de citron. Coupez en tranches bien minces du pain blanc fait de *Five Roses,* vernissez avec un peu de beurre fondu, mettez-y une feuille de laitue fraîche, puis masquez avec votre mélange de noix et de céleri. Recouvrez avec une tranche de pain, et servez immédiatement.

SANDWICHS AUX PISTACHES DE TERRE

(*Peanuts*)

Une tasse de vinaigre, 1 tasse de cassonade. Faites bouillir, jetez-y 1 cuillérée à thé de farine *Five Roses*, 1 œuf, $\frac{1}{4}$ cuillérée à thé de poivre, de sel et de moutarde. Laissez refroidir, puis ajoutez 1 tasse de pistaches (*Peanuts*) pilées. Etendez entre des tranches minces de pain beurré.

PATE PREPAREE POUR SANDWICHS DOUCES

(*Se conserve une semaine*)

Une chopine de lait, 1 tasse de sucre, 3 œufs, $\frac{1}{2}$ tasse à thé de farine *Five Roses*. Mélangez bien le sucre et la farine, que vous viderez dans le lait, brassant toujours. Faites cuire dans une bouilloire double jusqu'à ce que la pâte soit épaisse. Au moment de retirer, ajoutez les œufs bien battus. Laissez refroidir. Vous pouvez employer cette pâte pour toute espèce de sandwichs douces.



Prenez, par exemple, une petite portion de cette pâte et brassez-y un peu d'essence de vanille et de coco râpé, du chocolat, du gingembre confit, ou une sorte quelconque de noix râpées. Les noix de Grenoble noires et les amandes rôties sont surtout très savoureuses. On peut aussi se servir de marmelade, de conserves, d'oranges. Le coco et les oranges font une combinaison délicieuse. Le raisin et les noix se combinent bien. Les sandwichs peuvent être faites avec des biscuits et des oublies (*wafers*) ou avec du pain blanc et du pain bis.

SANDWICHS DE BANANES

Une banane très mûre broyée en pulpe et mise entre deux tartines de pain beurré fait de farine *Five Roses* fait une sandwich appétissante.

SANDWICHS AU COCO

Une tasse de coco fraîchement râpé, $\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées très menu, 1 cuillérée à thé de jus de citron, 2 cuillérées à thé de sucre en poudre et 3 cuillérées à table de crème très épaisse. Mêlez bien le tout. Etalez entre des oublies (*wafers*) ou entre 2 tranches de pain beurré.

SANDWICHS DE BLE ENTIER

Tranches minces de pain de blé, (*whole wheat*) beurrées avec du beurre doux (sans sel) et remplies d'un mélange de raisins hachés, d'amandes, de jus d'orange, une petite quantité de zeste d'orange râpée, puis suffisamment d'huile d'olives pour que les ingrédients tiennent ensemble. On peut employer avec satisfaction le pain fabriqué avec le Gruau de Blé de la compagnie *Lake of the Woods*. Voyez les recettes pour cette céréale à la page 31.

[*Sandwichs*]

PATE DE FIGUES POUR SANDWICHS

Les ¾ d'une livre de figues coupées fin, ¾ livre de cassonade, 1 quarteron de raisins épépinés, 1 tasse d'eau et le jus de la moitié d'un citron. Mettez en compote en faisant cuire sur l'arrière du poêle, laissez devenir très tendre, retirez du feu et ajoutez 1 cuillérée à dessert de vanille. Passez ensuite dans le hache-viande et, pour nettoyer la machine, servez-vous de 2 ou 3 biscuits de soude (*soda.*) On peut, au besoin, jeter les miettes de ces biscuits dans la pâte. La pâte est maintenant prête à être employée et se conservera indéfiniment. C'est délicieux entre des biscuits minces ou entre du pain coupé en tranches minces. On peut aussi étaler cette crème sur des tranches minces de pain de farine *Five Roses*: on les beurre par étages, puis on coupe comme un gateau.

SANDWICHS DE PETITS PAINS (*Rolls*)

Voyez la recette pour les *rolls*, à la page 35. Des sandwichs exquises pour pique-niques peuvent être faites d'une poêlée de petits pains ronds. Quand ils sont refroidis, on coupe soigneusement le dessus, puis on enlève un peu de mie, et on remplit la cavité ainsi faite avec une pâte épaisse de poulet haché et de crème. On doit aromatiser fortement avec du sel et du poivre noir. On peut aussi les remplir avec telle autre pâte qu'il convient.

SANDWICHS AU PIMENT

Très recherché des personnes qui préfèrent les mets plutôt piquants. Hachez un piment très menu et enlevez toutes les graines. Mettez dans une casserole avec 1 cuillérée à table de beurre. Faites chauffer, mais ne laissez pas brunir. Tournez vivement, et ajoutez un peu de sel avant de retirer du feu. Quand c'est assez refroidi, étendez sur des tranches minces de pain fait de farine *Five Roses.* Ajoutez un peu de fromage râpé avant de mettre les tranches l'une sur l'autre.

—*Mme Thos. Seli, Toronto, Ont.*

SANDWICHS AUX ŒUFS

Se sert très bien au goûter. Faites bouillir un œuf dur pour chaque convive. Pulvérisez-les encore chauds. Ajoutez du sel et du poivre au goût, un soupçon de kari et, pour chaque œuf, ½ cuillérée à thé de beurre fondu et 1 gros concombre mariné. Hachez menu et, le mélange bien opéré, étalez sur des tranches minces bien beurrées de pain de farine *Five Roses,* ou de pain de *Graham.*

COMMENT EMPLOYER LES SANDWICHS QUI RESTENT

Après une partie de plaisir, un goûter, ou un pique-nique, il reste parfois quelques sandwichs. Voici une excellente manière de les employer: les passer dans le hache-viande et les mélanger avec une bonne sauce bien assaisonnée. Mettez ensuite dans un moule à pâté (ou tourtière) et couvrez avec une couche de pommes de terre pilées 1 pouce d'épaisseur. Cuit au four, c'est un excellent mets pour le *lunch.*



DANS l'usage de la farine FIVE ROSES pour le pain, évitez de faire la pâte trop serrée; on se trouvera toujours bien de la prendre plutôt molle.

UN BON GRUAU DE BLÉ OU SEMOULE POUR LE DÉJEUNER

(*Aliment fabriqué avec le même blé que la fine fleur Five Roses*)



OUS n'avions pas nous-mêmes apprécié le goût délicat et la valeur nutritive de notre Gruau de Blé (dit " *Five Roses Breakfast Food* ") avant que son mérite se soit imposé à notre attention en vue d'une demande toujours croissante.

Un trait caractéristique de cet aliment est sa saveur de blé naturel. Tiré du même blé superbe que la farine *Five Roses,* c'est en vérité le beau froment roux du Manitoba dans sa condition la plus pure, mondé par une mouture experte et réduit à une granulation homogène. Contrairement aux autres céréales de même prétension, il est ni rôti, ni cuit, ni germé, ni autrement composé. Vous avez donc à votre disposition, sous forme très commode, toutes les qualités de nutrition au goût d'amande que l'on trouve au maximum dans le blé mûri au soleil du Nord-Ouest Canadien.

La vente de ce gruau (*Lake of the Woods Breakfast Food*) n'a jamais été jusqu'à présent appuyée d'aucune réclame. Il est sans nom distinctif, et sans emballage spécial. Si nous n'avions pas entrepris la publication d'un tel ouvrage, vous n'auriez peut-être jamais entendu parler de cet aliment vraiment excellent. Quand nous avons demandé à notre experte de nous suggérer quelques recettes, elle a été réellement émerveillée de la multitude d'emplois d'un article que nous considérions comme simple produit secondaire. En substituant simplement 1 tasse de Gruau de Blé pour 1½ tasses de farine *Five Roses*, toute recette contenue dans ce livre sera complètement changée, et vous aurez un résultat très original, appétissant et digestible. Nous en recommandons fortement l'essai pour poudings, muffins, crêpes, pièces frites, biscuits secs, petits pains (*rolls*), gâteaux, brioches, etc., etc.

Comme semoule ou céréale à déjeuner, il n'y a rien de plus sain dans le commerce, et la préparation est des plus faciles. D'une valeur digestive reconnue, il prête confiance au dyspeptique. Le rédacteur de cet ouvrage a lui-même vu de jeunes enfants aussitôt sevrés nourris très convenablement avec une bouillie de ce bon gruau, et il serait impossible de trouver meilleure réclame que ces bébés heureux et potelés. Ils ne semblent jamais s'en fatiguer. Demandez à votre épicier un sac de Gruau de Blé ou (*Breakfast Food*) de la *Lake of the Woods,* et faites-en l'essai.

Nous donnons ici quelques recettes qui sans doute auront comme résultat de vous suggérer maintes manières destinées à l'emploi de ce délicieux produit de blé. Chaque recette, essayée et approuvée, est garantie par la compagnie Lake of the Woods.

✣ ✣ ✣

COMME CEREALE A DEJEUNER
(*Breakfast Food*)

Ajoutez à 1 tasse de Gruau de Blé 4 tasses d'eau froide et 1 cuillérée à thé (rase) de sel. Faites cuire à feu plutôt doux, et brassez pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Si la bouillie était trop épaisse, vous ajouterez de l'eau froide. Faites bouillir environ 20 minutes.

Autre manière et préférée de plusieurs, c'est de mettre ce mélange dans un bain-marie (bouilloire double) la nuit durant. Enlevez au point d'ébullition, et vous réchaufferez avant de servir.

PAIN DE GRUAU

7½ tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
1 cuillérée à table de cassonade
1½ cuillérées à thé de sel
1 gâteau de levain comprimé
1½ tasses d'eau tiède

[*Gruau de Blé*]

1½ tasses de lait (bouilli et refroidi)
3 cuillérées à table de saindoux ou beurre (fondu)

Faites dissoudre le levain et le sucre dans l'eau tiède. Ajoutez le saindoux ou le beurre, puis le gruau graduellement (il absorbe l'humidité plutôt lentement). Mettez en dernier le sel. Pétrissez bien et soyez certaine que la pâte soit molle. Jetez dans un bol graissé, couvrez, puis mettez environ 2 heures dans un endroit chaud. Quand la pâte aura doublé son volume primitif, versez-la sur le pétrin. Moulez en pains, rangez dans une lèchefrite bien graissée, couvrez, puis laissez revenir environ 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit légère. Faites cuire 1 heure dans un four plus lent que pour le pain de ménage ordinaire.

Observation.—Si vous le préparez la veille au soir, mettez ½ gâteau de levain et en plus 1 cuillérée à thé de sel.

BON PAIN DE GRUAU (Autre)

(*Cette recette donne 4 jolis pains*)

7 tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
4 tasses de farine *Five Roses*
4 tasses de lait doux
2 tasses d'eau
3 cuillérées à thé de sel
1 gâteau de levain comprimé
Gros comme un œuf de beurre

Ayant fait bouillir le lait, ajoutez-y en brassant le sel et le beurre, et déversez le tout sur le Gruau de Blé. Mélangez complètement. Laissez tiédir, et ajoutez le pain de levain dissous antérieurement dans 2 tasses d'eau. Ajoutez par degrés, en brassant constamment, les 4 tasses de farine *Five Roses.* Pétrissez bien et couvrez. Le matin, mélangez ou pétrissez de nouveau. Mettez dans une poêle graissée et laissez lever quelque temps, puis faites cuire 1 heure dans un four modérément chaud. Pour obtenir un pain plus doux, on peut ajouter un peu de sucre.



SANDWICHS

On peut varier ses sandwichs en employant le pain de gruau de blé: une des tranches de votre tartine pourrait être de pain de gruau et l'autre de pain ordinaire. Pour garnitures à sandwichs, voyez la page 25.

BISCUITS DE GRUAU DE BLE

1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
3 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie
1½ cuillérées à table de saindoux ou de beurre
1 cuillérée à thé (avare) de sel

Sassez bien la farine, la semoule, la poudre à pâtisserie et le sel. Amalgamez à la farine le saindoux ou le beurre, et ajoutez suffisamment d'eau *froide* pour que la pâte soit assez ferme pour être roulée. Détaillez en biscuits comme à l'ordinaire. Faites cuire à fourneau très vif. Délicieux pour le déjeuner, le goûter ou le thé.

PETITS GATEAUX DE GRUAU

2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
1 œuf
3 cuillérées à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à table de beurre fondu

Faites votre mélange et ajoutez suffisamment de lait pour que la pâte soit très molle. Faites cuire dans des moules à petits biscuits dans un four gai.

MUFFINS AU GRUAU

1 tasse de lait chaud
1 tasse de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
½ tasse de Gruau d'Avoine
½ tasse de farine *Five Roses*
1 gâteau de levain comprimé
¼ tasse d'eau tiède
3 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de beurre
1 cuillérée à thé de sel

Dans 1 tasse de lait faites bouillir pendant 1 minute le beurre et la farine d'avoine. Laissez tiédir. Faites dissoudre le levain et le sucre dans ¼ tasse d'eau tiède, puis amalgamez les deux mélanges. Ajoutez ensuite le gruau de

blé, la farine et le sel. Battez bien. La pâte doit être assez ferme pour tomber de la cuiller en gouttes épaisses. Couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit légère (environ 1 heure) dans un endroit modérément chauffé. Remplissez aux deux-tiers des moules à *muffins* que vous aurez auparavant bien graissés. Laissez revenir environ 40 minutes, faites cuire 25 minutes dans un four modéré.

GALETTES DE GRUAU DE BLE

1½ tasses de Gruau de Blé (*Breakfast Food*)
1 tasse de farine *Five Roses* (tamisée)
2 œufs
1 gâteau de levain comprimé
2 tasses de lait (bouilli puis refroidi)
2 cuillérées à table de cassonade (ou mélasse)
1 cuillérée à thé de sel

Dans le lait tiède faites dissoudre le levain et le sucre (ou la mélasse). Laissez refroidir, puis ajoutez-y la farine, les œufs bien battus, le gruau de blé, le sel. Battez bien jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeaux. Couvrez, puis laissez lever à chaud environ 1 heure, ou jusqu'à ce que la pâte soit légère. Brassez bien. Faites cuire sur une tôle chauffée (ou plaque).

Observation.—Si vous préparez la pâte la veille, mettez ¼ gâteau de levain et ½ cuillérée à thé en plus de sel. Couvrez puis mettez dans un endroit frais. *Pour directions générales au sujet des galettes, voyez la page 95.*

CREPES DE GRUAU DE BLE

1 pinte de lait sur
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de sel
2 œufs

Mélangez en pâte égale une égale quantité de farine *Five Roses* et de Gruau de Blé (*Breakfast Food*). Battez bien. Faites cuire comme à l'ordinaire des crêpes. Servez chaudes avec beurre et sirop d'érable. *Voyez à la page 93. autres recettes pour crêpes.*

GAUFRES AU GRUAU DE BLE

La semoule ou le Gruau de Blé de la compagnie *Lake of the Woods* fait de délicieuses gaufres. On n'aura qu'à substituer 1½ tasses de cette céréale aux 2 tasses de farine *Five Roses* indiquées dans la recette de gaufres ordinaires donnée à la page 97. Mélangez cependant avec de l'eau *froide.*

POTAGE A DEJEUNER
(*Changement avec la bouillie d'avoine ou "Porridge"*)



Mélangez 1 tasse de Gruau de Blé (*Breakfast Food*), 1 tasse de gruau d'avoine et 1 tasse d'orge. Frottez-y 2 onces de bonne graisse de rôti (ou autre) et 2 cuillérées à table de cassonade, une bonne pincée de sel et 1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie. Mélangez en pâte ferme avec du lait ou de l'eau, que vous diviserez en 2 parties. Roulez, piquez, et faites cuire. Découpez en tranches minces et faites rôtir à feu lent jusqu'à ce qu'elles soient bien croquantes. Broyez avec le rouleau à pâte ou passez dans le hache-viande. Mettez dans une boîte fermée hermétiquement ou dans un bocal. Servez avec du lait bouillant.

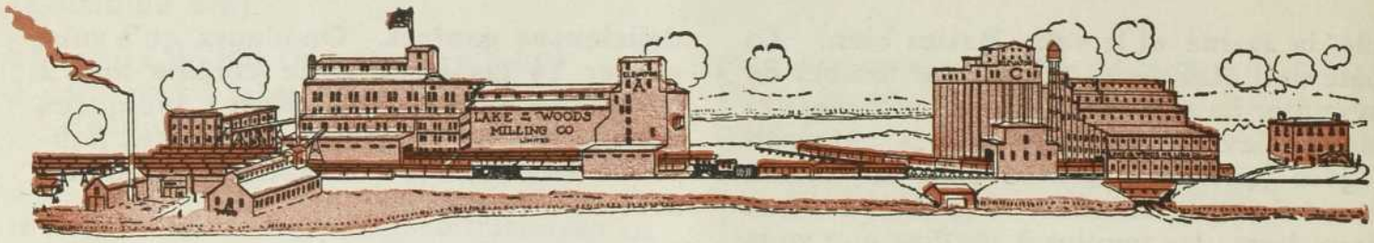
AUTRES MANIERES DE PREPARER LE GRUAU

Avec un peu d'invention on saura obtenir avec les directions contenues dans ce livre de cuisine une grande variété d'excellents desserts.

S'il vous reste un peu de céréale au déjeuner, jetez-la dans un plat creux pour qu'elle refroidisse, et pour le goûter ou le souper coupez-la en tranches que vous ferez frire. Délicieux avec le *bacon.*

On peut aussi s'en servir comme dessert. Mettez dans des moules à flans et servez avec de la crème sucrée au goût.

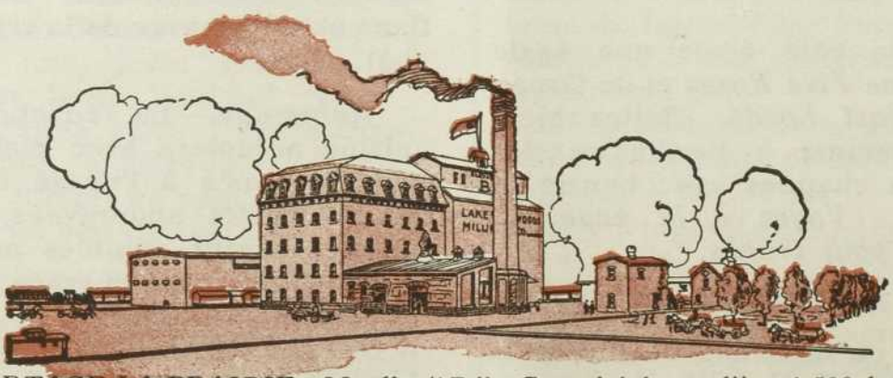
Remarque.—La rédaction du livre de cuisine acceptera avec plaisir toute recette destinée à l'usage du Gruau de Blé. Aussitôt approuvées, ces recettes choisies seront ajoutées aux éditions à paraître de cet ouvrage. S'adresser: *Département Culinaire, LAKE OF THE WOODS MILLING COMPANY, Limited, Montréal. Qué.*



KEEWATIN—Moulins "A" et "C"—Capacité journalière combinée 10,000 barils de 196 livres

LA capacité journalière des moulins de Keewatin, de Medicine Hat et du Portage-la-Prairie est de 13,700 barils. Chaque jour de travail, nous apprêtons en farine sous les rouleaux de ces immenses minoteries près de 62,000 boisseaux du blé vigoureux qui a repandu par tout le monde la renommée du Canada comme pays producteur.

Partout où s'apprête la meilleure cuisine, le produit de ces moulins est connu et approuvé. Au Canada, aux Indes Occidentales, en Afrique sud, dans le Royaume Uni et ailleurs, les ménagères de renom exigent la fine fleur FIVE ROSES et n'en veulent accepter point d'autre. Dans toutes les provinces du Canada, cette marque est couronnée du suffrage universel des ménagères soucieuses d'avoir une cuisine supérieure.



PORTAGE-LA-PRAIRIE—Moulin "B"—Capacité journalière 1,500 barils

PETITS PAINS ET BISCOTTES A DÉJEUNER



IL FAUT pour les Petits Pains (*rolls*) un fourneau un peu plus vif que pour le pain de ménage ordinaire. Il faut néanmoins éviter au commencement de la cuisson un feu trop vif, car en procédant trop rapidement les pains ne lèveraient pas suffisamment et la chaleur ne pourrait pénétrer jusqu'au centre.

La cuisson des petits pains (ou rouleaux) est de 10 à 20 minutes. On les laisse lever durant les 5 premières minutes avant de commencer à rissoler.

En vue du gonflement vraiment étonnant de la pâte à pains qu'on fait de farine *Five Roses,* il est bon de mouler les pains plutôt petits. Laissez-les lever à une température d'environ 80 degrés Fahr. jusqu'à deux fois leur volume primitif. Mouillez-les souvent avec un peu de lait tiède, ce qui empêchera une peau de se former dessus.

Si les pains collent à la lèchefrite, en les remettant au feu quelque temps, ils se dégageront assez facilement.

✣ ✣ ✣

PETITS PAINS COMMUNS
(Avec la pâte à pain)

1 tasse de pâte à pain (levain)
½ tasse de beurre
¼ tasse de sucre
1 tasse de lait tiède
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme

Pétrissez 20 minutes et mettez lever à chaud. Travaillez-la davantage, roulez, puis détaillez avec un coupe-pâte ou un verre à vin. Placez dans la poêle, laissez lever de nouveau, faites cuire.

PETITS PAINS
(Au levain)

1 chopine de lait
Gros comme un œuf de beurre
Le blanc d'un œuf (battu)
½ tasse de sucre blanc
½ tasse de levain liquide
Farine *Five Roses* pour pétrir la pâte

Faites bouillir le lait et pendant qu'il est encore chaud, ajoutez-y le beurre. Quand il est tiède, vous ajouterez le blanc d'œuf, le sucre, le levain et assez de farine *Five Roses* pour que la pâte puisse se mouler. Mettez lever durant la nuit. Pétrissez de nouveau et laissez lever, roulez la pâte à l'épaisseur du doigt, et coupez de la grosseur désirée. Beurrez une moitié du petit pain et couvrez avec l'autre moitié. Ce procédé empêchera les *rolls* de coller les uns aux autres, et c'est le secret de leur belle apparence. Rangez-les dans la lèchefrite et laissez lever jusqu'à ce qu'ils soient très légers. Faite cuire.

Si vous suivez cette direction à la lettre, ces petits pains fondront dans la bouche. On ajoute du raisin de Corinthe au goût.

PETITS PAINS AU BEURRE
(Avec poudre à pâtisserie)

4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à table de beurre
1 œuf (battu)
1 chopine de lait

Sassez ensemble la farine, le sel et la poudre à pâtisserie. Mêlez-y le beurre et ajoutez l'œuf battu. Avec le lait faites-en une pâte aussi molle que possible. Roulez, puis coupez en petits pains et plongez-les un instant dans du beurre fondu. Repliez en deux et faites cuire rapidement.

[*Petits Pains et Biscottes*]

PETITS PAINS A LA CANNELLE

Prenez 1 pinte de pâte à pain très légère. Ajoutez-y 1 œuf, un peu de macis, ½ tasse de sucre, ½ tasse de beurre et ½ tasse de saindoux. Battez bien avec une cuiller de bois et ajoutez de la farine *Five Roses,* mais versez celle-ci lentement pour faire une pâte pas trop épaisse. Abaissez à deux reprises, puis la troisième fois jetez-la sur le pétrin mais sans la pétrir: roulez-la simplement à 1 pouce d'épaisseur. Masquez bien la pâte de beurre amolli puis vous la saupoudrez avec environ 1 tasse de sucre. Parsemez avec un peu de cannelle. Roulez la pâte très serrée et pincez les bords. Coupez vos pains avec un couteau bien tranchant et mettez-les dans la lèchefrite assez rapprochés les uns des autres. Quand ils seront bien soulevés, enduisez-les de beurre fondu, et faites cuire 15 à 20 minutes à feu modéré jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur. Défournez, mettez sur la table et enduisez de nouveau de beurre fondu. Quand ils seront un peu refroidis (pas froids) vernissez avec un glaçage fait ainsi: 1 tasse de sucre et ¾ tasse de lait ou de crême, faites bouillir ce sirop jusqu'à ce qu'il file. Laissez refroidir et terminez comme pour un gâteau.

"ROLLS"
(*Au gâteau de levain*)

4 pintes de farine *Five Roses* (tamisée)
½ chopine de lait doux
1½ chopines d'eau
2 cuillérées à table de sucre blanc
1 cuillérée à thé de sel
½ gâteau de levain

Mélangez la veille en pâte molle. Laissez revenir, roulez, puis vernissez de beurre fondu, puis roulez de nouveau. Moulez en petits *rolls.* Laissez revenir et lorsqu'ils sont revenus, faites cuire ½ heure.



PETITS PAINS FRANCAIS
(*Sans oeufs*)

2 pintes de farine *Five Roses*
1 pinte de lait frais (bouilli)
½ tasse de sucre
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à table de beurre
½ tasse de levain

Laissez refroidir le lait, puis ajoutez 1 pinte de farine, le sucre, le sel, le beurre et le levain. Brassez-y l'autre pinte de farine, foulez la pâte à deux reprises, coupez en brioches et passez au rouleau. Enduisez de beurre fondu et pliez vos petits pains en double. Laissez revenir et faites cuire. Aussitôt la cuison constatée, frottez-les avec du sirop fait de sucre et d'eau. Soupoudrez de sucre.

PETITS PAINS LEVES A LA FRANCAISE

2 tasse de lait doux
¾ tasse de beurre et de saindoux
½ gâteau de levain dissout dans
½ tasse d'eau tiède
1 cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte épaisse

Mettez lever pendant la nuit. Le lendemain, ajoutez 2 œufs bien battus. Abattez en pétrissant, et laissez lever à nouveau. Mettez en boulettes de la grosseur d'un œuf, et roulez à la main en petits pains longs. Disposez en rangs égaux dans une lèchefrite bien graissée, très rapprochés les uns des autres. Couvrez, laissez revenir. Faites cuire à feu vif jusqu'à ce qu'ils soient joliment rissolés. Avant de les faire cuire enduisez le dessus avec du lait doux.

PETITS PAINS AU LAIT
(*Sans oeufs*)

2 tasses de pommes de terre chaudes pilées
4 tasses de lait (bouilli)
½ tasse de beurre
½ tasse de sucre blanc
1 cuillérée à table (renversante) de sel
1 gâteau de levain
Farine *Five Roses*

Jetez le lait bouilli sur les patates pilées, puis ajoutez-y le beurre, le sucre et le sel. Laissez tiédir, et ajouter le levain que vous aurez au prélable fait dissoudre dans ½ tasse d'eau tiède. Ajoutez de la farine pour en faire une pâte à pain ordinaire. Mettez lever durant la nuit. Roulez ½ pouce d'épaisseur, détaillez avec un coupe-pâte, enduisez de beurre fondu,

puis repliez la pâte sur elle-même. Laissez revenir, faites cuire environ 20 minutes. Si vous vous servez de la fine fleur *Five Roses,* vous serez agréablement surprise de la belle apparence autant que de la qualité de ces petits pains.

PETITS PAINS A LA FACON DE PARKER HOUSE

2 tasses de lait bouilli
3 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à thé de sel
1 gâteau de levain dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
Farine *Five Roses*

Au lait ajoutez le beurre, le sucre et le sel. Quand il est tiède ajoutez-y le gâteau de levain dissous et brassez-y 3 tasses de farine *Five Roses.* Battez bien, couvrez et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit très légère; puis ajoutez assez de farine pour qu'elle puisse se pétrir (à peu près $2\frac{1}{2}$ tasses). Mettez encore lever, jetez-la sur le pétrin légèrement saupoudré de farine, pétrissez, puis roulez à $\frac{1}{3}$ pouce d'épaisseur. Moulez en forme avec un emporte-pièce rond enfariné. Puis avec le manche d'un couteau faites un sillon au milieu de chaque rond. Beurrez chaque moitié avec du beurre fondu, repliez-les et pressez ensemble les bords. Rangez-les dans une poêle bien beurrée à 1 pouce d'écart, couvrez et laissez lever, puis faites cuire 15 minutes dans un fourneau chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

SANDWICHS DE PETITS PAINS

Procédez tel qu'il est dit au mot précédent. Enlevez la mie à l'intérieur puis remplissez la cavité de langue hachée et de *bacon.* On y ajoute un peu de céleri haché menu, du poivre d'Espagne et un soupçon de moutarde. La combinaison du pain doux et du *bacon* fortement assaisonné de poivre est bien savoureuse.

DOIGTS A LA CREME

1 tasse de crème
2 cuillérées à table de sucre
1 gâteau de levain dissous dans
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau tiède
Farine *Five Roses* pour pétrir
$\frac{1}{4}$ cuillérée à table de sel

Faites bouillir la crème, ajoutez-y le sucre et le sel. Quand elle est tiède, ajoutez le levain dissous et suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte se pétrisse aisément. Couvrez et mettez lever jusqu'à double volume. Versez-la sur le pétrin enfariné et roulez à $\frac{1}{4}$ pouce d'épaisseur. Mettez en forme comme pour les doigts-de-dames. Découpez vos bandes $4\frac{1}{2}$ pouces de long sur 1 de large et arrondissez les bouts. Couvrez et laissez revenir. Arrosez avec 2 cuillérées à table de lait mélées avec 1 cuillérée à table de sucre. Cuisson à four modéré. Délicieux avec chocolat ou café chaud.



BISCOTTES A DEJEUNER
(Dites "*Rusks*")—(*Sans oeufs*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
$\frac{1}{4}$ chopine d'eau bouillante
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Faites tomber le beurre dans l'eau bouillante. Mélangez les ingrédients. Procédez à la cuisson en leur laissant prendre une belle couleur. Aussitôt que vous aurez défourné, découpez vos biscottes sur le travers et faites-les dessécher au four chauffé modérément.

BISCOTINS
(*Au levain*)

1 chopine de lait
2 cuillérées à table de levain
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs
2 cuillérées à thé de sel
Farine *Five Roses*

Préparez un levain au lait avec une quantité suffisante de farine *Five Roses* pour en faire une pâte très claire. Laissez lever la nuit durant. Le lendemain ajoutez les œufs, le beurre, le sel et le sucre. Travaillez bien le tout. Ajoutez assez de farine pour faire une pâte molle. Formez en boules d'égale grosseur. Placez vos biscotins dans une poêle et laissez-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient très légers. Faites cuire. Les biscotins prennent beaucoup de temps à lever.

[*Petits Pains et Biscottes*]

BISCOTINS
(*Avec pâte à pain*)

2 tasses de pâte levée
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
2 oeufs (bien battus)
Farine *Five Roses*

Mélangez avec suffisamment de farine pour que la pâte soit ferme. Laissez lever. Quand elle est bien légère, moulez-la en biscuits hauts de forme, et mettez lever. Ajoutez du raisin de Corinthe. Garnissez le dessus avec du sucre mouillé et de la cannelle. Cuisson 20 minutes.

PETITS POUFFES A DEJEUNER

1 oeuf
1 tasse de lait doux
2 cuillérées à table de beurre fondu
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
2 cuillérées à thé de crème de tartre

Farine *Five Roses* pour faire une pâte qui soit assez coulante pour tomber d'une cuiller. Faites cuire sur une tôle beurrée.

✣ ✣ ✣



LA farine FIVE ROSES est la seule farine qui soit ainsi garantie sans réserve: le pur produit du plus beau froment roux de l'ouest canadien—sans aucune adultération—sans blanchiment artificiel—sans mélange de blé mou. Exiger la marque authentique FIVE ROSES, c'est s'assurer à coup sûr de la pureté, la force et la nature salutaire de tous les mets faits de farine.

BRIOCHES POUR TOUS

Babas, Buns, Savarins



DOIVENT être de première qualité, tous les ingrédients qui entrent dans la composition de la pâte à brioches: des œufs très frais; du beurre de la plus grande fraîcheur, d'un goût de noisette, onctueux et de couleur jaune clair; de la farine *Five Roses* tamisée avec soin.

La pâte à brioches n'est pas des plus faciles à faire cuire, aussi en vue du gonflement extraordinaire de la pâte quand on se sert de la fine fleur *Five Roses,* il est bon—à moins de direction contraire—de la tenir lisse et plutôt molle que ferme. C'est une économie de farine. Il vaudrait mieux façonner la pâte en brioches plus petites qu'à l'ordinaire, ce qui ne les empêchera aucunement de bien lever.

La cuisson des brioches ordinaires dure de 15 à 20 minutes.

Comme il est dit pour le pain, la farine *Five Roses* donne une pâte très élastique, bien liée, et qui a une tendance à gonfler au four, étant donnés l'espace et le temps de revenir. Ayez donc soin que le four ne soit pas trop gai au commencement de la cuisson.

La force concentrée et l'effet du gluten renfermé dans la farine *Five Roses* font que vos brioches retiendront leur fraîcheur longtemps après que seront devenues rassises et sans parfum ces mêmes pièces faites de farine inférieure.

Remarques:—On peut parfumer la pâte à brioche en ajoutant de la bonne cannelle, muscade ou tel autre arome qu'il vous conviendra.

Il faut prendre soin de ne pas laisser trop longtemps fermenter la levure: la brioche serait amère et perdrait de son apparence.

✣ ✣ ✣

BRIOCHES ORDINAIRES
(*Au levain*)

1 gâteau de levain comprimé
1 tasse de lait bouilli (laissez se refroidir)
1 cuillérée à table de sucre
½ cuillérée à thé de sel
¼ tasse de sucre
¼ tasse de beurre
3 tasses de farine *Five Roses* tamisée

Détrempez le levain et la cuillérée à table de sucre dans du lait tiède, ajoutez 1 tasse et demie de farine. Battez jusqu'à ce que la pâte soit lisse, puis ajoutez le beurre et le sucre défaits en crème, le surplus de la farine et le sel. Pétrissez légèrement en tenant la pâte molle. Couvrez, laissez revenir dans un lieu un peu chauffé jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (environ 1 heure et demie). Evitez les courants d'air. Façonnez en petites brioches rondes, rangez-les une à une à 1 pouce de distance dans une lèchefrite bien graissée. Couvrez-les, mettez reposer jusqu'à ce qu'elles deviennent très légères (environ 1 heure). Dorez à l'oeuf délayé dans l'eau. Cuisson de 20 minutes. Au moment de défourner, glacez-les au sucre humecté avec un peu d'eau.

BRIOCHES ORDINAIRES (Autre)
(*Levain de pommes de terre*)

Faites bouillir 2 patates de grosseur moyenne. Mettez-les dans une passoire et transvidez dans une bassine contenant 2 tasses de sucre blanc et 1 cuillérée à table de saindoux. Ajoutez une quantité assez considérable d'eau pour obtenir 1 chopine d'appareil. Ajoutez 1 tasse (petite) de levain *home made*, puis suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte ne soit pas trop ferme, plutôt mollette. Mettez 1 cuillerée à thé de sel. Au moment d'ajouter le levain, le mélange ne doit pas être trop chaud. Mettez lever à chaud. Quand la pâte est belle et légère, versez-la sur le pétrin puis ajoutez 1 chopine d eau chaude et suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte soit molle, puis travaillez-la jusqu'à ce qu'elle

[*Brioches*]

ne colle plus aux doigts. Laissez revenir. Couchez les brioches dans les poêles et avant d'enfourner laissez-les devenir très légères.

SAVARINS

2 onces de farine *Five Roses*
2 onces de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
2 onces de riz crevé
2 onces de beurre
3 onces de sucre blanc
2 oeufs
1 cuillérée à thé de poudre allemande
¼ cuillérée à thé d'essence d'amandes

Défaites en crème le beurre et le sucre et battez-y les œufs jusqu'à ce que tout l'appareil soit bien délayé. Ajoutez les ingrédients secs, puis battez 5 minutes. En dernier lieu vous ajouterez la poudre à pâtisserie, puis l'essence d'amandes. Faites cuire dans des moules à brioches de fantaisie. Glacez avec un sirop suivant votre goût, ou arrosez de sirop de kirsch ou de rhum.

BUNS DE BATH
(*A l'ancienne façon anglaise*)

1½ livres de farine *Five Roses*
3 quarterons de beurre
3 quarterons de sucre
Le quart d'un zeste de citron (haché menu)
¼ gâteau de levain (ou 2 onces de bonne levure)
6 oeufs
Essence de citron ou de vanille.
1 chopine de lait chaud (ou lait et eau)
1 cuillérée à thé de sel

Le levain dissous dans le lait chaud, faites une pâte avec 1 quarteron de farine *Five Roses*. Couvrez, puis laissez lever environ 15 minutes. Amalgamez le beurre et la balance de la farine. Quand la pâte est levée, cassez-y les oeufs que vous délayerez bien. Ajoutez le sel et la farine. Mélangez le tout en belle pâte bien liée, puis laissez revenir en la couvrant. Quand elle sera bien levée, étalez sur le pétrin, ajoutez le zeste, le sucre et l'essence. Travaillez bien le mélange, puis façonnez en brioches de 3 onces chacune. Mettez en poêles bien graissées et laissez reposer quelque temps. Dorez le dessus d'oeuf battu, saupoudrez avec un peu de sucre. Cuisson à four tempéré.



—Mme W. A. Fraser, Iron Springs, Alta.

BUNS A L'HUILE D'OLIVE

Prenez de la pâte à pain faite selon la méthode décrite au mot *Pain Fait à l'Huile d'Olive*. Incorporez-y de la farine *Five Roses* et de l'eau, 1 tasse de sucre, environ ¾ tasse d'huile d'olive(ou beurre fondu), 2 œufs et 1 pincée de sel. Pétrissez bien la pâte le soir en même temps que vous apprêtez votre pain, en gardant néanmoins les deux pâtes séparées. La pâte à brioches doit être moins serrée que la pâte à pain. Mettez lever toute la nuit. Le matin, vernissez-la avec une bonne couche d'huile d'olive de première marque (ou beurre) et roulez-la dans un mélange de noix hachées, de sucre et de cannelle, ce qui ajoutera au goût et à l'apparence de vos brioches. Rangez-les dans les lèchefrites et faites cuire à four doux pendant 35 minutes.

BUNS ROULEES A L'HUILE D'OLIVE

Se font de la même manière, simplement, au lieu de mettre la pâte en forme de brioches ordinaires, vous l'étendez au rouleau, la vernissez et la parsemez avec une couche de noix hachées finement, de sucre et de cannelle (le tout bien mêlé). Roulez la pâte ensuite comme un *Rouleau à la Gelée,* coupez vos *buns* de la grosseur souhaitée et faites cuire.

—Mme Sarah Lefkovitz, Sturgeon Falls, Ont.

BABA
(*Avec pâte à pain*)

Le jour que vous boulangez, prenez de la farine *Five Roses* pour faire du pain, puis quand la pâte est prête à mettre en moule, gardez-en suffisamment pour un petit pain. Cassez un œuf dans une tasse, mettez-y gros comme un œuf (petit) de beurre et 3 cuillérées à table de sucre. Battez en crème, puis remplissez la tasse de crème douce, et incorporez-la au petit pain en y ajoutant ¼ tasse de raisins de Corinthe. Evitez de mettre trop de farine,

une pâte molle. Après l'avoir bien battue, laissez revenir. Au double volume, détaillez en petites brioches. Laissez lever de nouveau et faites cuire à four vif. Au moment de les retirer, glacez-les avec un peu de crème et de sucre.

BUNS A LA FACON DE CHELSEA

Pâte à pain prête à mettre au four comme il est dit pour le *Baba*. Roulez mince et vernissez au beurre (ou beurre et saindoux). A trois reprises saupoudrez le dessus de sucre pilé. La troisième fois saupoudrez la pâte de cannelle râpée, et parsemez le lit de cannelle de raisins de Corinthe lavés et séchés. Coupez en bandes d'environ ¾ pouce de largeur puis roulez chacune séparément (la grosseur d'une brioche ordinaire). Mettez debout dans une lèchefrite beurrée. Laissez revenir jusqu'à ce qu'elles deviennent très légères. Cuisson à four gai.

BRIOCHES A LA QUEBECOISE

(*Préparées la Veille au Soir*)

Faites votre détrempe la veille : ½ gâteau de levain jeté dans 1 tasse de lait tiède et délayé dans 2 tasses de farine *Five Roses*. Le matin, ajoutez 2 œufs, un peu de sel, 1 cuillérée à table de sucre. Battez ensemble avec une cuiller, puis ajoutez assez de farine pour faire une pâte ferme. Pétrissez 15 minutes, mettez au chaud et laissez lever jusqu'à ce que la pâte soit très légère. Amalgamez-y bien ½ tasse de beurre tendre et laisser revenir. Quand la pâte est bien légère, moulez-la en brioches, que vous placerez dans la poêle très rapprochées les unes des autres. Laissez reposer dans un lieu chaud. Quand elles seront bien levées, faites-les cuire à four modérément gai jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur. Enduisez le dessus avec un peu de sucre humecté de lait.

Observation.—On peut varier ce mets en y ajoutant un quarteron de coco râpé menu. On fera cela après avoir mis les oeufs et quand la pâte sera bien levée, de préférence le matin. A sa guise, on ajoutera de la cannelle, de la râpure de citron confit, du raisin, ou tel autre fruit qu'il conviendra.

BRIOCHES FOURREES A L'ALLEMANDE

4 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
1 cuillerée à thé (petite) de sel
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de saindoux
1 œuf bien battu



Délayez ces ingrédients dans une égale quantité de lait et d'eau, puis ajoutez :
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre

GARNITURE POUR BRIOCHES ALLEMANDES

1 œuf
1 tasse de cassonade
½ tasse de farine *Five Roses*

Mélangez bien ces ingrédients. Abaissez la pâte au rouleau, et garnissez l'abaisse avec votre dorure. Aussitôt garnie, roulez-la, puis coupez-la en tranches. Faites cuire. Ne mettez pas les brioches trop rapprochées les unes des autres, parce qu'elles s'étendent.

Nota.—Une autre manière de faire ces pièces de patisserie : mettre un peu de confiture quelconque au centre d'une petite abaisse de pâte à brioches qu'on roule en boules et qu'on plonge dans la friture bien chaude. Laissez-leur prendre une belle couleur et saupoudrez-les de sucre en poudre. C'est délicieux, se mange aussi bien chaud que froid, et se conserve bien.

BRIOCHES DE GRAHAM

2 tasses de farine Graham
2 tasses de farine *Five Roses*
¾ tasse de sucre
¾ tasse de saindoux et de beurre
1 tasse de raisins de Corinthe
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
Lait doux

Délayez au lait doux, abaissez, puis moulez en forme. Terminez comme il est dit au mot *Brioches Ordinaires*.

[*Brioches*]

BRIOCHES A LA FACON DES GRAND-MAMANS

(3 douzaines de grosses brioches ou 4 douzaines de petites)

3 tasses d'eau tiède
½ tasse de saindoux
1 tasse de sucre
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à table de sel
1 gâteau *Royal Yeast*
Farine *Five Roses*

Détrempez pendant environ 10 minutes le gâteau de levain dans ¼ tasse d'eau chaude. Faites fondre le saindoux, versez-le dans le bol, ainsi que l'eau, le sucre et le sel. Ajoutez votre détrempe de levain puis suffisamment de farine *Five Roses* pour obtenir une pâte ferme et bien liée. Remuez vivement, puis laissez revenir jusqu'à ce que le tout soit léger. Faites ceci au milieu de l'après-midi. Avant le coucher, ajoutez le raisin, puis travaillez-y une quantité suffisante de farine pour que la pâte ne colle plus aux doigts. Le matin le volume aura doublé. Pétrissez légèrement, puis laissez lever. Moulez en petites brioches, et rangez-les dans une poêle beurrée. Laissez-les revenir jusqu'à ce qu'elles aient triplé leur volume. Enduisez le dessus de lait et de sucre. Cuisson ½ heure à four modéré.

BRIOCHES AUX NOISETTES

2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de beurre
¾ tasse de sucre blanc
½ tasse de noisettes hachées
1 œuf
Pincée de sel
1½ cuillérées à thé de poudre allemande
Un peu de lait

Dans une bassine défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez-y l'œuf bien battu, puis les noisettes. Amalgamez avec la farine, le sel, et la poudre à pâte. Versez le lait dans votre premier mélange, délayez-le avec soin, puis ajoutez la farine. Tenez prêtes les tôles pour la cuisson, versez-y l'appareil ou disposez votre pâte par cuillérées à thé. Espacez-les suffisamment sur vos plaques beurrées pour qu'elles puissent s'étendre. Cuisson d'environ 15 minutes. Avant de les mettre au four, garnissez d'une noix chaque brioche. On peut à sa guise remplacer les noisettes par les avelines, pistaches ou par des amandes tant douces qu'amères, mondées et pilées avec soin.



BRIOCHES D'ORANGES

10 onces de farine *Five Roses*
1 quarteron de sucre
2 onces de beurre
2 onces de saindoux
1 cuillérée à thé de poudre à pâte
Zeste d'une orange (ou d'un citron)
Pincée de sel
1 œuf
Lait

Amalgamez le beurre, le saindoux et la farine. Ajoutez le sucre, la poudre allemande, le sel, le zeste de l'orange. Faites-en une pâte ferme avec l'œuf battu et un peu de lait. Cuisson 10 minutes à four gai. Aussitôt refroidies, glacez les brioches avec un peu de sucre en poudre humecté de jus d'orange.

BRIOCHES A LA PIERRETTE

½ livre de farine *Five Roses*
2 onces de saindoux ou de beurre
2 onces de sucre granulé
2 onces de raisins de Corinthe
3 cuillérées à thé de poudre allemande
½ cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait doux

Travaillez ces ingrédients en pâte lisse, puis garnissez par petites cuillérées, que vous ferez tomber sur une tôle bien graissée. Faites cuire 15 à 20 minutes dans un four modérément chaud. Laisser se refroidir avant de les détailler.

BRIOCHES BRUNOISES A LA FACON D'ECOSSE

½ livre de farine *Five Roses*
1 livre de raisins
1 livre de raisins de Corinthe
1 quarteron de sucre
2 onces d'amandes mondées
2 onces de citron confit
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de cannelle (ou d'épices)
¼ cuillérée à thé de poivre de Jamaïque
½ cuillérée à thé de semences de carvi
½ cuillérée à thé de soude

½ cuillérée à thé de crème de tartre
1 tasse à thé de lait doux

(On peut à sa guise substituer, au lieu du lait, de la bière rouge).

Mélangez bien avec les mains dans une bassine les ingrédients ci-haut indiqués. Foncez un moule à gâteau avec une abaisse de pâte à feuilletage bien mince. Versez-y votre composition, puis avec les débris de pâte qui vous restent faites le couvercle, mouillez bien les bords et soudez-les avec soin. Piquez avec une fourchette et vernissez de lait doux. Faites cuire pendant au moins 3 heures à four modéré.

—Mme J. W. McKendrick, Vancouver Island, B. C.

YANKEE BUNS

Passez au tamis 3 tasses de farine *Five Roses* avec 2 cuillérées à thé de crème de tartre et 1 de soude. Brisez bien dans la farine 1 quarteron de beurre. Foulez avec la main en ajoutant une quantité assez considérable de lait pour faire une pâte ferme. Roulez ½ pouce d'épaisseur. Frottez-la avec ¾ tasse de beurre et de sucre défaits en crème. Roulez et coupez en tranches ¾ pouces d'épaisseur. Rangez dans une lèchefrite bien graissée et faites cuire dans un four modéré.

BRIOCHES D'ESPAGNE

1 cuillérée à table (grande) de beurre
1 tasse de cassonade
2 œufs (mettez de côté 1 blanc d'œuf)
2 cuilléres à thé de cannelle
½ tasse de lait doux
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1¼ tasses de farine *Five Roses*

Défaites en crème le beurre et le sucre, puis battez-y les œufs, ensuite la cannelle, la farine et la crème de tartre. Versez-y en dernier lieu le lait dans lequel vous aurez fait dissoudre la soude. Prenez le blanc d'œuf battu en neige, ajoutez suffisamment de cassonade pour l'adoucir, servez-vous-en comme glace en dessus de votre gâteau et faites brunir au four. Ce gâteau peut être cuit dans un moule à pain. Je râpe un peu de muscade sur la glace, ou je garnis avec un peu de coco.



BRIOCHES D'ESPAGNE (Autre)

4 œufs (gardez pour glacer les blancs de 3 œufs)
2 tasses de sucre à pâtisserie
¾ tasse de beurre
1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 muscade râpée
2½ tasses de farine *Five Roses*

BRIOCHES DE FIN DE CAREME
(*Hot Cross Buns*)

Prendre une pâte à brioches ordinaire et avec un couteau bien tranchant tracer deux ciselures en angles droits, ou imprimer des sillons(2) en croix avec un crayon sur chaque brioche. Quand elles seront presque à point, glacez-les, puis masquez la croix que vous aurez tracée de sucre granulé, recommencez à glacer et à saupoudrer jusqu'à ce que la croix soit remplie de sucre. Achevez la cuisson. On peut mêler au sucre de la cannelle ou de l'extrait de citron. On pourrait aussi prendre les débris de la pâte et en faire des bandes minces que l'on soude dessus en forme de croix avec un peu de jaune d'œuf délayé dans l'eau.

✣ ✣ ✣

IL est essentiel d'apporter à la préparation de vos aliments le maximum de substance nutritive, de bon goût et de digestibilité. Exigez qu'on vous livre à l'avenir la farine FIVE ROSES. Examinez-en l'étiquette.



CETTE EMPREINTE, EN ROUGE ET EN BLEU, QUE PORTE CHAQUE BARIL OU DEMI-BARIL, DISTINGUE LA FARINE FIVE ROSES. A DEFAUT DE CETTE MARQUE DE COMMERCE, ON NE POURRAIT GARANTIR LE CONTENU. LE BARIL CONTIENT 196 LIVRES DE FINE FLEUR, LE DEMI-BARI N'EN CONTIENT QUE 98. LA FIVE ROSES SE VEND AUSSI EN SACS DE DIFFERENTES GRANDEURS.

POUR PAIN ET PATISSERIE

POUDINGS DE TOUS GENRES

(*Pour Sauces Douces, Crèmes, Flans, Desserts, etc., V. la page 59*)

CUISSON DES POUDINGS BOUILLIS



AVANT d'entreprendre de faire bouillir un pouding, il faut avoir un bon moule avec un couvercle fermant très juste ; un moule à cylindre uni est préférable. Vous pouvez vous servir d'un bol en mettant dessus un linge enfariné que vous ficellerez solidement, mais ce procédé est risqué puis que l'eau, en pénétrant, pourrait gâter votre pouding. A défaut de moule, servez-vous d'un petit seau à saindoux ayant un couvercle, éprouvez-le avant de vous en servir pour être certaine que l'eau ne puisse y pénétrer. Graissez-le bien—dessus, fond, parois, et laissez assez d'espace pour le gonflement de la pâte. En général, un pouding de grosseur ordinaire prendra environ 3 heures pour cuire. Les poudings bouillis doivent être servis aussitôt démoulés.

On peut aussi faire cuire les poudings dans un linge de toile neuve ou une serviette. Ayez une serviette dont vous beurrerez le milieu, l'ayant trempée auparavant dans l'eau bouillante. Poudrez votre linge d'une petite couche de farine, placez-y votre pouding en relevant les quatre bouts. Ficelez-les solidement en donnant une forme ronde au contenu de la serviette, mais sans trop serrer la pâte, laissant un peu d'espace pour lui permettre de gonfler au cours de la cuisson. Mettez le tout dans une marmite pleine d'eau en ébullition, et laissez cuire pendant le temps indiqué dans la recette. On attachera à la serviette un poids pour que le pouding reste toujours au fond. Ayez soin de le retourner plusieurs fois sens dessus dessous, de ne couvrir la marmite qu'à moitié, et d'ajouter de temps en temps une quantité d'eau bouillante suffisante pour que la marmite soit toujours pleine.

✣ ✣ ✣

POUDING AUX POMMES

Epluchez et tranchez quelques belles pommes pour cuire, et mettez-les dans une casserole de 2 ou 3 pouces de profondeur. Ajoutez du sucre au goût, et parfumez avec telle essence qu'il vous conviendra. Faites une pâte claire avec 1 tasse de lait doux, 1 petite cuillérée à thé de sel, 1 œuf, 1 cuilérée à thé de soude et 2 cuilléreés à thé de crème de tartre que vous aurez sassée avec une quantité de farine *Five Roses* suffisante pour que la pâte soit de la consistance d'une pâte à pain de Savoie. Servez avec de la crème.

Remarque.—Après avoir divisé vos pommes, mettez-les dans un peu d'eau froide pour que le contact de l'air ne leur fasse pas changer de couleur.

Une bonne sauce pour ce pouding s'apprête facilement en faisant bouillir de la mélasse de bonne qualité avec un petit morceau de beurre. Versez dessus le pouding et servez chaud.

POUDING AUX POMMES
(*Autre*)

2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 œufs
¾ tasse de lait
1 cuillérée à thé d'essence de vanille
5 grosses pommes à tarte

Sassez la poudre à pâtisserie dans la farine. Faites fondre le beurre et le sucre que vous ajouterez à la farine. Battez les œufs, puis jetez-y le lait et la vanille. Battez bien le tout comme un gâteau, mais n'ayez pas la pâte trop ferme. Ajoutez, au besoin, un peu de lait. Pelez et hachez les pommes bien menu avant de les mêler à

[*Poudings*]

la pâte. Graissez un moule de bonne profondeur, et faites cuire à four vif. On peut substituer d'autres fruits à la place des pommes. Servez avec une sauce douce quelconque.

POUDING "APPLE JACK" A L'ANGLAISE

1 œuf
1 tasse de lait de beurre
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
1 cuillérée à table de saindoux
Farine *Five Roses* pour épaissir
Pommes

Foncez le moule avec un lit de pommes tranchées. Saupoudrez de sucre, puis recouvrez avec une couche de pâte. Mettez un autre lit de pommes, de sucre et de pâte. La dernière couche doit être de pommes. Parsemez le dessus de gros sucre et de petits morceaux de beurre.

POUDING D'AUSTRALIE

6 onces de farine *Five Roses*
4 onces de suif
4 onces de sucre
4 onces de raisins de Damas (*sultanas*)
Zestes de citron, d'orange et gingembre (mêlés au goût)
1 cuillérée à table de soude (soda à pâte)
½ chopine de lait chaud

Mélangez ensemble tous les ingrédients secs à l'exception de la soude que vous ajouterez aussitôt dissoute dans le lait. Cuisson à la vapeur durant 2 heures.

POUDING DE BAKEWELL

1 quarteron de pâte feuilletée (V. page 79)
1 quarteron de beurre
6 onces de sucre
1 once d'amandes hachées



Les jaunes de 5 œufs et le blanc d'un œuf
Confitures de framboises ou de fraises

Garnissez le fond du plat avec une couche mince de pâte à feuilletage, et recouvrez avec un lit de confitures. Mettez dans une bassine les jaunes de 5 œufs et le blanc d'un œuf que vous batterez bien. Ajoutez le sucre tamisé, le beurre et les amandes bien pilées. Mêlez le tout parfaitement en brassant toujours, puis videz dans le plat sur les confitures. Faites cuire 1 heure à four modéré.

POUDING GLACE AUX BANANES

1 pinte de lait
2 œufs
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 tasse de sucre
Pincée de sel
Bananes

Faites cuire le lait, les œufs, la fécule, le sel et le sucre. Colorez un tiers du mélange avec du chocolat et un tiers avec une couleur de fruits. Garnissez le fond du plat à pouding avec des bananes, versez dessus la partie foncée, puis la partie rose et enfin la pâte blanche. Entourez votre moule d'une couche épaisse de glace salée. Servez avec de la crème fouettée.

POUDING DES TROIS-QUARTERONS

3 quarterons de suif haché
3 quarterons de raisins
3 quarterons de farine *Five Roses*
½ chopine de lait
½ cuillérée à thé de sel

Mélangez tous les ingrédients en les mouillant avec du lait. Mettez le démêlé dans un bol graissé, ficelez solidement un linge dessus, et faites cuire à la vapeur pendant 4 heures. Servez avec du sucre granulé saupoudré dessus.

POUDING SIMPLE A LA PATE

4 onces de farine *Five Roses*
2 drachmes de bicarbonate de soude
1 œuf
Un peu de sucre
Lait pour en faire une pâte claire

Mélangez en pâte claire, que vous ferez cuire dans une terrine bien graissée ½ heure à four gai.

POUDING A LA PAYSANNE

4 cuillérées à table de farine *Five Roses*
½ chopine de lait
Pincée de sel

Dans un bol mettez la farine et le sel, faites un creux au milieu de la farine, et versez-y la moitié du lait. Travaillez

avec une cuiller afin de bien amalgamer la pâte, Battez-la environ 10 minutes, ou jusqu'à ce que vous voyez de petites bulles d'air à la surface. Ajoutez ensuite la balance du lait. Mettez dans une terrine peu profonde, bien graissée, et faites cuire environ 20 minutes. Si possible, préparez la pâte une heure ou deux avant de la faire cuire, afin que l'air la pénètre.

Remarque.—Les poudings de pâte de toutes sortes et, en particulier, ceux aux fruits, ont plus de saveur cuits à la vapeur qu'au four.

NIDS D'OISEAUX

Pelez 8 pommes et ôtez-en les cœurs avec le vide-pomme. Remplissez le vide que vous avez fait à chaque pomme avec du sucre parsemé avec un peu de muscade râpé. Arrangez vos pommes dans une tourtière sur un morceau de mie de pain rassis de la grandeur de la pomme et trempé dans du beurre fondu. Faites une crème cuite avec 5 œufs et 1 pinte de lait, sucrez-la au goût, répandez-la sur vos pommes et faites cuire au four $\frac{1}{2}$ heure. Pour varier cette recette, voyez les articles (2) qui suivent.

PETITS BOURDELOTS

6 cuillérées à table (renversantes) de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
3 cuillérées à dessert (renversantes) de beurre
Lait (ou eau froide) pour une pâte molle

Divisez la pâte en 4 morceaux. Ne roulez pas la pâte, mais sur chaque morceau mettez une pomme pelée dont vous aurez ôté le cœur avec un couteau étroit ou l'instrument appelé *videlle*. Plongez vos mains dans la farine, puis travaillez la pâte autour de la pomme. Remplissez le vide de la pomme avec du sucre, du beurre et quelques clous de girofle. Travaillez la pâte pour qu'elle recouvre le dessus de la pomme. Mouillez avec du lait doux, placez dans une tourtière et dorez avec un peu d'eau sucrée. Cuisson de 40 minutes. Servez avec de la crème et du sucre, ou avec la sauce qui aura servi à la cuisson. On fait de même les Petits Bourdelots aux Poires, mais n'enlevez pas les pépins. Voyez le mot *Chaussons de Pommes* à la page 57.

POMMES AU BEURRE



Dans un moule graissé mettez une couche de pommes tranchées. Saupoudrez de sucre et de cannelle et recouvrez avec des miettes de pain rassis. Procédez ainsi jusqu'à ce que le moule soit rempli. Semez ça et là de petits dés de beurre, puis ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude. Faites cuire dans un four modéré jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Servez chaud avec sauce à la vanille ou crème.

POUDING NOIR

1 œuf
1 tasse de mélasse
1 tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans un peu d'eau chaude
$\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de raisins épépinés
$2\frac{1}{2}$ tasses de farine *Five Roses*
Pincée de sel
Cuisson à la vapeur durant $2\frac{1}{2}$ heures à 3 heures

SAUCE QUI CONVIENT A CE POUDING:

Pour chaque convive on met un œuf. Pour 2 œufs, mettez $\frac{1}{2}$ tasse de sucre pulvérisé. Le blanc et le jaune des œufs doivent être battus séparément. Ajoutez 2 cuillérées à table de beurre défait en crème. Battez le tout ensemble.

POUDING AU PAIN

1 tasse de miettes de pain rassis (râpées)
1 cuillérée à table (renversante) de beurre
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre blanc
3 œufs
1 chopine de lait crémeux
Aromatisez au goût

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez-y 3 jaunes d'œufs et 1 blanc bien battu, ensuite le lait et les essences. Jettez-y les miettes. Battez bien et faites cuire au four comme un flan. Servez avec un peu de crème douce.

[*Poudings*]

Observation.—L'ajouté de quelques filets de zeste d'orange confit donne un goût délicieux à ce mets.

POUDING AU PAIN ET AUX FRUITS

(*A l'ancienne façon d'Irlande*)

Coupez un pain en tranches d'environ ½ pouce d'épaisseur, enlevez-en la croûte et garnissez-en le fond du moule. Mettez dessus une couche de fruits fraîchement cueillis (mûres, framboises, raisins, prunes, ou autres fruits juteux). Parsemez avec un peu de sucre, et mettez une tranche de pain puis un lit de fruit alternativement, et agissez de même jusqu'à ce que le moule soit rempli. Ficelez solidement dans un linge et faites bouillir comme il est dit à l'introduction de ce chapitre. Servez froid avec une garniture de blancs d'œufs battus et de sucre en poudre.



MOULE AUX TARTINES

Beurrez du pain rassis (fait de farine *Five Roses*). Placez une couche de pain beurré au fond du moule à pouding. Parsemez de raisins et de raisins de Corinthe, puis mettez une autre couche de pain et de beurre, et recouvrez d'un autre lit de fruits. Finissez par-dessus avec du pain beurré. Faites un flan ou cossetarde avec 2 œufs, 3 tasses de lait et ½ tasse de sucre. Versez cela sur le pouding et faites-le cuire 1½ heures dans un four doux.

Remarque.—Quand vous vous servez de pain rassis, mettez-le tremper dans un liquide *froid*. Le pain qui a trempé dans du lait froid ou de l'eau froide est mou et léger, tandis que trempé dans un liquide chaud il serait lourd et même indigeste.

POUDING AU CITRON

3 œufs
Un poids de sucre équivalant à 3 œufs
Un poids de farine *Five Roses* équivalant à 2 œufs
Un poids de beurre équivalant à 1 œuf
1 petit citron

Faites fondre le beurre, brassez-y le sucre, puis ajoutez le jus du citron et le zeste râpé (ayez soin de ne pas râper la peau blanche de l'intérieur). Amalgamez graduellement la farine, et, en dernier, mettez les œufs légèrement battus (le jaune et le blanc battus séparément). Versez dans un moule bien graissé. Mettez le couvercle et plongez-le dans une marmite d'eau bouillante. Laissez bouillir durant 2 heures. Servez avec une sauce de citron ou de fruits.

POUDING AU CARAMEL

1 pinte de lait
1 tasse de cassonade
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
Pincée de sel
1 œuf
Petit morceau de beurre
Essence de vanille

Mettez dans une poêle le beurre et la cassonade, et laissez prendre une belle couleur. Dans une autre casserole, faites chauffer le lait et, quand il sera chaud, ajoutez-y la fécule de maïs délayée dans un peu de lait froid. Ajoutez le sucre bruni et l'œuf. Faites cuire de bonne épaisseur, puis laissez refroidir. Servez avec de la crème.

POUDING DE CAROTTES

1 tasse de carottes crues râpées
1 tasse de pommes de terre crues râpées
1 tasse de farine *Five Roses* sassée
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de raisins épépinés
½ tasse de raisins de Corinthe
½ tasse de beurre
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de muscade
½ cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude dans ½ tasse de pommes de terre râpées que vous mettrez à part pour l'ajoutez en dernier lieu.

Enduisez bien les fruits de farine, puis faites cuire à la vapeur durant 3 heures. Servez avec sauce au sirop d'érable. Voyez les recettes pour les sauces douces à la page 59.





Fine Roses



Fire Roses

POUDING DE CAROTTES
(*Autre*)

1½ tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de cassonade
1 tasse de graisse de bœuf
1 tasse de raisins épépinés
1 tasse de raisins de Corinthe
1 tasse de pommes de terre crues râpées
1 tasse de carottes crues râpées
1 cuillérée à thé de soude (dite " soda à pâte ")

Faites cuire à la vapeur ou faites bouillir durant 3 heures.

POUDING DE CAROTTES A L'ŒUF

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse de carottes râpées (crues)
1 tasse de patates râpées (crues)
1 tasse de raisins de Corinthe
1 œuf
1 tasse de raisins
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 3 heures. On peut ajouter une tasse de mélasse à cette recette.

POULET EN POUDING

4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (grandes) de poudre à pâtisserie
1 tasse de beurre ou de saindoux
Sel au goût

La substance grasse peut être soit du saindoux, du beurre ou une égale quantité de chacun. Mouillez et enfarinez un linge à pouding. Mettez-le dans un moule creux afin qu'il en prenne la forme. Mettez une assiette au fond. Roulez la pâte d'environ ½ pouce d'épaisseur. Garnissez le linge avec cette pâte, puis remplissez avec du poulet haché en petits morceaux. Saupoudrez de farine, puis de sel et de poivre au goût. Ajoutez gros comme un œuf de beurre. Attachez le linge bien serré. Plongez le pouding dans l'eau bouillante et laissez bouillir durant 2½ heures. La cuisson achevée, débarrassez le pouding du linge qui l'enveloppe et posez-le sur un plat. Enlevez sur le dessus un gros morceau de forme ronde, remplissez le vide avec l'eau dans lequel il aura bouilli, dégagez le poulet un peu et servez le tout bouillant. Ce mets est digne d'un roi.

—*Mme H. Haryett, Fort Stewart, Ont.*

POUDING AU CHOCOLAT

1 tasse de farine *Five Roses*
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 œuf battu en neige
2 cuillérées à table de sucre
Gros comme une noix de Grenoble de beurre fondu
½ tasse de lait
1¼ carrés de chocolat (fondu)

Brassez le tout, en ajoutant la farine en dernier. Graissez le moule et faites cuire à la vapeur pendant 1 heure. Servez avec une sauce quelconque ou de la crème fouettée.

POUDING DE PAIN AU CHOCOLAT

1 tasse de mie de pain rassis
2 tasses de lait
1 cuillérée à table (renversante) de beurre
1 cuillérée à table (renversante) de chocolat râpé
½ tasse de sucre
1 cuillérée à thé de vanille
3 œufs (blancs et jaunes battus séparément)

Mettez les miettes de pain et le lait sur le feu et laissez venir au point d'ébullition. Ajoutez le beurre, le chocolat râpé, le sucre et l'essence. Retirez du feu et mettez refroidir. Brassez-y les jaunes d'œufs et, en dernier, pliez-y les blancs, qu'il faut prendre fermes. Mettez dans le moule graissé et faites cuire au four. Servez avec de la crème.

POUDING A LA CHRISTMAS
(*A l'ancienne façon anglaise*)



2 livres de miettes de pain
1 livre de farine *Five Roses* (tamisée)
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1½ livres de suif de bœuf (haché menu)

[*Poudings*]

1 livre de raisins de Corinthe
1½ livres de raisins épépinés
1 livre de cassonade
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 cuillérée à thé de gingembre pilé
1 once d'amandes hachées
1 quarteron de zestes mêlés
7 œufs
1 cuillérée à table de sirop
½ cuillérée à thé d'essence de citron
¼ tasse de cognac (ou vin)
Lait suffisant pour humecter les ingrédients secs

Si l'on désire un pouding plus riche encore, on peut augmenter le nombre d'œufs qu'on emploie. Mélangez les ingrédients secs dans l'ordre indiqué, et mettez reposer toute la nuit. Le matin, posez dans plusieurs moules (au besoin) et faites cuire à la vapeur durant 8 heures ou même davantage. Au moment de servir, faites cuire à la vapeur encore 2 heures, décorez le plat avec un peu de houx. On arrose le pouding de rhum ou d'eau-de-vie, que l'on allume au moment de servir. On le sert ordinairement avec une sauce au vin, bien que nombre d'autres sauces soient de bon usage. Voyez les recettes pour sauces à pouding.

POUDING DE NOEL

2 œufs
1½ tasses de raisins de Corinthe
1½ tasses de raisins épépinés
1½ tasses de suif
½ tasse de sucre
1 tasse de mélasse
½ tasse de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé d'épices mêlées*

*Anis, macis, girofle, cannelle, coriandre, zeste, le tout pulvérisé.

Ayant fait votre démêlé, faites bouillir ou cuire à la vapeur durant 3 heures. Servez avec la sauce qui convient.



POUDING DE NOEL
(*Autre*)

7 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de suif haché très menu
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de mélasse
2 tasses de raisins
1½ tasses de raisin de Corinthe
½ tasse de zeste de citron
3 œufs
3 cuillérées à thé (renversantes) de crème de tartre
4 cuillérées à thé (renversantes) de soude
3 cuillérées à thé (renversantes) de gingembre
2 cuillérées à thé de sel
2 cuillérées à thé d'essence de citron
Muscade et cannelle au goût

Cuisson à la vapeur durant 3 heures. Servez avec une sauce quelconque.

PLUM PUDDING

1 livre de farine *Five Roses*
1 livre de suif
1 livre de raisins épépinés
1 livre de raisin de Corinthe
½ livre de miettes de pain rassis
1 tasse de cassonade
1 tasse de mélasse
1 tasse de lait
5 œufs (ou davantage)
1 cuillérée à thé de soude
½ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé d'épices mêlées (V. le mot *Pouding de Noël*)
1 quarteron de cédrat confit
1 quarteron d'écorce d'orange confite

Cuisson à la vapeur durant 5 heures. Servez chaud avec la sauce qui convient.

Remarque.—Voyez la direction *Pouding au Pain de Savoie* pour remplacer la recette ci-haut donnée.

PLUM PUDDING
(*Autre*)

4 œufs
4 tasses de raisin de Corinthe
4 tasses de sucre
1 tasse de mélasse
1 livre de suif haché menu
1 livre de pommes bien hachées
3 tasses de lait sur
3 cuillérées à thé de soude
Epices au goût
Farine *Five Roses* pour épaissir

On ajoute à sa fantaisie un peu de cognac, de kirsch, et de rhum sucré. Mettez dans un bocal bien bouché, et conservez quelques jours avant de vous en servir. En Angleterre, ce pouding est préparé plusieurs semaines à l'avance.

PLUM PUDDING SANS ŒUFS

3 tasses à thé de farine *Five Roses*
1 tasse à thé de lait
1 tasse à thé de mélasse
1 tasse à thé de suif haché menu
1 tasse à thé de raisins
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de muscade

Faites bouillir ou cuire à la vapeur durant 3 ou 4 heures.

POUDING AU BLE D'INDE

Râpéz le blé d'Inde sur l'épis, et jetez-en une pleine tasse dans un moule profond, que vous aurez graissé au préalable. Couvrez de lait, saupoudrez avec un peu de poivre et de sel, et ajoutez 1 cuillérée à table de beurre. Mettez cuire ½ heure. Retirez-le, puis brassez-y l'œuf bien battu et remettez au four pour faire prendre la cossetarde, ce qui ne prendra que quelques minutes. C'est un mets délicieux avec un service de viande. S'il en reste, on peut le réchauffer pour le déjeûner en le mettant sur le feu dans une casserole avec un peu de lait et de beurre. Servez fumant.

POUDING DE CHAUMIERE

1 tasse de sucre
1 tasse de lait doux
1 œuf
Gros comme un petit œuf de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
1½ tasses de fruits quelconques fraîchement cueillis

Défaites en crème le beurre et le sucre, et ajoutez-y l'œuf bien battu. Battez bien. Ajoutez la farine et la crème de tartre que vous aurez sassées auparavant. Faites dissoudre la soude dans le lait. Ajoutez le sel. Versez-y la balance du lait. Battez bien. Dans un moule à pouding bien graissé, mettez une couche de pâte, puis une couche de fruits, et agissez de même jusqu'à l'épuisement de la pâte. Le dessus doit être de pâte. Servez avec de la crème douce parfumée au goût ou avec une sauce faite de fécule de blé d'Inde (dite *cornstarch*). Voyez les recettes pour sauces à poudings.

POUDING DE CHAUMIERE SANS ŒUFS



1 tasse de sucre
3 cuillérées à table de beurre clarifié
1 tasse de lait
2 tasses (renversantes) de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre

Faites cuire dans une terrine environ ½ heure. Au désir, ajoutez des tranches de pommes. Servez avec la sauce qui convient.

PETITS MOULES EN TASSES

2 œufs
½ tasse de beurre
¾ tasse de sucre
¾ tasse de farine *Five Roses*
¾ tasse de lait
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé d'essence de citron
Fruits (frais ou en conserve)

Remplir les tasses à moitié avec cette pâte après y avoir mis une petite quantité de confitures. Faites cuire à la vapeur durant ½ heure. Servez avec de la crème ou de la sauce.

POUDING AUX DATTES

2 tasses de miettes de pain
1 tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de suif haché menu
2 tasses de dattes hachées
½ tasse de sucre
Pincée de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 œufs (bien battus)
Lait suffisant pour mouiller.

Mettez dans un moule bien beurré et faites cuire à la vapeur durant 3 à 6 heures. Servez chaud avec de la crème ou une sauce douce.

FOUETTE AUX DATTES

Battez en neige les blancs de 6 œufs. Quand ils seront à moitié fouettés, ajoutez-y ½ cuillérée à thé de crème de tartre et fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient

[*Poudings*]

fermes. Ajoutez 1 tasse de sucre granulé, 1 tasse de dattes (sans noyaux) hachées menu, et 1 tasse de noix de Grenoble anglaises pilées. Faites cuire dans un moule à gâteau durant ¾ d'heure à four modéré. Servez avec de la crème fouettée. Se sert froid ou chaud.



POUDING AUX FRUITS

(*Je me sers de cette recette depuis plusieurs années et je vous suis garante de la délicatesse de ce mets.*)

1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de miettes de pain rassis
½ livre de suif haché
½ tasse de cassonade
1 quarteron de zestes mêlés
Le jus d'un citron
L'écorce de ½ citron hachée menue
1 cuillérée à thé (renversante) de gingembre
½ cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
2 œufs (bien battus)

Mêlez tous les ingrédients secs avec les œufs et, si c'est trop sec, ajoutez un peu de lait. Jetez-y la poudre à pâtisserie en dernier. Posez dans un moule ou dans un linge à pouding, et faites bouillir durant 3 heures. Démoulez-le et saupoudrez le dessus de sucre blanc.

—*Mme E. Wright, Holmstead Rd., Langley, B.C.*

Remarque.—Mouiller et poudrer avec de la farine l'intérieur du linge.

POUDING AUX FRUITS
(*Autre*)

Avec des fruits crus, remplissez un moule à pouding aux trois-quarts. Saupoudrez avec un peu de sucre et versez dessus le mélange fait ainsi: 1 œuf bien battu, ½ tasse de sucre, 1 cuillérée à table de beurre, ½ tasse de lait, 1 tasse de farine *Five Roses*. Faites cuire dans un four modéré.

POUDING AU GINGEMBRE

1 œuf
1 tasse de sucre
⅔ tasse de lait sur
1 tasse de raisins
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à table de mélasse
Gros comme une noix de Grenoble de beurre
1 cuillérée à thé de soude
3 tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 1 heure.

POUDING AU PAIN RASSIS

1½ tasses de miettes de pain
1 tasse de lait de beurre
½ tasse de suif
1 tasse de sucre
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à table de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 2½ heures.

POUDING LEGER

Gros comme un œuf de beurre
1 tasse de sucre
2 œufs (petits) ou 1 gros œuf
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (rases) de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de lait doux
1 tasse de raisins (saupoudrés de farine)

Faites cuire à la vapeur 1 heure sur un feu vif. Servez avec une sauce simple.

POUDING AU MADERE

2 œufs
Un poids de farine *Five Roses* équivalant à 2 œufs
Un poids de beurre équivalant à 2 œufs
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
2 cuillérées à table de confitures (au goût)

Défaites en crème le beurre et la farine, et travaillez-y les œufs. Ensuite ajoutez la poudre à pâtisserie et le sel. Mêlez-y les confitures. Graissez un moule et remplissez-le aux trois-quarts. Servez avec sauce douce ou au madère.

POUDING FAVORI A LA MELASSE

1 tasse de mélasse
1 tasse de suif
1 tasse de raisin de Corinthe et de raisins
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

Mettez dans un sac enfariné et faites cuire à la vapeur durant 3 heures.

POUDING SUCRE A LA CREME

1 chopine de lait
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
½ cuillérée à thé de sel
2 œufs
¾ tasse de cassonade

Lorsque le lait est au point d'ébullition, faites-en une crème avec la fécule (*cornstarch*) et les œufs. Faites brunir le sucre dans la rôtissoire, puis ajoutez-y la crème en battant tout le temps afin d'éviter les grumeaux. Quand le sucre est tout fondu, versez-le dans le moule. Servez avec de la crème fouettée.

POUDING A LA MARMELADE

1 quarteron de farine *Five Roses*
2 onces de sucre mouillé
2 onces de suif haché
3 onces de marmelade
1 œuf
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à table de lait

Mêlez bien le tout et mettez bouillir dans un moule graissé durant 2½ heures.

CROUSTADE AUX HUITRES

Prenez un gros pain de Vienne et dépouillez-le de sa croûte du dessus. Enlevez toute la mie et émiettez-la comme pour une farce. Assaisonnez avec poivre, sel et beurre. Un soupçon de poivre rouge donne un meilleur goût que le poivre noir ou le poivre blanc. Ne prenez pas le pain trop frais parce qu'il ne s'émiettera pas facilement. Prenez ensuite 1 pinte ou 3 chopines de bonnes huîtres dont vous aurez enlevé l'eau, mettez une couche de mie de pain puis une couche d'huîtres jusqu'à ce que le pain soit rempli, en finissant par une couche de pain émietté. Quand c'est bien pressé, jetez dessus des morceaux de beurre assez gros. Remettez la croûte du dessus et faites cuire 40 minutes dans un four chaud. Il faut éviter de le faire brûler, parce que quelques personnes aiment la croûte. Servez chaud avec ou sans pois verts et des pommes de terre frites (*Saratoga Chips*). C'est très bon pour le souper ou le lunch.

POUDING GLACE AU TAPIOCA ET A L'ANANAS

Trois-quarts de tasse de tapioca trempé toute la nuit dans une bonne quantité d'eau. Le matin, égouttez l'eau et ajoutez 1 boîte d'ananas en conserves (avec leur jus), le jus d'un citron et 1¾ tasses de sucre. Salez au goût. Faites cuire à la vapeur jusqu'à ce que ce soit clair, ou environ 2 heures. Pendant qu'il est encore chaud, ajoutez 3 blancs d'œufs battus. Faites refroidir en entourant votre moule d'une couche épaisse de glace salée, et laissez-le ainsi pendant 1 heure et quart ou une heure et demie. Servez avec de la crème fouettée ou avec une crème douce quelconque.

POUDING ECONOMIQUE

1 tasse de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de soude
½ cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de gingembre
½ cuillérée à thé de *allspice*
½ cuillérée à thé de sel
¼ tasse de mélasse
½ tasse de lait doux
½ tasse de raisins

Sassez tous les ingrédients secs à l'exception des raisins. Ajoutez la mélasse, le lait doux et mettez les raisins en dernier. Faites cuire à la vapeur durant 3 heures et servez chaud avec de la crème.

POUDING DE PRUNEAUX

Faites cuire des pruneaux, puis hachez-les menu. Clarifiez ½ paquet de gélatine dans ¼ tasse d'eau et ajoutez 1 tasse de jus chaud que vous aurez extrait des pruneaux, 1 tasse de sucre, ½ tasse de jus de citron et de jus d'orange mêlés. Faites refroidir et ajoutez 1 chopine de crème fouettée. Mettez dans un moule. On peut l'employer pour les charlottes ou comme garnitures à gâteaux avec de la crème fouettée parfumée d'essence d'amandes.



[*Poudings*]

POUDING AUX FRAMBOISES

½ livre de miettes de pain rassis
3 onces de suif haché
6 onces de confitures de framboises
4 cuillérées à table de sucre
¾ cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
Lait de beurre

Mettez la soude, les miettes de pain et le suif dans un bol. Ajoutez les confitures et suffisamment de lait de beurre pour humecter légèrement. Mettez dans un moule à pouding bien graissé. Couvrez avec un papier beurré et faites cuire à la vapeur durant 2 heures. Servez avec une gelée défaite en guise de sauce.

POUDING DE TAPIOCA AUX FRAMBOISES

Mettez ¾ tasse de tapioca dans une casserole, couvrez avec 4 tasses d'eau bouillante et faites cuire jusqu'à ce que le tapioca soit transparent. Amalgamez-y 1 chopine de framboises fraîchement cueillies et sucrez au goût. Videz dans un moule. Servez froid avec de la crème.

POUDING A LA COURSE

Prenez du gâteau rassis suffisamment pour en couvrir le fond d'un petit moule. Battez dans un bol 2 œufs avec 2 cuillérées à table de sucre, un peu de sel et de muscade. Remplissez le moule avec du lait doux et versez le tout sur le gâteau. Mettez à la bouche du four et laissez jusqu'à ce que le flan prenne. Il est alors prêt à être servi.

POUDING AU RIZ



3 cuillérées à table de riz
1 chopine de lait
1 tasse d'eau
Gros comme un œuf de beurre
½ tasse de sucre
½ cuillérée à thé de cannelle (ou muscade)
Pincée de sel

Remarque.—On peut ajouter des raisins au besoin.

Mettez dans le four et laissez cuire durant 2 heures, ne dérangez pas le riz. Démoulez-le et étendez dessus le glaçage suivant :

GLACAGE

2 œufs (les blancs)
1 tasse de sucre
1 tasse de raisins hachés.

Mettez au four jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur. Avant de glacer le pouding, enlevez-lui la peau brune qui se forme sur le dessus du riz.

POUDING AUX CONFITURES

(Dit *Roly-Poly*)

3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de suif
½ cuillérée à thé de sel
Lait suffisant pour mélanger
Confitures aux framboises

Mélangez avec du lait doux et roulez la pâte. Masquez de confitures aux framboises et roulez dans un linge que vous attachez solidement. Faites cuire à la vapeur durant 3 heures. Se sert avec une sauce douce ou avec de la crème et du sucre.

POUDING ANGLAIS AUX CONFITURES

1 tasse de suif de bœuf haché menu
3 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de sucre
Pincée de sel

Travaillez le sel dans la pâte et roulez-la ½ pouce d'épaisseur. Etendez des confitures de groseilles sur la pâte, roulez-la, attachez-la dans un linge et faites bouillir durant 1 heure et demie. Il faut avoir soin que l'eau soit en ébullition quand vous y mettez le pouding. Servez avec une sauce douce.

POUDING AU PAIN DE SAVOIE

1 tasse de suif haché
1 tasse de mélasse
1 tasse de lait
3½ tasses de farine *Five Roses*
2 œufs
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe
Cédrat et épices au goût
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans la mélasse

Remarque.—On peut remplacer le suif par ½ tasse de beurre. Faites cuire à la vapeur durant 3 heures, et servez avec une sauce au vin. Si l'on se sert de suif, on ajoute une pincée de sel. Plusieurs personnes préfèrent ce pouding au *Plum Pudding*, parce qu'il n'est pas aussi riche.

POUDING AU PAIN DE SAVOIE (*Autre*)

3 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
3 cuillérées à table d'eau chaude

Faites-en trois couches.

FLAN POUR CE POUDING:

1 pinte de lait
4 œufs
3 cuillérées à table de sucre granulé

Mettez ce mélange entre les couches et sur le dessus. Prenez 1 chopine de crème fouettée et mettez dessus.

POUDING A LA NEIGE

1 chopine d'eau bouillante
3 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
2 cuillérées à table de sucre blanc
Pincée de sel
2 œufs (les blancs battus)

Travaillez la fécule, l'eau bouillante, le sucre et le sel jusqu'à ce que ce soit de bonne consistance. La cuisson achevée, ajoutez, pendant que c'est encore chaud, les blancs de 2 œufs battus en neige. Sucrez avec sauce au *cornstarch*.

CROUSTADES A LA NEIGE

⅓ tasse de beurre
1 tasse de sucre
½ tasse de lait
2¼ tasses de farine *Five Roses*
3½ cuillérées à thé de poudre à patisserie
4 œufs (les blancs)

Défaites le beurre en crème et ajoutez-y le sucre. Travaillez jusqu'à ce que le sucre soit fondu, en y mettant une petite quantité d'eau chaude. Brassez-y le lait. Sassez-y la farine et la poudre à pâtisserie. Pliez-y ensuite 4 blancs d'œufs bien battus en neige. Faites cuire à la vapeur durant 35 minutes dans de petits moules (ou tasses) bien graissés. Servez chaud avec des fruits en conserves ou avec une sauce au citron ou au chocolat.



POUDING DE PATE A PAIN

2 œufs
1 tasse de raisin de Corinthe (ou de raisins)
1 tasse(petite) de cassonade
½ cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
Pâte à pain (faite de farine *Five Roses*)

Après avoir préparé la pâte à pain le matin, conservez-en un peu. Quand vous serez prête à faire le pouding, hachez la pâte très menu. Battez les œufs. Ajoutez tous les ingrédients secs et aussi la pâte hachée. Battez le tout jusqu'à ce que ce soit lisse. Mettez dans un moule bien graissé et faites cuire à la vapeur.

POUDING AU SUIF

1 tasse de lait sur
½ tasse de mélasse
1 tasse de suif
2 œufs
1 tasse de fruits (au goût)
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

Cuisson à la vapeur durant 1 heure. Servez avec de la sauce au raisin.

POUDING AU SUIF SANS ŒUFS

½ tasse de suif haché menu
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
4 cuillérées à table de mélasse
½ tasse de raisins
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de *allspice*.
Lait suffisant pour une pâte épaisse

Faites cuire à la vapeur durant 1 heure et demie. Ce pouding est très bon fait avec du lait sur et ½ cuillérée à thé de soude à la place du lait doux et de la poudre à pâtisserie.

POUDING DE SUIF AU SIROP

1 quarteron de farine *Five Roses*
¼ cuillérée à thé de gingembre
¼ cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
2 onces de suif

[*Poudings*]

¼ tasse à thé de sirop
¼ tasse à thé de lait
1 œuf

Faites cuire à la vapeur durant 1 heure et demie, puis retournez dans un plat. Saupoudrez de sucre et versez du sirop fondu autour.

POUDING D'ETE

1 pinte d'eau bouillante
5 cuillérées à table (renversantes) de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
¾ tasse de sucre granulé
Le jus d'un citron et le zeste râpé

Mettez reposer ce démêlé pendant que vous battez en neige les blancs de 2 œufs, puis jetez-les sur votre mélange de fécule.

Ensuite vous ferez chauffer 3 tasses de lait dans une bouilloire double (ou bain-marie) et, au premier bouillon, ajoutez ½ tasse de sucre blanc, les jaunes de 2 œufs, 1 cuillérée à thé (renversante) de fécule (*cornstarch*), 1 cuillérée à thé de vanille.

Laissez dans les moules jusqu'à ce qu'ils soient glacés, puis servez en jetant sur le premier mélange une grande cuillérée de votre cossetarde.

POUDING DE GELATINE

Faites clarifier 5 petites cuillérées à thé de gélatine dans 2½ tasses d'eau bouillante puis coulez-la. Battez les blancs de 4 œufs avec 2 tasses de sucre granulé, puis battez avec la gélatine 15 à 20 minutes. Ajoutez 1 cuillérée à thé d'eau froide, un peu de vanille et mettez prendre. C'est délicieux.

ROTIES EN POUDING

Prenez 3 tranches de pain rassis et faites-les rôtir de belle couleur, sans néanmoins les laisser brûler. Beurrez chaque tranche et mettez-les dans un moule à pouding. Faites un flan avec 4 œufs (conservez les blancs de 2 œufs pour le glaçage), ½ tasse de sucre granulé, 1 chopine de lait doux, 1 chopine d'eau, une pincée de sel, 1 cuillérée à table de vanille (ou ½ cuillérée à thé de muscade). Versez sur vos rôties et faites cuire. La cuisson constatée, battez en neige les 2 blancs d'œufs avec 1 cuillérée à thé de sucre et garnissez-en le dessus du pouding. Mettez rissoler à la bouche du four. Servez avec lait ou crème fouettée.



BAGATELLE

Foncez un bol en verre avec une couche de gâteau ou Pain de Savoie. Recouvrez avec de la gelée de gadelles rouges ou des confitures aux framboises, puis étendez dessus une autre couche de gâteau. Parsemez dessus une poignée de coco haché menu et ½ tasse de noix pilées. Versez dessus une cossetarde faite avec 1 chopine de lait, 2 œufs, 2 cuillérées à table de sucre. Faites-la bouillir jusqu'à ce que ce soit épais, et ajoutez une pincée de sel et de la vanille. Aussitôt refroidie, servez la *bagatelle* avec de la crème fouettée.

POUDING AU BLE ENTIER

¼ tasse de beurre
½ tasse de mélasse
½ tasse de lait
1 œuf
1½ tasses de farine de blé entier (dite *Whole Wheat Flour*)
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
1 tasse de raisins (épépinés et hachés fin)

Faites fondre le beurre, versez dessus la mélasse, le lait et l'œuf battu. Ajoutez les ingrédients secs, mêlés et sassés. Mettez les raisins. Faites cuire à la vapeur durant 2½ heures dans un moule bien graissé. Servez avec la sauce qui convient.

CROUSTADE AU SAUMON

2 œufs
¼ cuillérée à thé de poivre
¾ cuillérée à thé de sel
1 tasse (petite) de lait
6 biscuits (pilés au rouleau)
1 terrine de saumon en conserves (égoutté)

Assaisonnez avec de la sauge ou d'autres assaisonnements. Battez bien, mettez dans un moule et faites cuire à la vapeur durant 1 heure.

CROUSTADE AU SAUMON (*Autre*)

1 terrine de saumon en conserves
2 œufs
3 cuillérées à table de beurre fondu

2 cuillérées à table de jus de citron
1 tasse de miettes de pain rassis
Sel et poivre au goût

Mêlez bien le tout avant de le mettre en moule. Faites cuire à la vapeur durant 1 heure.

SAUCE

1 cuillérées à table de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de lait
Sel et poivre

Faites cuire et versez sur le pouding au moment de servir.

POUDING VANILLÉ A LA NEIGE

1 tasse de riz
5 tasses d'eau salée

Faites bouillir 5 minutes, puis ajoutez-y ½ tasse de crème douce, ½ tasse de sucre, 1 cuillérée à table de beurre, et versez dessus les blancs de 2 œufs battus en neige. Parfumez à la vanille. Démoulez dans un plat et servez froid.

POUDING A LA FACON DE YORKSHIRE

1 chopine de lait
6 onces de farine *Five Roses*
2 œufs
¼ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie



Dans une bassine mettez la farine et le sel, brassez-y graduellement le lait. Battez les œufs à sec que vous ajouterez à la pâte lorsqu'elle sera bien homogène. Mettez reposer 2 heures, ajoutez la poudre à pâtisserie et versez dans une lèchefrite bien graissée. Faites cuire ½ heure.

POUDING SAVOUREUX DE YORKSHIRE

3 œufs
5 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 chopine de lait
1 gros oignon
Poivre et sel au goût

Battez bien les blancs d'œufs. Mêlez les jaunes avec le lait, la farine et les condiments. Mélangez-y doucement les blancs battus, et videz dans 1 ou 2 lèchefrites à pouding bien graissées et chauffées. Faites cuire 20 minutes. Le pouding ne doit pas être plus de ⅜ de pouce d'épaisseur et doit être d'un beau blond doré. Très estimé chez les Anglais : se sert avec le *rosbif*.

✣ ✣ ✣

CHAUSSONS ET ECHAUDÉS

(Communément appelés "Dumplings")

CHAUSSONS DE POMMES CUITES
(Sans Oeufs)

4 tasses de farine *Five Roses*
8 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie
1 tasse de beurre
1½ tasses de lait
Pommes
Muscade (au goût)

Pelez et divisez les pommes en quartiers. Sassez ensemble la farine et la poudre à pâtisserie. Mêlez-y le beurre. Ajoutez du lait suffisant pour une pâte dure. Roulez-la ¼ pouce de d'épaisseur, divisez en parts égales de forme ronde. Sur ces abaisses posez les morceaux de pomme, saupoudrez de sucre et aromatisez au goût. Repliez la pâte sur elle-même de façon à ce qu'elle recouvre entièrement la pomme, autour de laquelle vous ferez un bourrelet de pâte. Faites cuire dans un sirop fait ainsi :

SIROP

3 tasses d'eau
1 tasse de sucre
1 cuillérée à table de beurre

Mettez sur le feu et laissez jeter un bouillon. Versez sur les *chaussons* et faites cuire à four modéré.

[*Chaussons et Echaudés*]

SAUCE POUR SERVIR AVEC LES CHAUSSONS

1½ tasses d'eau
½ tasse de sucre
1 cuillérée à thé (grande) de fécule de blé d'Inde (*Cornstarch*)



Le jus d'un citron
1 cuillérée à table de beurre

Aussitôt le premier bouillon, épaississez avec le *cornstarch*.

Observation.—Voyez aussi l'article *Petits Bourdelots* (Page 47)

CHAUSSONS DE POMMES (Autre) (*Sans Oeufs*)

Prenez 3 pommes (plûtôt acides), pelez-les, divisez-les en deux parts égales, ôtez-en le trognon.
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
2 cuillérées à table (renversantes) de saindoux frais et de beurre
Lait doux

Sassez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel. Travaillez-y le saindoux et le beurre, et brassez-y le lait. Roulez la pâte environ ¼ pouce d'épaisseur, et terminez comme il est dit à l'article précédent.

SIROP:

4 tasses de sucre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de beurre
Muscade au goût ou tel autre aromate qu'il conviendra

Faites votre détrempe et ajoutez, en brassant, 1 pinte d'eau bouillante. Versez sur les *chaussons* dans la lèchefrite et faites cuire ½ ou ¾ d'heure dans un four plutôt vif. Quand les chaussons seront à moitié cuits, arrosez-les avec la sauce et laissez-les prendre une belle couleur. Servez avec de la crème fouettée ou crème ordinaire.

ECHAUDÉS ORDINAIRES (*Dits Dumplings*)

1 tasse à thé de lait
1 œuf (gros)
Pincée de sel
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* suffisante pour une pâte assez serrée

Battez bien et plongez par cuillérées dans un ragoût bouillant.

GRANDS-PERES DE POMMES AU SUCRE

Sassez pendant deux fois une pinte de farine *Five Roses* avec 1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie et ½ cuillérée à thé de sel. Hachez-y une cuillérée à table de saindoux et 1 cuillérée à table de beurre. Délayez en pâte molle avec 2 tasses de lait. Roulez en feuille épaisse d'un demi-pouce et divisez en carrés 5 pouces de large et 5 de long. Posez sur le milieu de chaque carré une grosse pomme plutôt acide au goût que vous aurez pelée et dont vous aurez enlevé le trognon. Remplissez le vide avec du sucre, repliez les coins ensemble de manière à bien envelopper la pomme, et attachez ces carrés dans un linge à pouding trempé dans l'eau chaude et enfariné à l'intérieur. Mettez ces *chaussons* dans une marmite d'eau en ébullition et faites cuire une heure. Retirez vos *grands-pères* et plongez-les aussitôt dans l'eau froide, débarassez-les du linge qui les enveloppe, mettez-les sur un plat chaud, et servez avec la sauce qu'il conviendra.

ECHAUDÉS SANS ŒUFS

2 tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Eau froide pour une pâte très ferme

Plongez dans l'eau bouillante et laissez refroidir 20 minutes avant de lever le couvercle de la marmite.

ECHAUDÉS LEGERS

Quatre œufs battus très légers. Ajoutez une pincée de sel, 6 cuillérées à table de lait doux ou d'eau, 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie, 1 tasse de farine *Five Roses* ou une quantité suffisante pour que la pâte soit assez épaisse pour tomber de la cuiller.

ECHAUDES POUR SERVIR AVEC LE ROTI DE BŒUF

Retirez le bœuf de la rôtissoire. Mettez assez d'eau pour en faire 2 pintes de sauce. Humectez à peu près 2 cuillérées à table de farine *Five Roses* que vous jeterez dans la lèchefrite. Prenez 2 œufs, ¾ tasse de lait ou d'eau, pincée de sel, de la poudre à pâtisserie (1 cuillérée à thé par tasse de farine) et suffisamment de farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme. Versez par cuillérées dans la sauce et faites bouillir 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient à point. Rangez-les autour du *rosbif,* et servez avec beaucoup de sauce.

ECHAUDÉS OU "DUMPLINGS" POUR RAGOUT

Environ 10 minutes avant d'achever la cuisson du ragoût, mettez dans un bol ½ chopine de farine *Five Roses* à laquelle vous ajouterez ½ cuillérée à thé de sel et 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie. Sassez ces ingrédients et ajoutez assez de lait pour les mouiller. Plongez par cuillérées dans le ragoût. Couvrez et faites cuire 10 minutes sans lever le couvercle de la casserole. Posez vos *dumplings* sur le bord du plat, versez le ragoût au milieu et servez bouillant.



✣ ✣ ✣

SAUCES A POUDINGS

CREMES, COSSETARDES, FLANS, SAUCES, SOUFFLÉS

(*A moins d'avis contraire, mettre les mesures rases*)

COSSETARDE POUR ECLAIRS

1 once de sucre
1½ roquilles de lait
½ once d'amandes pilées
2 œufs (les jaunes)
½ once de farine de blé d'Inde
Zeste de citron râpé

Faites une pâte lisse avec la farine de blé et ½ roquille de lait froid. Faites bouillir la balance du lait que vous ajouterez au démêlé. Remettez dans la casserole, brassez jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, puis ajoutez les amandes et et le zeste de citron. Se sert froid.

COSSETARDE AUX ORANGES

Clarifiez le jus de 5 oranges et sucrez-le avec du sucre en poudre. Mettez sur le feu et brassez-le jusqu'à ce qu'il soit chaud, retirez et laissez refroidir. Quand c'est presque froid, ajoutez les jaunes de 5 œufs (bien battus), ½ chopine de lait et quelques gouttes d'essence de ratafia. Versez le tout dans une casserole et mettez sur un feu gai, puis brassez jusqu'à ce que ce soit de bonne consistance. Mettez dans des moules ou verres à crème, et servez froid.

CREME BRULEE A LA CANADIENNE

Faites bouillir 1 pinte de lait, avec cannelle et muscade, battez 12 jaunes d'œufs avec des amandes amères bien pilées et un peu de crème douce. Quand le lait bout, retirez-le et brassez les jaunes d'œufs dans la casserole, toujours du même côté. Brûlez à part la quantité requise de sucre et mêlez-le dans votre crème, en brassant comme auparavant sur le feu jusqu'à ce que ça épaississe. Ensuite retirez et mettez dans des verres à crème. Un peu de muscade râpée dessus ajoutera à l'arome de ce mets. Servez cette crème froide. On peut se passer d'amandes dans cette recette.

CREME CHOCOLAT AU LAIT

1 tasse de lait crémeux
4 cuillérées à thé de cocoa ou de chocolat râpé

[*Sauces à Poudings*]

1 cuillérée à table de beurre
2 tasses de sucre granulé
1 cuillérée à thé d'essence de vanille



Délayez bien le lait, le sucre et le cocoa, et faites bouillir de bonne consistance. Retirez du feu et ajoutez-y 1 cuillérée à table de bon beurre et 1 cuillérée à thé d'essence de vanille. Faites refroidir, tout en brassant, et versez dans une tourtière.

CREME DE FECULE DE BLE D'INDE (*Cornstarch*)

2 tasses d'eau bouillante
¾ tasse de sucre
Gros comme une noix de Grenoble de beurre
2 cuillérées à thé (renversantes) de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
Pincée de sel

CREME DE FECULE DE BLE D'INDE (Autre)

1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de fécule (*cornstarch*)
3 cuillérées à thé de sucre blanc
2 œufs (les jaunes seulement)

Tournez pendant la cuisson, puis ajoutez les jaunes d'œufs. La cuisson achevée et tandis que c'est encore chaud, ajoutez la vanille et tel autre aromate qu'il convient.

CREME CUITE AU FROMAGE

1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1 tasse de crème
Sel et poivre
3 œufs (le blanc et le jaune battus séparément)
1 tasse de fromage râpé

Mettez le beurre dans une casserole placée sur le feu et brassez-y la farine, la crème (ou lait), le sel et le poivre au goût. Battez les jaunes et le fromage râpé avant de les ajouter à l'appareil. Quand c'est refroidi, ajoutez les blancs battus en neige. Faites cuire à four gai durant 20 minutes. Servez chaud. Se sert aussi dans de petits moules.

CREME D'ESPAGNE

¼ paquet de gélatine
2 œufs
4 cuillérées à table de sucre
1 chopine de lait
1 cuillérée à thé de vanille

Détrempez la gélatine dans le lait, mettez sur le feu et brassez jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Ajoutez les jaunes d'œufs bien battus et 2 cuillérées à table de sucre. Brassez jusqu'au premier bouillon. Retirez. Battez les blancs très fermes avec 2 cuillérées à table de sucre et jetez dessus votre appareil en brassant lestement afin de bien opérer le mélange. Parfumez et mettez en moules. Servez avec crème fouettée ou cossetarde quelconque.

CREME PANEE A L'OIGNON

Remplissez une petite bassine de mie de pain rassis, versez-y ½ chopine de lait, 1 petit oignon, du poivre de cayenne ou poivre blanc et du sel. Pelez l'oignon et mettez-le dans le lait avec un peu de macis. Laissez bouillir quelques minutes jusqu'à ce que le lait en soit bien parfumé. Retirez du feu, versez sur votre mie de pain, assaisonnez et servez chaude.

CREME CUITE AU TAPIOCA

Détrempez 1 tasse de tapioca toute la nuit dans 2 tasses de lait, puis ajoutez 4 tasses de lait. Faites bouillir au clair, et ajoutez le sel, les jaunes de 4 œufs, 1 tasse de sucre et de l'essence de vanille au goût. Faites cuire au four. La cuisson constatée, étendez les blancs d'œufs battus fermes avec ½ tasse de sucre sur le dessus et faites brunir.

CREME A CHARLOTTES

Faites votre cossetarde avec ½ chopine de lait et 3 œufs, en ajoutant une pincée de sel. Aussitôt refroidie, faites dissoudre dans un peu d'eau bouillante un demi-paquet de gélatine et brassez-la dans votre cossetarde. Sucrez et aromatisez au goût. Fouettez 1 chopine de crème et battez-y la cossetarde. Essence d'ananas ou de citron.

FLAN AUX FRAMBOISES

2 cuillérées à table d'eau
2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 tasse de jus de framboises bouillant
1 œuf
Pincée de sel
Essence de citron

Faites cuire en crème. Versez dans les moules. Servez froid avec des framboises ou de la crème fouettée.

FLAN AUX GROSEILLES

2 tasses d'eau bouillante
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de fécule (*cornstarch*)
2 œufs (les blancs)

Quand c'est cuit de bonne consistance, retirez du feu et ajoutez le jus de 2 tasses de groseilles pressées et clarifié dans une passoire. Battez les blancs de 2 œufs, ajoutez un peu de sucre et jetez dessus l'appareil. On peut se servir de même de framboises, de fraises, ou d'autres fruits.

FLAN AUX ORANGES

1 pinte d'eau
Le jus de 2 citrons
1 tasse de sucre
4 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
Oranges

Faites bouillir l'eau, le jus de citron et le sucre. Quand c'est bouillant, ajoutez le *cornstarch* et faites bouillir 15 minutes. Aussitôt refroidi, versez-le sur 5 oranges tranchées. Dorez avec une meringue.

MOUSSE AU SIROP D'ERABLE

1 tasse de sirop d'érable
1 chopine de crème fouettée
Les jaunes de 4 œufs (ou 2 œufs entiers)

Faites bouillir le sirop et versez-le sur les œufs bien battus. Quand c'est refroidi, ajoutez la crème fouettée. Mettez dans les moules et laissez 3 ou 4 heures sur la glace.

SALADE DE BANANES

Coupez les bananes en deux sur le travers, roulez-les dans du blanc d'œuf puis dans des noix hachées menu. Servez avec la garniture faite ainsi : $\frac{3}{4}$ tasse de lait, 1 cuillérée à table de sucre, 2 petites cuillérées à table de farine *Five Roses*, $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre. La cuisson terminée, jetez-y un petit morceau de beurre, $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de sel et 8 noix de Grenoble pilées.

SIROP DE CITROUILLE

Prenez 1 citrouille mûre de bonne grosseur, lavez-la bien et enlevez la plupart des pépins et la partie molle du milieu. Coupez la partie charnue en petits morceaux sans néanmoins enlever la pelure, et couvrez-les presque entièrement d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit mou, puis jetez dans des sacs à gelée. Quand tout le jus est extrait, mettez sur le feu et faites bouillir $\frac{1}{2}$ heure, puis mesurez le jus et mettez tasse pour tasse de sucre et de jus. Faites bouillir de bonne consistance. C'est délicieux, servi avec crêpes ou rôties.

SAUCE ALLEMANDE

Aux blancs de 6 œufs, ajoutez le jus d'un citron et du sucre suffisant pour une sauce de bonne consistance.

COMMENT ON PELE LES CITRONS

Avec un couteau bien tranchant, pelez jusqu'à la peau blanche avant de soumettre le citron à l'action du presse-citrons. Le travail est de cette façon rendu plus facile, et l'on obtient plus de jus.

SAUCE AU BEURRE

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
1 tasse de sucre en poudre

Défaites en crème le beurre et le sucre, et parfumez au goût. Mettez au froid.

SAUCE AU CARAMEL

Faites brûler 1 tasse de sucre dans la poêle en le brassant constamment. Puis ajoutez 1 pinte de lait chaud et 2 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch.*) Brassez bien, puis ajoutez en dernier lieu $\frac{1}{2}$ tasse de noix.



SAUCE COMMUNE

1 tasse de sucre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Eau bouillante (environ 1 chopine)

[*Sauces à Poudings*]

Pincée de sel
2 cuillérées à table de beurre
Muscade ou citron



Dans un peu d'eau délayez le sucre, la farine et le sel, puis jetez-y la pinte d'eau bouillante. Mettez bouillir quelques minutes. Avant de retirer, ajoutez le beurre, aromatisez au goût. On ajoute, au désir, du vin ou du vinaigre.

SAUCE AU CHOCOLAT

2 cuillérées à table de beurre
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Pincée de sel
1 tasse d'eau bouillante
1 carré de chocolat
4 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à thé de vanille

Faites fondre le beurre dans un poêlon, ajoutez la farine sèche et le beurre. Mêlez jusqu'à ce que le mélange soit lisse, et videz-y doucement, l'eau chaude, en brassant constamment. Ajoutez le carré de chocolat et le sucre, et tournez jusqu'à ce que ce soit fondu. Ajoutez la vanille au moment de servir.

SAUCE AU CHOCOLAT (Autre)

1 chopine de lait
Les jaunes de 2 œufs
½ tasse de sucre
1 carré de chocolat

Faites bouillir le lait dans une bouilloire double, et ajoutez le chocolat et le sucre. Battez les œufs en neige, et versez-y le lait bouilli. Remettez dans la bouilloire et faites cuire en tournant constamment jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et colle à la cuiller. Servez chaude.

SAUCE AU CITRON

1 citron
1 tasse de sucre
4 cuillérées à table d'eau
4 cuillérées à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 cuillérée à table de beurre

Faites bouillir le sucre et ajoutez-y la fécule et le beurre (en dernier). Mettez le citron et le zeste. Servez de suite. On peut ajouter du vinaigre.

SAUCE AU JUS DE FRUITS

Prenez ½ chopine de jus de tel fruit qu'il convient (abricots, pêches, etc.) et ajoutez 1 cuillérée à thé de farine *Five Roses* et ½ tasse de sucre. Mêlez bien. Faites bouillir 5 minutes et clarifiez.

SAUCE AUX RAISINS

1 tasse de raisins et de raisin de Corinthe (hachés menu)
1¼ tasses d'eau bouillante
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
Vanille

Laissez jeter un bouillon, et parfumez à l'essence de vanille. On se sert de même d'autres fruits à la place du raisin. On peut obtenir une bonne sauce aux fruits en faisant fondre un verre de gelée de coings à laquelle on ajoutera la même quantité d'eau, un peu de beurre et une pincée de cannelle.

SAUCE A LA RHUBARBE

4 livres de rhubarbe (coupée en dés)
2 livres de cassonade
¼ tasse de vinaigre
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé d'épices assorties
1 cuillérée à thé de sel
Poivre rouge, au goût

SAUCE DE SIROP D'ERABLE

1 cuillérée à table de beurre fondu
1 cuillérée à table (renversante) de farine *Five Roses*
½ tasse de cassonade
½ tasse de sirop d'érable
2 tasses d'eau bouillante

Faites bouillir au clair.

SAUCE AU VIN

1 chopine de sucre blanc
1 quarteron (avare) de beurre
1 verre de vin
1 muscade
1 cuillérée à table d'eau chaude

Battez constamment ½ heure. Mettez la casserole sur le feu avec environ une roquille d'eau. Au moment de l'ébuilition, mettez-y le sucre, etc., mais ne brassez pas et ne faites pas bouillir.

Laissez mijoter doucement jusqu'à ce que l'appareil soit dissous. Versez dans une bassine et mettez refroidir.

SAUCE AU VIN (Autre)

2 œufs
2 tasses de sucre blanc
Gros comme un œuf de beurre
½ tasse de vin
2 cuillérées à table de crème douce

Battez en crème le sucre, les œufs et le beurre. Ajoutez le vin et la crème douce. Elle est alors prête à servir. On peut ajouter de la vanille ou autre parfum.

OMELETTE SOUFFLEE A LA VANILLE

Les jaunes de 7 œufs
Les blancs de 8 œufs
1 quarteron de sucre
2 cuillérées à dessert de farine *Five Roses*
Essence de vanille
Pincée de sel

Battez les jaunes d'œufs avec la farine délayée avec 1 cuillérée de lait. Ajoutez le sucre, la vanille et 1 pincée de sel. Battez le tout et tournez-y les blancs battus très fermes. Mettez l'omelette soufflée sur une lèchefrite et faites-la cuire dans un four modérément chauffé durant 15 minutes. La cuisson constatée, saupoudrez de sucre et servez de suite.

SOUFFLÉ AU CITRON

2 tasses d'eau chaude
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table (rondes) de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 citron
3 œufs (les blancs)

Mettez l'eau chaude et le sucre dans une bouilloire double ou dans une casserole. Au moment de l'ébullition, ajoutez le *cornstarch* mouillé avec un peu d'eau froide, et brassez bien. Quand l'appareil aura cuit 4 ou 5 minutes, pressez dedans le jus d'un citron (ou de l'essence de citron) en brassant constamment. Battez maintenant dans un bol de grès avec une cuiller les blancs de 3 œufs, battez-les très durs. Pendant ce temps le *cornstarch* aura assez refroidi pour être versé sur les blancs d'œufs. Battez lestement, et dans quelques minutes l'appareil deviendra léger et sera prêt à mettre refroidir. Plus vous le tiendrez froid meilleur il sera. Se sert avec flan ou cossetarde.

SOUFFLÉ AU COCO

1 tasse de lait
Pincée de sel
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
4 œufs
4 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse de coco haché

Faites chauffer le lait et ajoutez le sel et la farine (que vous aurez délayée auparavant avec un peu de lait). Dès que c'est épais faites cuire 10 minutes. Mélangez le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs. Versez-y le mélange chaud, en brassant, et mettez refroidir. Ajoutez la vanille et le coco. En dernier, amalgamez les blancs bien battus. Faites cuire dans une casserole graissée dans un four modéré. Servez avec la sauce chaude au chocolat (No 1). Voyez la page 62.

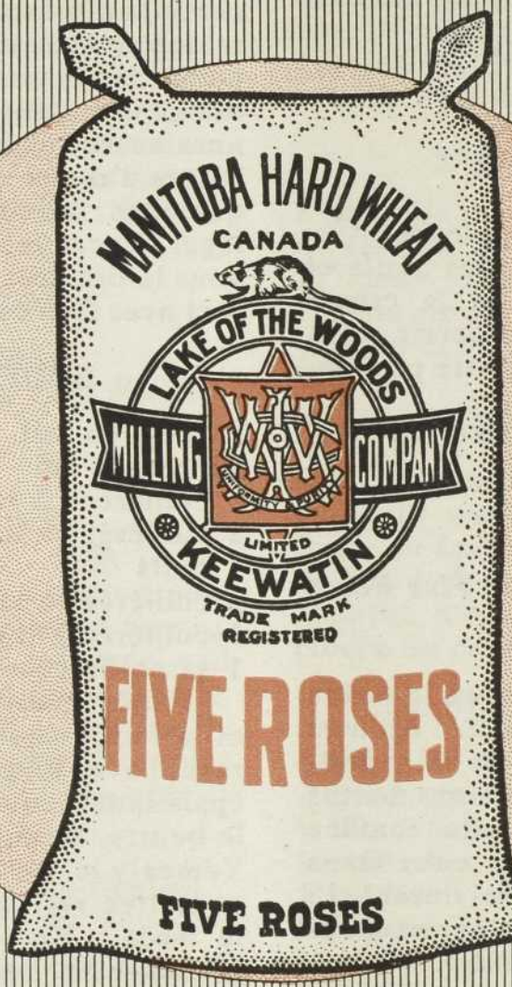
SOUFFLÉ AUX POMMES

Prenez 2 tasses de compote aussi épaisse que possible. Pressez dans une passoire et sucrez au gout. Ajoutez 1 blanc d'oeuf battu très ferme et battez bien. Entassez dans un plat, et entassez de la crème fouettée autour ou de la crème cuite.

✣ ✣ ✣

AFIN de pourvoir aux besoins de la cuisine ordinaire, la farine FIVE ROSES est livrable en sacs neufs de différentes grandeurs: 7 livres, 14 livres, 24 livres, 49 livres et 98 livres. Cette marque populaire est aussi paquetée en barils de 196 livres et en demi-barils de 98 livres. Exigez la marque authentique.

LA FARINE FIVE ROSES



EXIGEZ CETTE MARQUE DE FARINE

EN DEMANDE PARTOUT

OÙ SE FAIT LA BONNE CUISINE

POUR PAIN ET PATISSERIE

BISCUITS ET GALETTES



MELANGEZ ensemble la farine, la poudre allemande et le sel, en prenant soin de les bien dessécher. Une bonne manière est de les passer ensemble au tamis pendant 2 ou 3 fois.

Servez-vous, suivant les directions, de lait *froid* ou d'eau *froide*.

Quand vous aurez abaissé au rouleau la pâte à galettes, laissez-la revenir quelque temps (environ un quart d'heure), avant et après l'avoir mise en forme, et vos biscuits seront de beaucoup plus légers et la texture d'autant plus attrayante.

On peut enrichir la pâte soit avec du saindoux, de la graisse de rôti, du beurre, ou avec tel autre mélange qu'il conviendra. Les saindoux végétaux et nombre d'autres substances grasses sont aujourd'hui d'usage fréquent avec plus ou moins de satisfaction. Règle générale : avoir soin que le corps gras de service soit suffisamment brisé pour bien s'amalgamer. La meilleure galette exige une pâte demi-feuilletée.

Pour mélanger et couper la pâte, faites usage d'un couteau mince et flexible. On peut aussi détailler la pâte au moyen d'un coupe-pâte ou d'un emporte-pièce, voire d'un verre à vin.

Les biscuits à la cuiller, ceux au chocolat, aux amandes, aux pistaches, les biscuits soufflés, les rubans, etc., etc., ont tous une base commune ; ils ne diffèrent que par les proportions diverses de leurs éléments et leurs différentes substances.

On se trouvera toujours bien de mêler sa pâte plutôt molle que ferme, et de la manier le moins possible. La cuisson des biscuits simples est de 10 à 20 minutes.

✣ ✣ ✣

FARINE PREPAREE POUR BISCUITS

A 16 livres de fine fleur *Five Roses*, ajoutez 1 quarteron de soude et ½ livre de crème de tartre, puis mélangez bien le tout. Sassez pendant deux fois, puis mettez dans une boîte fermée hermétiquement pour vous en servir à votre guise.

BISCUITS SIMPLES
(*Recette du Women's Institute*)

4 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à dessert de sucre blanc
1 (petite) cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait
1 tasse de crème douce

Sassez la crème de tartre et la soude avec la farine. Mélangez tous les ingrédients avec une cuiller de bois, roulez la pâte, détaillez, puis faites cuire à four vif. On ajoute à son goût une poignée de raisins de Corinthe. A défaut de crème on peut substituer 1 cuillérée à table de saindoux ou de beurre.

BISCUITS SIMPLES
(*Premier prix à l'exposition de l'automne*)

Mettez dans un sas de la farine *Five Roses*, 1 cuillérée à thé de soude, 2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie, 1 cuillérée à thé de sel, 2 cuillérées à thé de sucre. Sassez pendant 2 ou 3 fois, puis ajoutez-y 2 tasses de crème et 2 de petit-lait. Roulez la pâte ½ pouce d'épaisseur. Faites cuire à four gai.

BISCUITS D'ARROW-ROOT

2 tasses d'*arrow-root*
1 tasse de farine *Five Roses*
⅔ tasse beurre
Lait pour faire une pâte ferme

Tamisez l'*arrow-root* et la farine. Frottez-y le beurre, puis versez-y une quantité assez considérable de lait pour faire une pâte ferme. Roulez la pâte en feuille épaisse, battez-la avec le rouleau, pliez-la, puis roulez-la de nouveau. Procédez de cette façon pendant 5 minutes, et la dernière fois roulez-la d'un pouce

d'épaisseur. Détaillez avec un coupe-pâte de forme ronde, dorez à l'œuf, faites cuire dans un four modéré.

BISCUITS DE BRUYERE

2 tasses de cassonade
3 œufs
Pincée de sel
1½ tasses de saindoux (ou beurre)
¾ tasse d'eau
3 cuillérées à thé de poudre à pâte
3 tasses de farine d'avoine
1 tasse de farine *Five Roses* (ou suffisamment de farine pour faire une pâte à biscuits)

BISCUITS "BANNOCK"

(A la façon d'Ecosse)

1½ livres de farine *Five Roses*
½ livre de beurre ou de saindoux
½ livre de raisins
½ livre de raisins de Corinthe
1 once de citron confit
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de carbonate de soude (perlasse)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Pincée de sel
Lait de beurre

Brisez le beurre dans la farine, ajoutez-y les autres ingrédients et délayez avec suffisamment de lait de beurre pour que la pâte soit lisse et légère. Cuisson: environ 1 heure à four modéré.

BISCUITS AU BLE

3 tasses de farine de blé (moulu grossièrement)



2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1 (grande) cuillérée à table de saindoux
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
1 pinte de lait de beurre

Observation.—On peut mettre 1 pinte de crème au lieu de la substance grasse (beurre ou saindoux) et du lait de beurre.

BISCUITS AU CITRON

½ livre de beurre
3 œufs
2 tasses de sucre blanc
1 chopine de lait doux
Pour 5c. d'ammoniaque (pilée)
Pour 5c. d'huile de citron
6 tasses de farine *Five Roses*

Défaites en crème le beurre et le sucre, et ajoutez-y les œufs bien battus. Ajoutez l'ammoniaque et la farine qu'il vous aura fallu bien tamiser ensemble au préalable. Si la pâte n'est pas assez ferme, il faudra mettre plus de farine. Travaillez-la avec les mains. En dernier lieu ajoutez l'huile de citron. Coupez la pâte en biscuits plutôt longs que larges et épais de ¼ de pouce. Cuisson à four doux. Ces biscuits se conservent longtemps frais. Avec la farine *Five Roses* cette direction vous donnera des biscuits légers comme une plume, croquants et délicieux, tels que d'ordinaire seuls les confiseurs peuvent en fabriquer.

BISCUITS LEGERS A LA CREME

4 tasses de farine *Five Roses*
2 œufs
1 tasse de crème douce
2 cuillérées à thé de poudre à pâte
Pincée de sel

Nota.—On peut parfumer la pâte avec du gingembre ou tel autre arome qu'il conviendra.

Battez les œufs, puis jetez-les dans la crème. Délayez-y la farine et la poudre allemande, et faites une pâte molle. Roulez et détaillez comme il est dit au mot *"Biscuits Simples."* Cuisson à four vif.

BISCUITS A LA CREME

(Sans Œufs)

4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de crème douce
1 tasse de lait (écrémé)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel

Ayez soin de mesurer les ingrédients très exactement. Les tasses de crème et de lait devront être à peine remplies. La crème doit être épaisse. Les tasses de farine (qu'il vous aura fallu bien tamiser)

devront être rases. Les cuillérées à thé de crème de tartre et de soude devront être un peu arrondies. La cuillérée à thé de sel doit être rase. On se servira de tasse contenant ½ chopine au lieu de tasse à thé ou à café. Passez au tamis le sel, la soude, la crème de tartre et la farine; et après avoir mis ensemble le lait et la crème, amalgamez les ingrédients. Maniez aussi rapidement et aussi peu que possible. Roulez sans ajouter de farine. Faites-en simplement tomber un peu en pluie sur le pétrin. Coupez les biscuits ½ pouce d'épaisseur, rangez-les dans les lèchefrites chaudes, et faites cuire dans un four plutôt gai. Les biscuits devront s'exhausser jusqu'à trois fois leur volume primitif avant de brunir et achèveront de cuire en 20 minutes. La pâte devra être juste assez ferme pour être maniable, même un peu mollette. Quand il est bien fait, ce biscuit est léger comme une plume.

BISCUITS A LA CREME (THE)
(*Pour faire Dix Biscuits*)

1 tasse de crème douce (claire)
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâte pour chaque tasse de farine

A la crème que vous aurez mise dans le bol, ajoutez graduellement la farine et la poudre allemande. Faites-en une pâte ferme. Roulez de l'épaisseur de ½ pouce, détaillez, et faites cuire dans un four moins vif que pour les biscuits ordinaires.

BISCUITS A THE
(*A l'huile d'olive*)

½ tasse de sucre
1 œuf
⅓ tasse d'huile d'olive
Pincée de sel
1 tasse de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie*

*½ cuillérée de poudre à pâte par tasse de farine.

Délayez ces ingrédients en pâte molle, détaillez-la en biscuits avec un coupe-pâte, cuisson : 20 minutes. Cette recette donnera environ 3 terrines de biscuits à thé.

—*Madame Sarah Lefkovitz,*
Sturgeon Falls, Ont.

BISCUITS AU CARVI

2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé (renversantes) de semences de carvi
4 cuillérées à thé (renversantes) de sucre
1 cuillérée à table (bien arrondie) de beurre
Lait



Mélangez bien le tout. Humectez avec du lait ou de l'eau jusqu'à ce que la pâte puisse se rouler. Puis coupez en biscuits. Dressez sur une tôle à bords, saupoudrez-les de sucre, faites cuire 15 minutes à four modéré.

BISCUITS A LA CUILLER
(*Doigts de Dame*)

1 œuf (ou 2 œufs)
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
¼ tasse de lait doux
1 chopine de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de vanille

Mélangez ensemble le beurre, le sucre et l'œuf (ou les œufs). Battez soigneusement jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez-y la vanille et le lait. En dernier lieu mettez la farine tamisée avec la poudre à pâtisserie, puis travaillez bien l'appareil quelque temps. Coupez-le en bandes étroites d'environ ¼ pouce d'épaisseur et longues comme l'index. Roulez-les dans le sucre tamisé et faites cuire à four doux. Il serait préférable de rouler ces biscuits avec les mains, plutôt qu'avec le rouleau. Lorsqu'ils ont une belle couleur, retirez vos *doigts* et laissez-les refroidir. Voyez aussi la page 144.

DOIGTS DE DAME DE BRUXELLES

5 œufs (les jaunes)
½ livre de sucre
½ livre d'amandes mondées
La râpure d'un citron (l'écorce)
½ livre de farine *Five Roses*

[*Biscuits et Galettes*]

Battez dans une bassine les jaunes d'œufs et le sucre pendant 15 minutes. Ajoutez-y les amandes hachées menu et le citron râpé. Travaillez bien votre mélange et ajoutez-y graduellement la farine. Puis procédez comme il est dit au mot *Biscuits à la Cuiller.*

BISCUITS IRLANDAIS
(*Aux Pommes de Terre*)

Ecrasez 6 ou 8 patates que vous aurez fait bouillir au préalable. Pendant qu'elles sont encore chaudes, posez-les sur le pétrin enduit de farine et broyez-les avec le rouleau à pâte jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de mottes. Versez-les dans un bol, humectez avec une tasse de lait doux, puis ajoutez une cuillérée à thé de beurre fondu. Quand le mélange est bien opéré, ajoutez-y ½ tasse de farine *Five Roses* (salée) ou mettez-en assez pour que la pâte soit molle. Rejetez-le sur le pétrin, étendez vivement et légèrement en une feuille mince, puis coupez en ronds à l'aide d'un verre à vin. Cuisson à four vif. Aussitôt que vous aurez défourné, beurrez-les, puis dressez vos biscuits en pile l'un sur l'autre. On les mange immédiatement sans attendre l'affaissement. L'excellence des biscuits aux pommes de terre dépend en grande partie du lisse de la pâte, du maniement léger et de la cuisson rapide. S'ils sont bien faits on les trouvera superbes. C'est un mets fort recherché des Irlandais.

BISCUITS AU PETIT LAIT

2 tasses de farine *Five Roses* (tamisée)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
Gros comme une noix de Grenoble de saindoux
Lait de beurre (suffisamment pour une pâte molle, pas assez épaisse pour être roulée)



Faites votre mélange puis jetez-le sur le pétrin bien enduit de farine. Travaillez un peu la pâte afin qu'elle soit lisse, puis coupez vos biscuits de la grosseur requise. Cuisson dans un four très chaud.

BISCUITS A LA NEIGE

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à table de saindoux
1 cuillérée à table de beurre
1 tasse à café de lait doux
1 œuf

Le blanc et le jaune d'œuf sont battus séparément et ensuite mêlés dans un peu de lait. Procédez comme à l'ordinaire, coupez en forme, et faites cuire 20 minutes à four gai.

BISCUITS PARMENTIER
(*Aux Pommes de Terre*)

2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâte
2 tasses de pommes de terre (pilées menu)
1 cuillérée à table de saindoux
Pincée de sel

Sassez ensemble la farine et la poudre allemande. Ajoutez-y les patates bien écrasées, le saindoux, le sel, avec assez d'eau pour faire une pâte à biscuits. Roulez, dressez, puis faites cuire. On peut ajouter à sa guise un peu de gingembre pour aromatiser la pâte.

PETITES BOUCHEES
(*Thé*)

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1½ cuillérées à thé de poudre allemande
1 cuillérée à table de crème
1 pincée de soude (dissoute dans la crème)
2 œufs (bien battus)
Farine *Five Roses* pour que la pâte soit maniable

Ces biscuits sont aussi délicats que délicieux. Procédez comme pour les biscuits simples, puis détaillez-les avec un emporte-pièce de forme très mignonne. Faites cuire, puis retirez-les lorsqu'ils auront une belle couleur et laissez se refroidir. Soudez vos *Bouchées* l'une à l'autre avec telle glace qu'il vous conviendra et glacez-en de même le dessus. La glace au chocolat est très estimée. Se font de la même façon: les biscuits à la vanille, au citron, cannelle, café, orange, cédrat, aux ananas, au punch, etc. La glace dont on se sert donne son nom aux biscuits. Voyez aussi la page 144.

GARNITURE POUR PETITES BOUCHEES

1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à table de vanille (ou autre parfum)
3 cuillérées à table de crème
Sucre en poudre

BISCUITS A LA POUDRE ALLEMANDE

2 tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait et d'eau (égale quantité)
1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à table de saindoux

Remarque.—On peut ajouter au goût du raisin de Corinthe.

Sassez pendant 2 fois la farine et la poudre allemande. Défaites en crème le beurre et le saindoux, et ajoutez-y vos ingrédients secs. Mélangez l'appareil du bout des doigts. Ajoutez maintenant le liquide tout en travaillant à l'aide d'un couteau jusqu'à ce que la pâte soit très molle. Videz-la sur le pétrin, sans néanmoins la pétrir davantage. Roulez-la doucement de $\frac{3}{4}$ pouce d'épaisseur. Détaillez et faites cuire 15 minutes à four vif.

PETITS ROULEAUX AU FROMAGE

Faites une pâte à biscuit comme il est dit au mot ***Biscuits à la Poudre Allemande,*** roulez-la légèrement avec le rouleau jusqu'à ce que la pâte soit un peu plus épaisse que pour une abaisse à pâté. Parsemez avec une bonne quantité de fromage râpé, et roulez en pliant à plusieurs reprises,comme pour faire un gâteau à la gelée (*jelly roll*). Coupez en morceaux d'à peu près 1 pouce d'épaisseur. Dressez-les debout et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur. Se mange très bien avec une salade.

PETITS ROULEAUX A LA SAUCISSE

Faites une pâte à biscuit commun, et roulez-la mince. Détaillez-la en grands ronds. Etendez sur une moitié un lit épais de saucisse hachée, et recouvrez avec l'autre moitié qui servira de couvercle. Soudez les extrémités ensemble, et rangez-les dans la poêle. Cuisson $\frac{1}{2}$ heure. Délicieux avec un service de viande.

BISCUITS DE RIZ



$\frac{1}{2}$ livre de sucre blanc
$\frac{1}{2}$ livre de riz (crevé)
$\frac{1}{2}$ livre de beurre (ou 1 quarteron de beurre et 1 quarteron de saindoux
$\frac{1}{2}$ livre de farine *Five Roses*
$\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de poudre à pâte
2 œufs

Observation.—On peut substituer au lieu de la poudre à pâte 1 cuillérée à thé de crème de tarte et $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de soude.

Faites votre appareil soit au lait soit à l'eau. Travaillez la pâte comme pour une pâte à biscuit commun. Coupez de telle forme qu'il vous conviendra et faites cuire.

RONDELLES

Dans 1 pinte de farine *Five Roses*, mettez 2 cuillérées à thé de soude et 4 de crème de tartre. Sassez pendant deux fois. Ajoutez-y 2 grandes cuillérées à table de saindoux et de beurre mêlés, puis une quantité assez considérable de lait pour que la pâte soit molle et se roule facilement. Etendez au rouleau de l'épaisseur d'un pouce. Frottez avec un peu de beurre fondu, parsemez avec 1 tasse de raisins de Corinthe, puis saupoudrez de sucre. Roulez en pain rond, que vous coupez en tranches épaisses d'un pouce. Dressez et faites cuire à four modéré. On aura une excellente recette à biscuit en supprimant le raisin de Corinthe.

BISCUITS SECS A LA FRANCAISE (*Thé*)

$\frac{1}{4}$ tasse de sucre
1 œuf (non battu)
Gros comme un œuf de beurre (fondu)
1 tasse de lait doux
1 muscade
$2\frac{1}{2}$ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
3 tasses de farine *Five Roses* (tamisée avec la poudre)



POUR REPONDRE AUX BESOINS DIVERS, LA FARINE FIVE ROSES EST EMPAQUETEE DANS DE GRANDS ET PETITS SACS, DE 7 LIVRES, 14 LIVRES, 24 LIVRES, 49 LIVRES ET 98 LIVRES.

EXIGEZ

LA FARINE AUTHENTIQUE

PETITS GATEAUX A THÉ



QUOIQUE presque toutes les pâtisseries sèches puissent être servies avec le thé (V. la Table des Matières), il en est cependant qui sont plus spécialement destinées à cet usage. Nous en donnons ci-dessous les directions. Voyez aussi la page 137 pour les *Biscuits Croquants et Petits Gâteaux.*

✣ ✣ ✣

PETIOTS DE GRAHAM

1 œuf
1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre (ou saindoux)
1 tasse de lait sur
½ tasse de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de poudre à pâte
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Graham* pour que la pâte soit ferme

Mettez cuire dans de petits moules (ou cannelons) à four gai.

"GRAHAM GEMS"
(*A l'Américaine*)

2 œufs
2 tasses de lait sur
1 cuillérée à table de beurre (ou saindoux)
Pincée de sel
2 cuillérées à table de sucre
1 cuillérée à table de mélasse
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
3 tasses de farine *Graham*
1 tasse de farine *Five Roses*

Se mange en prenant du thé ou du café.

PETITS GATEAUX DE MAIS

⅓ tasse de beurre
½ tasse de cassonade
1 œuf
¾ tasse de farine de blé d'Inde (maïs)
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

PETITS GATEAUX A THE (dits *Belfast*)
(*A la mode d'Irlande*)

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse de lait de beurre
1 œuf
½ muscade
½ cuillérée à thé de cannelle
1½ tasses de farine *Graham*
¾ tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
Pincée de sel
1 tasse de raisins épépinés (au goût)

Versez dans de petits moules et faites cuire au four modéré.

PLUMQUETS
(*Se mange avec de la crème à la glace*)

Défaites en crème 1 tasse de beurre, et amalgamez-y graduellement 1 tasse de sucre. Battez les jaunes de 6 œufs très légers et battez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige. Puis jetez les jaunes sur les blancs et battez-les ensemble. Sassez pendant 2 fois ½ tasse de fine fleur *Five Roses,* ¾ tasse de fécule de blé d'Inde (dite *cornstarch*) et 2 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie. Incorporez le tout aux autres ingrédients en ajoutant 1 cuillérée à thé d'essence de vanille. Mettez cuire dans des moules. On peut omettre la fécule, remplaçant celle-ci par 2 tasses (avares) de fine fleur de froment *Five Roses.*

GALETTES DE LAIT DE BEURRE
(*Scones*)

2 livres de farine *Five Roses*
¼ once de carbonate de soude
1 chopine de lait sur ou de lait de beurre
Pincée de sel

Mélangez en pâte légère. Roulez-la d'environ ½ pouce d'épaisseur et découpez de la forme désirée. Cuisson 15 minutes.

[*Petits Gâteaux à Thé*]

SCONES A LA MODE D'IRLANDE

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Saindoux ou beurre
Sel et sucre au goût

Faites votre démêlé. Chauffez la farine. Ajoutez le beurre, le lait ou l'eau pour en faire une pâte de bonne consistance. Jetez-la sur le pétrin et maniez-la le moins possible. Mettez en ronds et faites cuire dans une rôtissoire (lèchefrite) ou sur une tôle, en la retournant pour qu'elle soit cuite également des deux côtés.

Observation.—La farine de blé entier (*whole wheatmeal*) peut être employée de la même façon. Une chopine et demie de la céréale (dite *Breakfast Food*) de la compagnie *Lake of the Woods* au lieu de la farine fait une galette très recherchée.

GATEAUX (PETITS) AUX RAISINS

3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre allemande
1 tasse de beurre
1 tasse de sucre jaune (le plus léger)
1 tasse de lait doux (moitié crème, au désir)
1 tasse de raisins hachés
1 œuf (le blanc)

Mélangez, puis ajoutez le raisin, mettez le blanc d'oeuf en dernier. Roulez la pâte ½ pouce d'épaisseur, vernissez avec le jaune d'œuf bien battu. Découpez en triangles ou en carrés. Faites cuire

GATEAUX DE GRUAU

1 tasse de farine d'avoine (qualité fine)
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de beurre (ou saindoux)
½ tasse de cassonade
½ cuillérée à thé de soude (*soda*)
Crème sure pour faire une pâte ferme (environ ½ tasse)



Ne roulez pas la pâte, mais pressez-la avec la main en bandes d'environ 2 pouces de large et ½ pouce d'épaisseur. Tracez dessus des sillons sur le travers avec le dos d'un couteau. Découpez en bandces longues de 3 pouces et faites cuire à four chaud.

On se sert quelquefois de gruau froid (*porridge*) à la place de la farine d'avoine.

GALETTES DE POMMES DE TERRE

4 tasses de pommes de terre pilées
2 tasses de farine *Five Roses*
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre
Pincée de sel

Mélangez l'œuf avec les patates et la farine en ajoutant d'abord le sel. Roulez en pâte épaisse de ⅓ pouce, découpez et faites cuire sur une tôle. La cuisson constatée, fendez vos galettes et beurrez-les. Servez chaudes.

" MUFFINS "

3 cuillérées à table de sucre
3 cuillérées à table de beurre fondu
2 œufs
1 tasse de lait doux
2 tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de poudre allemande
½ cuillérée à thé de sel

Faites fondre le beurre, ajoutez le sucre et délayez bien. Ajoutez les œufs et battez. Ajoutez le lait, sassez la farine, le sel et la poudre à pâtisserie. Mélangez rapidement en pâte homogène. Remplissez les moules à tartelettes aux deux tiers. Faites cuire dans un fourneau chaud 20 à 25 minutes.

MUFFINS DE GRUAU—Mettez simplement 1 tasse de gruau (farine d'avoine) et 1 tasse de farine *Five Roses.*

MUFFINS GRAHAM—Mettez 1 tasse de farine Graham et 1 tasse de farine *Five Roses.*

MUFFINS DE BLE—Mettez 1 tasse de farine de blé entier (*whole wheat flour*) et 1 tasse de farine *Five Roses.*

MUFFINS AU COCO—Ajoutez à la pâte 1 tasse de coco haché menu.

PETITS GATEAUX SANS ŒUFS

2½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de sucre blanc
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de saindoux
2½ cuillérées à thé de crème de tartre
1¼ cuillérées à thé de soude (*soda*)

½ cuillérée à thé de sel
Lait pour faire une pâte molle.

Sassez dans la crème de tartre, la soude, le sel et la farine. Frottez-y le beurre et le saindoux, puis mettez-y le sucre, et mélangez bien. Roulez la pâte d'environ ¼ pouce d'épaisseur. Masquez avec un bon lit de beurre et de sucre, puis roulez en commençant par les bouts. Coupez en tranches avec un couteau bien tranchant. Mettez les tranches rapprochées les unes des autres dans une lèchefrite (rôtissoire) bien graissée. Saupoudrez avec une bonne couche de sucre, puis mettez cuire. Pour varier on peut étendre dessus un peu de gelée quelconque avant d'enfourner.

BONS BOUTONS

½ tasse de sucre
1 cuillérée à table de beurre
2 œufs
2 tasses de lait de beurre
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans du lait)
1 cuillérée (petite) à thé de sel
2 bonnes poignées de farine d'avoine (gruau)
Farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme

Laissez tomber par cuillérées dans une lèchefrite graissée, et mettez dans un fourneau modérément chaud.

MUFFINS DE SON

1 œuf
½ tasse de cassonade
1 tasse de lait de beurre (ou lait sur)
Gros comme un œuf de beurre
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de son (ajoutées en dernier lieu)

Faites cuire dans un moule à biscuits de forme carrée et creux, puis découpez en carrés.

Nota.—Vous pouvez glacer les pièces à la sortie du four avec une glace préférée; semez de suite dessus des pistaches coupées à filets. On pourrait aussi les couper en losange ou en croissant et glacer avec du sucre coloré (*Blanquet*).

MUFFINS A LA CREME

1 chopine de crème douce (claire)
3 œufs frais
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table (rases) de sucre
Five Roses pour faire une pâte ferme



Battez les œufs en neige, ajoutez le sel, le sucre et la crème. Versez-y de la farine jusqu'à ce que la pâte soit de bonne consistance. Graissez les moules à muffins, remplissez-les et faites cuire à four vif.

Remarques sur les Muffins.—On peut faire cuire les muffins dans de petites caisses mises sur une tôle, et plusieurs préfèrent ce procédé à la cuisson dans le fourneau. Quand les muffins sont assez cuits pour se bien tenir, enlevez les moules et achevez de faire cuire ainsi. Les muffins faits au levain prennent 5 minutes de plus à cuire que ceux faits à la poudre à pâtisserie.

Muffins qui Restent.—Les muffins que vous aurez de trop pour le déjeuner pourront être déchirés sur le travers (pas coupés) et ensuite rôtis pour être servis au goûter ou au souper.

MADELEINES
(*Dites " Crumpets "*)

2 tasses de lait
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
1 cuillérée à thé de sel
¼ gâteau de levain (*yeast cake*)

Faites dissoudre le levain dans de l'eau tiède. Mettez chauffer le lait, battez-y la farine salée, le beurre fondu et le levain. Laissez lever cette pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle soit légère. Distribuez vos madeleines dans de petits moules beurrés au beurre fondu. Mettez cuire sur une tôle chauffée ou dans le four. Remplissez vos moules aux deux tiers, parce que les madeleines faites ainsi ont beaucoup d'effet à la cuisson.

" SALLY LUNN "
(*Recette Américaine*)

½ tasse de sucre
2 œufs
3 cuillérées à table de beurre

[*Petits Gâteaux à Thé*]

1 tasse de lait
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude

Mettez cuire dans un grand moule (ou dans des moules à muffins) dans un four doux durant 20 à 30 minutes. Découpez ce gâteau en tranches épaisses faites-les rôtir, beurrez-les et servez très chaudes. Très populaire pour le thé durant les mois d'hiver.

GATEAU JEANNETTE
(*Johnny Cake*)

1 tasse de lait sur
½ tasse de mélasse
1 œuf
Pincée de sel
⅓ tasse de saindoux fondu
1 tasse de farine de blé d'Inde
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude

Faites cuire à four gai.

GATEAU LOUISIANE

Délayez 3 tasses de lait de beurre avec 2 petites cuillérées à thé de soude (*soda*), 1 tasse de sucre, 2 œufs et 1 cuillérée à thé de sel. Ajoutez-y 3 tasses de farine de blé d'Inde, 1½ tasses de farine *Five Roses* et 1 cuillérée à thé de crème de tartre, que vous aurez précédemment sassée avec la farine. Faites chauffer dans une casserole 3 cuillérées à table de beurre (ou saindoux) et jetez-le encore bouillant sur les autres ingrédients. Battez bien. Faites cuire dans un fourneau chaud.

GATEAU VIEUX GARCON
(*Sans Œufs*)



2 tasses de farine de blé d'Inde (dite *Cornmeal*)
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de lait doux
2 cuillérées à table de beurre fondu
2 cuillérées à table de sucre
2 cuillérées à table de poudre à pâtisserie

—*Earl C. Tweedie, Macklin, Sask.*

" POPOVERS "

2 œufs (les blancs)
1 cuillérée à table de sucre
1 cuillérée à table de beurre fondu
1 tasse de lait
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie

Battez les blancs d'œufs en neige, que vous ajouterez en dernier. Faites cuire dans de petits moules à gâteaux, ne les remplissant qu'à moitié. Cuisson, 10 minutes.

" POPOVERS "
(*Autre*)

2 œufs
½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre
1 tasse de lait doux
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ tasse de mélasse
1 cuillérée à thé d'épices mêlées
Farine *Five Roses* pour faire une pâte ferme

Mettez cuire à four modéré.

Remarques sur les Popovers.—Si l'on désire un dessert à la course, les "popovers" se préparent facilement. En versant la pâte dans les moules, ajoutez à chaque moule un filet de fruit quelconque. Servez avec du sirop ordinaire. Ces gâteaux sont délicieux.

POUFFES A THE

2¼ tasses de farine *Five Roses*
3 tasses de lait
3 œufs (battus séparément *)
3 cuillérées à thé de beurre fondu
Pincée de sel

*C'est-à-dire les blancs et les jaunes battus séparément. Faites cuire dans des moules à muffins dans un four chaud.

LE PAIN D'EPICE

QUOIQUE le pain d'épice soit considéré comme gâteau de dessert, l'usage en Canada est de le servir avec le thé. C'est pour cette raison que nous ajoutons ci-dessous, et faisant partie du chapitre "Gâteaux à Thé," six bonnes directions pour faire ce gâteau. On peut aussi servir les Rôties avec le thé. (V. la page 98.)

✣ ✣ ✣

PAIN AU GINGEMBRE COMMUN
(Cette recette a remporté le 1er prix)

1½ tasses de farine *Five Roses* (tamisée)



½ tasse de lait sur
½ tasse de sucre
½ tasse de mélasse
⅓ tasse de beurre
1 œuf (pas battu)
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de gingembre

Ne battez pas beaucoup, et faites cuire pendant 20 minutes dans un fourneau modéré et dans une lèchefrite creuse.

PAIN AU GINGEMBRE
(Autre)

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre granulé
1 cuillérée à table de gingembre
2 œufs (bien battus)
1 tasse de mélasse
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*) dissoute dans la mélasse
1 tasse d'eau froide
3 tasses de farine *Five Roses*

Mélangez dans l'ordre indiqué, et faites cuire 20 ou 30 minutes. On peut mettre au besoin un glaçage à la sortie du four.

PAIN AU GINGEMBRE
(Sans Œufs)

2 tasses de mélasse
2 cuillérées à thé de gingembre
⅔ tasse de beurre
3 cuillérées à thé de soude (*soda*)
1 tasse de lait de beurre
Farine *Five Roses* pour épaissir

Brassez ensemble la mélasse et le beurre, et ajoutez le gingembre. Mettez le *soda* dans une tasse et versez dessus un peu d'eau bouillante, puis remplissez la tasse avec du lait de beurre. Mélangez avec la farine en pâte épaisse, ayant cependant soin de ne pas avoir une pâte trop ferme et de la bien pétrir, sans quoi votre gâteau n'aurait pas une hauteur égale dans toutes ses parties. Ayez un four vif.

PAIN D'EPICE MOU

1 œuf
½ tasse de cassonade
½ tasse de lait sur
2 cuillérées à thé de *soda*
½ tasse de mélasse
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé d'épices mélangées
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à table de beurre (ou saindoux)

Remarque.—On ajoute à sa guise 1 tasse de raisins.

Mesurez dans un tamis la farine et les épices, après les avoir réduites en poudre en les broyant dans un mortier. Dans un bol mesurez la cassonade et l'œuf, et brassez-les jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Mesurez le lait sur et faites-y dissoudre la moitié du soda. Faites chauffer la mélasse et ajoutez-y la balance du soda. Battez les œufs et le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous, puis ajoutez le lait sur et la mélasse contenant le soda. Sassez-y la farine et les épices. En dernier lieu, ajoutez le beurre que vous aurez fait fondre auparavant dans la poêle. Faites cuire environ 25 minutes dans un four ardent. Faites cuire soit dans des moules à petits biscuits ou dans une lèchefrite (rôtissoire) à gâteaux.

PAIN D'EPICE AU MIEL
(Sans Œufs)

1½ livres de mélasse
1½ onces de gingembre pilé
½ once de semences de carvi (pilées)
2 onces de *"allspice"*

[*Pain d'Epices*]

4 onces de zeste d'orange (haché menu)
½ livre de beurre doux
6 onces d'amandes mondées
1 livre de miel
1½ onces de carbonate de soude
¾ once d'acide tartarique
Farine *Five Roses* pour une pâte assez épaisse

Faites un creux dans 5 livres de *Five Roses,* puis versez-y la mélasse et les autres ingrédients, ayant défait le beurre en crème. Mélangez le tout en pâte, que vous travaillerez bien. Ajoutez maintenant l'acide tartarique. Mettez votre pâte dans une lèchefrite beurrée et faites cuire environ 2 heures dans un four doux. Pour savoir si la pâte est cuite, éprouvez-la à l'aide d'une fourchette: si la pâte colle en la retirant, remettez le gâteau au four. Autrement le gâteau est prêt à servir.

PAIN AU GINGEMBRE
(*Sans beurre, sans œufs, sans lait*)

1 tasse de cassonade
1 tasse de mélasse
1 cuillérée à table de graisse de rôti
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à thé de *soda* dissous dans l'eau
1 cuillérée à thé de gingembre
Farine *Five Roses* pour faire une pâte molle

Cuisson lente à four modéré. Glacez avec telle glace qu'il vous conviendra.

" SHORTBREAD "
(*Pain croquant à la façon d'Ecosse*)

1 livre de farine *Five Roses*
2 onces de sucre (sassé)
1 once de citron confit (haché menu)
8 onces de beurre (plus ou moins)

Mélangez la farine et le sucre, et ajoutez le citron confit. Faites-en une pâte avec 8 ou 10 onces de beurre fondu et encore chaud. Pressez la pâte avec les mains et moulez-la en gâteaux épais d'environ 1 pouce. Rognez les extrémités et faites cuire à four modéré durant 20 minutes ou plus, si les pièces ne sont pas croquantes. Ne les laissez pas trop brunir.

PAIN CROQUANT
(*Autre*)

¾ tasse farine *Five Roses*
½ livre de beurre
1 quarteron de cassonade fine

Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez la farine, et la travaillez bien à la main. Ne roulez pas la pâte trop mince. Découpez-la en gâteaux de forme plutôt petite, et mettez cuire dans un fourneau modéré.

PAIN CROQUANT
(*Cornstarch*)

1 quarteron de beurre frais
2 onces de sucre fin
½ once de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
6 onces de farine *Five Roses*

Travaillez dans le beurre la fécule et le sucre, puis, graduellement, ajoutez-y la farine. Roulez en rond. Pincez les bouts avec le pouce et l'index. Piquez le dessus avec une fourchette et découpez en 8 morceaux. Rangez dans la rôtissoire et mettez dans un four modéré pendant 20 minutes. Laissez durcir dans la poêle.

✣ ✣ ✣

LE pain d'épice, les gâteaux à thé et étagés, le pain de Savoie, lorsqu'ils sont faits de fine fleur FIVE ROSES ont la vertu de bien gonfler en cuisant, ce qui leur donne une légèreté supérieure. En plus, l'effet des qualités absorbantes de cette farine est de conserver très longtemps la fraîcheur des différentes pièces de pâtisserie.

DE LA PATE A FEUILLETAGE



TOUT ce qui se rapporte à la fabrication de la *pâte à feuilletage* ou de la *pâte à dresser* doit être *glacé*. Le pétrin, le rouleau à pâte et les autres ustensiles doivent être propres et *froids*. S'il est possible pour la ménagère de travailler dans un lieu frais, elle s'épargnera le trouble de faire refroidir les différents ingrédients qui entrent dans la composition de cette pâtisserie.

A moins que les mains ne soient froides et sèches, le beurre ou le saindoux ne doit pas être frotté dans la farine, pas même du bout des doigts. Pour opérer la liaison parfaite des ingrédients, on doit se servir d'un couteau flexible à large lame. Maniez la pâte le moins possible.

Le corps gras doit être du beurre, du saindoux, un mélange des deux, ou tout autre corps végétal composé que l'on trouve de nos jours dans le commerce (dit *Vegetable Shortening*). On ne saurait tout de même remplacer la saveur et la belle mine que donne l'emploi du bon beurre. L'économie forcée et les commodités sont parfois des facteurs dignes d'attention. On emploie aussi du suif de bœuf, de la graïsse de rôti, du gras de viande, etc.

Sous peine de ne pas réussir dans la cuisson de la pâtisserie, une recommendation importante est la consistance que le beurre doit avoir: s'il est trop dur, il ne peut se mêler à la pâte; si, au contraire, il est trop mou, il s'étend trop et à chaque coup de rouleau il ressort. Il faudra donc, s'il est trop dur, le pétrir un peu, et, s'il est trop mou, le mettre tremper dans l'eau très froide. Règle générale: on se trouvera bien de faire la pâte à feuilletage de la même consistance que le beurre; donc en été il est recommandé qu'elle soit plus molle qu'en hiver.

Trop d'eau durcit la pâte, le beurre l'attendrit. Par conséquent, donnez plus de gras que d'eau. Mettez juste assez d'eau pour que la pâte se tienne. Elle doit être lisse, bien liée, et se dégager facilement du bol; si elle s'y attache, c'est qu'on a mis trop d'eau. La pâte doit être d'une consistance modérée et doit rester onctueuse, c'est-à-dire, un peu grasse; autrement, si elle était trop ferme, elle se casserait pendant la cuisson et, si elle était trop molle, elle ne pourrait se tenir debout.

Farinez le pétrin et le rouleau à pâte, et roulez la pâte légèrement et également en la chassant devant vous, puis recommencez cela autant de fois qu'il sera nécessaire selon l'usage que vous en voulez faire. Si vous l'aplatissez dans un sens puis dans l'autre, il est certain que vous produirez les plus mauvais effets.

On ajoute quelquefois, tel qu'indiqué dans les différentes recettes à suivre, un peu de poudre à pâtisserie pour rendre la pâte plus légère, du sucre pour la colorer, du jus de citron pour l'aromatiser, du blanc d'œuf pour en améliorer l'apparence ou du jaune d'œuf pour la blondir. Si le beurre n'est pas salé, on ajoute aussi un peu de sel. Purement des trucs du métier qui ne sont pas essentiels pour bien exécuter une pâte à feuilletage, etc.

DETREMPE ET CUISSON

Une bonne recommandation est d'accommoder la pâte quelques heures avant de l'aplatir au rouleau. Faites-en une boule que vous saupoudrerez de farine, placerez dans un linge mouillé et tiendrez sur la glace. La fraîcheur est l'ingrédient le plus essentiel dans la fabrication d'une pâte parfaite. En lui donnant les différents *tours*, une grande quantité d'air se trouve renfermée par les couches de pâte. Si tout est aussi froid que possible, cet air sera glacé et, plus la pâte sera froide, plus elle aura d'effet, exposée à la chaleur du four. Ce procédé fait lever les feuilles de pâte grasse, la chaleur pénètre et achève la cuisson de la farine humide.

[*Pâte à Feuilletage*]

Souvent la croûte est tellement épaisse qu'elle ne cuit pas facilement. Une croûte d'un huitième ou d'un quart de pouce d'épaisseur est assez épaisse. Faites chauffer le four quelque temps avant d'y introduire la pâte. Un four dans lequel vient de cuire une fournée de pain est à point pour la cuisson d'une pâte à feuilletage. Au commencement de la cuisson, le feu doit être plus actif afin de bien diviser les feuilletages, on peut ensuite le diminuer pour achever la cuisson de la pâte lorsqu'elle est prise. Toutes les pâtisseries doivent être bien cuites, même brunies: elles sont plus digestibles et friables trop cuites que pas assez. Pour empêcher les pièces de brûler, une casserole d'eau est parfois introduite dans le four.

Les recettes pour la pâtisserie et les feuilletages, pâtes brisées, etc., contenues dans cet ouvrage, ont toutes été vérifiées par une experte en art culinaire. La variété est suffisante pour satisfaire tous les goûts et toutes les conditions.

A moins d'avis contraire, les mesures sont rases. Sassez soigneusement la farine avant de vous en servir.

✣ ✣ ✣

CROUTE CROQUANTE POUR TARTES

1 livre de farine *Five Roses*
½ livre de beurre (ou saindoux)
Eau glacée

Détrempez la farine et le beurre avec une quantité suffisante pour tenir la pâte debout. Elle ne doit pas s'attacher au bol. Mettez-la sur le *tour-à-pâte** et pétrissez-la jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et bien liée. Servez-vous-en pour foncer les tourtières. Pour accommoder une pâte moins riche, diminuez la quantité de beurre.

*On appelle *tour-à-pâte* une plate-forme en bois garnie d'un rebord de 3 côtés sur laquelle on exécute les pâtisseries, le pain, les gâteaux, etc. S'appelle aussi *pétrin.*

CROUTE CROQUANTE DE FANTAISIE

(*Pour foncer les moules à tartelettes, tourtières, etc.*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
1 quarteron de saindoux



2 onces de sucre fin
1 cuillérée à thé (petite) de sel
1 œuf
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Eau froide

Passez ensemble au tamis la farine, le sucre, le sel et la poudre à pâtisserie. Frottez lestement le beurre et le saindoux dans la farine, etc. Battez l'œuf et ajoutez suffisamment d'eau *froide* pour mêler. Cette croûte est de conservation excellente.

PATE BRISEE

Frottez dans 3 tasses de fine fleur *Five Roses* 1½ tasses de saindoux, et ajoutez une pincée de sel. Battez lestement un blanc d'œuf, auquel vous ajouterez 5 cuillérées à table d'eau froide avant de le mêler aux autres objets, de manière à faire une pâte molle. Maniez-la le moins possible, et ne farinez pas trop le pétrin, et la croûte sera légère et bien soulevée.

PATE BRISEE COMMUNE

(*Contribution d'une fille de pâtissier*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
½ livre de saindoux
Eau froide

Prenez un peu de farine à part pour le rouleau à pâte et le *tour-à-pâte.* Travaillez avec les doigts le saindoux dans la farine. Mettez-y assez d'eau pour que la pâte tienne, puis mettez-la sur le tour à pâte. Aplatissez-la avec le rouleau et étendez-y le beurre peu à peu. Pliez la pâte et roulez-la, et recommencez ce procédé jusqu'à ce que tout le beurre y soit incorporé. Si l'on désire une pâte plus riche, on mettra ½ livre de beurre.

PATE BRISEE DEMI-FINE

(*Pour tartelettes, petits pâtés, puits d'amour, etc.*)

4 tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
¼ cuillérée à thé de sel
½ tasse de beurre
½ tasse de saindoux
Eau froide pour en faire une pâte ferme

Mêlez dans un bol tous les ingrédients secs. Foulez-y le beurre et le saindoux du bout des doigts jusqu'à ce que le tout devienne comme des miettes de pain. Environ 3 cuillérées à table d'eau *froide* ou de crème suffiront. La couleur est améliorée par l'ajouté d'un jaune d'œuf dans l'eau.

PATE BRISEE TRES FINE

8 onces de farine *Five Roses*
5 onces de beurre
1 œuf (le jaune)
Quelques gouttes de jus de citron

Sassez la farine et frottez-y lestement le beurre. Faites un creux au centre et jetez-y le jaune d'œuf, le jus de citron et quelques gouttes d'eau *froide*. Délayez le tout légèrement, donnez un tour à la pâte, et servez-vous-en au besoin.

PATE A FEUILLETAGE

Pour chaque livre de farine *Five Roses,* prenez 3 onces de beurre et 3 onces de saindoux, et un peu moins d'une demi-chopine d'eau *froide.* Sassez la farine et qu'elle soit parfaitement sèche. Travaillez les ingrédients avec un couteau jusqu'à ce que la pâte soit bien liée. Roulez-la également d'environ 1 pouce d'épaisseur. Brisez encore environ 4 onces de beurre en petits morceaux que vous semez ça et là sur la pâte. Jetez-y un peu de farine en pluie, repliez la pâte et roulez-la de nouveau. Donnez-lui au moins 4 tours*. Maniez-la le plus délicatement possible. En mettant à chaque tour un peu de blanc d'œuf, on améliorera l'apparence de la pâtisserie.

Remarques sur les Feuilletages.— Pour une pâte feuilletée très riche, les meilleurs pâtissiers n'emploient que le beurre, livre pour livre de beurre et de farine *Five Roses.*

PATE FEUILLETEE A QUATRE TOURS



8 onces de farine *Five Roses*
6 onces de beurre
½ cuillérée à thé de jus de citron
Pincée de sel
Eau *froide*

Brisez le beurre dans la farine, ne le coupez pas cependant en morceaux trop petits, mettez-les de la grosseur d'une noix de Grenoble. Faites un creux au milieu, et mettez-y le jus de citron et saupoudrez le sel dessus. Travaillez lestement et délicatement dans la farine et le beurre un peu plus d'une cuillérée à table d'eau *froide* (ajoutez-en plus au besoin). Roulez la pâte en bandes longues et pliez celles-ci en trois en tournant les bouts du côté de la main droite. Recommencez jusqu'à 4 fois.

CROUTE NOUVEAU GENRE

Prenez 2 parties de gruau d'avoine et 1 partie d'eau bouillante. Echaudez le gruau. Mêlez-le bien et roulez en pâte plutôt mince. Cette pâte est d'une cuisson rapide, donc si vous y introduisez des fruits dont la cuisson est de longue durée, faites cuire ceux-ci avant de vous en servir. Cette croûte est très tendre et possède les qualités d'une bonne croûte croquante.

CROUTE A LA PAYSANNE

1 chopine de farine *Five Roses*
¾ tasse de beurre ou de saindoux
1 tasse de lait de beurre
1 cuillérée à thé de soude (soda à pâte)
1 cuillérée à thé de sel

ABAISSE POUR UN SEUL PATE

½ tasse de saindoux et de beurre (mêlés)
1½ tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à table d'eau
Pincée de sel

Roulez la pâte mince, et terminez comme pour la pâte à feuilletage. On appelle *Abaisse,* le morceau de pâte qui forme le fond d'une pièce de pâtisserie, elle se fait en aplatissant la pâte avec le rouleau.

---

*On donne un *tour* à la pâte à feuilletage lorsque, le beurre étant étendu sur la pâte, vous repliez celle-ci sur elle-même de manière à y renfermer le beurre, vous aplatissez avec le rouleau et donnez à la pâte une étendue du double de sa largeur; vous la pliez en quatre (comme un mouchoir que l'on repasse). On recommence, en donnant autant de tours que l'on désire avoir de feuilletages dans la pièce que l'on exécute.

[*Pâte à Feuilletage*]

PATE A TOURTES DE YORKSHIRE

½ livre de pâte à pain (fermentée)
½ livre de farine *Five Roses*
½ livre de saindoux ou beurre (ou les 2 mêlés)

Pétrissez bien et laissez revenir une heure ou deux. Aplatissez avec le rouleau, puis mettez en forme avec le coupe-pâte ou avec une boîte vide de poudre allemande. Une excellente croûte pour tartes, pâtés au gras, etc. Mise quelques minutes dans le four, elle devient aussi fraîche que si elle venait d'être préparée.

DE LA MANIERE D'EMPLOYER LES ROGNURES DE PATE A FEUILLETAGE

Prenez les débris qui vous resteront après avoir coupé le rond à pâté, étendez-les avec le rouleau, coupez-les en bandes minces d'environ 1 pouces de largeur, parsemez-les de sucre, de beurre et de cannelle. Roulez-les comme des petits rouleaux à la gelée et faites cuire d'un beau blond.

* * *

PETITS PATÉS, TARTELETTES, CHOUX A LA CREME, VOL-AU-VENT ET AUTRES PATISSERIES FINES

FACON DE FAIRE LES CAISSES ET DOUILLES A TARTELETTES

(*Cette direction fait 15 grandes caisses ou 2 douilles*)

Dans une grande tasse de farine *Five Roses,* travaillez 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie, ½ tasse de beurre et de saindoux mêlés. Remplissez la tasse d'eau bouillante et laissez dégourdir à part. Battez en neige sèche 1 blanc d'œuf et mettez-le dans la farine. Remuez le tout légèrement. Ajoutez de la farine au besoin, et roulez aussi lestement que possible. Faites cuire à four chaud. Ces tartelettes sont excellentes avec une garniture de citron ou de crème.



Remarques sur les Tartelettes.—Tournez les tourtières à l'envers et faites cuire les caisses à pâtés sur le dessus. Vous constaterez combien elles seront belles et égales.

Mettez toujours le sucre que vous employez pour les tartes (*tourtes*) au centre des fruits et non sur le dessus, autrement vos feuilletages seront pâteux.

MANIERE D'ACCOMMODER LES VOL-AU-VENT

Faites une pâte à feuilletage. (Voyez le mot *Pâte à Feuilletage,* à la page 79). Pour mettre la pâte en forme, roulez-la environ ¼ pouce d'épaisseur. Coupez-en le fond avec un emporte-pièce d'environ 2¼ pouces de diamètre et détaillez-en deux fois autant de ronds que vous voulez avoir de *vol-au-vent* (tartelettes). Prenez la moitié de ces ronds, que vous convertirez en anneaux en enlevant le milieu, laissant un bord large d'à peu près ½ pouce. Placez ces anneaux sur les ronds de pâte et soudez-les bien. Durant la saison froide, il est recommandé de mouiller le dessus des ronds près des bords afin de s'assurer que les ronds ne glisseront pas. Pour faire les *vol-au-vent* très profonds, roulez la pâte d'environ ⅛ pouce d'épaisseur et soudez-y deux anneaux (même trois), mais cette opération n'est pas très facile parce que les anneaux sont sujets à glisser d'un côté. Le four doit être aussi chaud que pour la cuisson du pain blanc.

Les vol-au-vent (ou tartelettes) doivent lever pendant 10 minutes après leur chaleur primitive, puis achever de cuire pendant 20 minutes. Il y a d'ordinaire un peu de pâte molle qui reste au centre et qu'il faut enlever avec une fourchette, en prenant grand soin de ne pas briser la croûte des côtés et du fond. Les grandes douilles (ou coquilles) doivent être roulées $\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur. Elles peuvent être rondes ou ovales. Marquez la pâte $2\frac{1}{2}$ pouces de distance du bord, et avec un couteau tranchant (trempé auparavant dans l'eau chaude) eulevez jusqu'aux $\frac{2}{3}$ ou les $\frac{3}{4}$ de la pâte. Ces caisses sont beaucoup plus difficiles d'exécution que les petites. La cuisson constatée, il faudra enlever beaucoup plus de pâte molle au centre.

Les vol-au-vent varient selon la garniture dont on se sert.

Remarque sur les Vol-au-Vent.—On doit toujours piquer avec les dents d'une fourchette les fonds de tourtes, vol-au-vent, petits pâtés, etc., que l'on met au four sans être garnis, afin d'empêcher le fond de se boursoufler par la chaleur du four et de gâter ainsi l'effet de la pâtisserie.

BOUCHEES AU RIZ

3 onces de riz crevé
$1\frac{1}{2}$ chopines de lait frais
3 onces de beurre
4 onces de sucre
6 œufs (bien battus)
Pincée de sel
Parfumez avec de la muscade ou la râpure d'un citron.

Faites bouillir 15 minutes le riz crevé dans le lait. Au moment de retirer du feu, ajoutez-y le beurre et le sucre. Joignez-y les œufs bien battus, le sel et les aromates. Aussitôt refroidi, foncez quelques cercles à tartelettes avec de la pâte à feuilletage, et remplissez-les aux $\frac{3}{4}$. Parsemez le dessus de raisin de Corinthe, mettez-en une couche assez épaisse, et faites cuire 15 minutes ou plus, au besoin.

CHOUX A LA CREME
(*Cream Puffs*)

1 tasse d'eau
$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
1 tasse de farine ***Five Roses***
3 œufs

Mettez bouillir l'eau dans une casserole de granit. Aussitôt le premier bouillon, ajoutez le beurre et sassez-y la farine. Mettez se refroidir. Quand c'est froid, joignez-y les œufs bien battus. Battez le tout parfaitement et versez sur une tôle graissée. Cuisson de 20 minutes à four vif. Quand ils seront refroidis, fendez-les avec un couteau tranchant. Ces *choux* peuvent être remplis avec la garniture suivante, mais ils sont meilleurs remplis de crème fouettée.



GARNITURE A CHOUX

1 tasse de lait
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 œuf
$\frac{1}{2}$ cuillérée à dessert de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)

Faites bouillir le lait, ajoutez le sucre, la fécule, et, en dernier, l'œuf bien battu. Aussitôt refroidie, parfumez au goût.

Si c'est le désir, on peut enduire le dessus des *choux* avec un œuf battu et du lait avant de les mettre au four. Lorsqu'ils sont froids, ouvrez-les et remplissez-les avec de la crème fouettée ou de la cossetarde, et saupoudrez le dessus de sucre fin.

CROUSTADES DE CORNSTARCH
(*A la fécule de maïs*)

1 tasse de fécule (*cornstarch*)
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre blanc
$\frac{1}{2}$ tasse de saindoux ou de beurre
2 œufs
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Compote d'abricots

Mêlez la fécule, la farine, le sucre et la poudre à pâtisserie. Séparez les jaunes d'œufs, battez-les bien et joignez-les aux autres objets en ajoutant du lait pour en faire une pâte molle. Etendez-la à l'épaisseur de $\frac{1}{8}$ de pouce sur le pétrin fariné. Garnissez-en vos cercles à tartelettes, puis, pour les tenir debout, remplissez-les de croûtes de pain rassis ou de riz cru. Faites cuire à four modéré.

D'autre part battez les blancs d'œufs en neige épaisse avec un peu de sucre. Retirez vos caisses lorsqu'elles sont cuites,

[*Pâtisseries Fines*]

ôtez-en les croûtes ou le riz cru, et remplissez-les avec de la compote d'abricots. Dorez-en le dessus au blanc d'œuf battu, et mettez prendre un instant au four.

ECLAIRS AU CHOCOLAT

¼ chopine d'eau
4 onces de farine *Five Roses* (tamisée)
3 œufs
2 onces de beurre
Sucre
Essence de vanille ou de citron
Pincée de sel

Mettez dans une casserole l'eau, le beurre et le sel. Au point d'ébullition, retirez du feu et introduisez-y en brassant la farine et le sucre jusqu'à ce que la pâte devienne ferme. Faites bien bouillir. Parfumez au goût et incorporez-y les œufs un à un. Roulez en bandes longues comme l'index. Faites cuire à four modéré de belle couleur. Remplissez-les avec une cossetarde ou de la crème fouettée et, lorsqu'ils seront froids, couvrez-les avec un glaçage au chocolat. Voyez l'article *Cossetarde pour Eclairs,* à la page 59.

FANCHONNETTES

Garnissez des cercles à tartelettes avec une pâte à feuilletage, à laquelle vous aurez donné de 8 à 10 tours (V. la remarque au mot *Pâte à Feuilletage,* page 79) et versez-y une garniture faite ainsi :

Garniture :

Une noix de beurre fondu
1 tasse de cassonade
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à table de zeste de citron
Le jaune d'un œuf

FANCHONNETTES AU CITRON

Battez bien les jaunes de 3 œufs. Ajoutez-y 1 tasse de sucre blanc et battez encore. Ajoutez 1 cuillérée à table de jus de citron, 1 cuillérée à table d'eau froide, puis 1 tasse de farine *Five Roses*, dans laquelle vous aurez sassé 1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie. Joignez-y les blancs de 3 œufs que vous aurez battus au préalable. Battez le tout lestement et faites cuire dans des moules à tartelettes.



JALOUSIES

Etendez au rouleau un peu de pâte à dresser (feuilletage)—servez-vous des rognures ou des débris qui vous restent—et coupez-la en bandes d'environ 4 pouces de largeur. Pressez-les avec une fourchette et laissez-les reposer quelque temps sur la terrine, puis faites cuire dans un four plutôt vif. La cuisson constatée, étendez sur chaque bande de la cossetarde bouillie, soudez-en deux ensemble et couvrez-les avec du *fondant* ou avec un glaçage à l'eau. Le fondant est préférable. Quand elles sont prises, coupez vos *jalousies* en bandes larges d'à peu près 1 pouce.

MIRLITONS AU COCO

2 onces de coco
1 œuf
1½ onces de sucre en poudre
½ livre de pâte feuilletée très fine ou pâte brisée
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1½ onces de beurre

Foncez une douzaine de cercles à tartelettes avec de la pâte à feuilletage à laquelle vous aurez donné 12 tours (V. la remarque au mot *Pâte à Feuilletage,* page 79.) Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez l'œuf et la farine. Mettez le coco en dernier lieu. Versez 1 cuillérée à thé de cette composition dans chaque rondelle et faites cuire environ 15 minutes.

PETITS MOULES

Un poids de sucre en poudre, de beurre et de farine *Five Roses* équivalant à 1 œuf
Pincée de poudre à pâtisserie
1 œuf
¼ cuillérée à thé de peau de citron râpée
1 cuillérée à table de confitures
Pâte à dresser à 4 tours (V. la page 79)

Foncez une douzaine de cercles à tartelettes avec de la pâte à feuilletage à laquelle vous aurez donné 4 tours. Versez au centre de chaque rondelle ½ cuillérée à thé de confitures ou de marmelade. Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez l'œuf alternativement avec la farine. En dernier, ajoutez la peau de citron râpée et la poudre à pâtisserie. Jetez 1 cuillérée à thé de cette composition sur les confitures. Faites cuire 15 minutes à

four modéré. Servez avec du sucre en poudre saupoudré dessus. Cette recette exige ½ livre de pâte fine.

PETITS MOULES AU FROMAGE

Prenez 1 livre de *caillé* enlevé du lait sur échaudé, égouttez-le et pressez-le jusqu'à ce qu'il soit sec. Prenez ½ livre de sucre, ½ livre de beurre. Battez bien 8 œufs. Ajoutez le jus et le zeste râpé de 2 citrons. Mélangez complètement. Faites cuire dans des douilles à tartelettes ou dans une tourtière garnie d'une seule croûte.

PATES AUX HUITRES
(*Oyster Patties*)

1 chopine de petites huîtres
½ chopine de crème douce
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Poivre et sel au goût

Mettez venir la crème au point d'ébullition. Détrempez la farine dans un peu de lait froid et brassez-la dans la crème chaude. Ajoutez le sel et le poivre. Laissez venir les huîtres au bouillon dans leur propre jus, écumez-les soigneusement et égouttez-les. Ajoutez les huîtres à la crème et faites bouillir sur-le-champ. Remplissez-en vos pâtés.

POUFFES AU GINGEMBRE

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse de mélasse (tasse à thé)
1 œuf
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 tasse de lait
4 tasses de farine *Five Roses*
On peut ajouter toute autre épice qu'il conviendra.

POUFFES AU GINGEMBRE
(*Sans Œufs*)

½ tasse de beurre
1½ tasses de cassonade
¾ tasse de mélasse
1 cuillérée à thé de gingembre
1 tasse de lait sur
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 tasse de raisin de Corinthe (bien nettoyé)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte de bonne consistance

Faites cuire dans des moules à tartelettes à four gai.

PROFITEROLES



Prenez un peu de pâte à feuilletage et faites-en des bandes longues comme l'index et aussi larges que longues. Parsemez-les avec une bonne couche de fromage râpé. Recouvrez avec une bande de pâte et collez-les bien l'une sur l'autre. Saupoudrez de nouveau avec du fromage. Faites cuire à four vif.

PUITS D'AMOUR FRAISÉS

1 tasse d'eau chaude
½ cuillérée à thé de sel
½ tasse de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
5 œufs

Dans une bassine, mettez l'eau chaude, le sel et le beurre. Quand c'est bouillant, travaillez-y la farine jusqu'à ce que le mélange soit bien lié. Laissez refroidir et battez-y 5 œufs un à un. Etendez la pâte et détaillez-la en bandes longues comme le doigt, dressez-les sur une tôle et cuisez à four gai jusqu'à ce qu'elles soient légères comme des plumes. Laissez refroidir et ôtez-en les dessus pour les remplir avec de la crème fouettée et des fraises.

PUITS D'AMOUR FRAMBOISÉS

Garnissez des moules à tartelettes avec de la pâte à dresser. Remplissez-les à moitié avec des framboises rouges (fraîchement cueillies ou en conserves). Saupoudrez-les avec une pincée de sucre et de la farine *Five Roses*. Faites cuire et mettez refroidir. Au moment de servir, décorez-les avec de la crème fouettée.

PATE A TARTELETTES
(*Sans Œufs*)

3 tasses de farine *Five Roses*
⅔ tasse de saindoux
1 cuillérée à table de sucre
1 tasse de lait
½ cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel

[*Pâtisseries Fines*]

TARTELETTES AUX AMANDES

3 œufs (les blancs)
2 onces de sucre en poudre
2 onces d'amandes hachées menu
Pincée de sel

Foncez 10 petits moules avec de la croûte croquante (V. la page 78). Battez les blancs d'œufs en neige épaisse, ajoutez le sucre en poudre et les amandes graduellement. Remplissez-en vos tartelettes, et faites cuire pendant 15 minutes.

TARTELETTES DE BEURRE

1 œuf
1 tasse de cassonade
1 tasse de raisin de Corinthe
Gros comme 1 œuf de beurre
Aromatisez au goût

Battez tous les ingrédients jusqu'à ce ce que la composition soit bien aérée. Laissez tomber par cuillérées dans des moules à tartelettes bardés de pâte à feuilletage, et faites cuire dans un four vif. Au désir, on ajoutera 1 tasse de dattes.

TARTELETTES DE COCO

1 pinte de lait
1 tasse de sucre
Les jaunes de 3 œufs
2 cuillérées à thé de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
1 quarteron de coco

Faites chauffer le lait dans une bouilloire double, ajoutez les autres ingrédients et brassez-y le coco. Pendant qu'il est chaud, remplissez des caisses *vol-au-vent* de votre mélange. Fouettez en neige épaisse les blancs de 3 œufs et battez-y $\frac{1}{2}$ tasse de coco et $\frac{1}{2}$ tasse de sucre. Etendez cela sur vos tartelettes et mettez blondir au four.

TARTELETTES DE CREME

1 tasse de crème sure
1 tasse de sucre
3 œufs
Parfumez au citron

Faites cuire dans un fond de pâte à feuilletage ou demi-brisée. Parsemez de raisin de Corinthe au goût.

TARTELETTES DE SIROP D'ERABLE

3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 œuf (battu léger)
1 tasse de sirop d'érable
Gros comme un œuf de beurre
1 cuillérée à thé de vanille

Humectez la farine avec de l'eau. Mélangez les ingrédients et faites cuire au-dessus d'une bouilloire d'eau jusqu'à ce que ce soit un peu épais. Faites refroidir et versez dans des douilles à tartelettes. Cuisson. On peut les garnir avec de la crème fouettée ou avec une meringue au blanc d'œuf.

* * *

Manière d'effacer la matière imprimée sur les sacs de fleur

Enlevez soigneusement les restes de farine, lavez le sac et rincez-le bien, puis mettez-le tremper durant la nuit dans de l'huile de charbon (kerosene). Rincez le coton de nouveau à grand eau, mettez-le sécher et vous aurez à votre usage une belle pièce de coton de qualité supérieure.

TARTES ET PATÉS

(Préparé spécialement pour cet ouvrage)



PRENEZ la pâte que vous aurez préparée à l'avance selon les directions indiquées au chapitre précédent (*La Pâte à Feuilletage.*) Abaissez-la avec le rouleau à pâte à environ $\frac{1}{4}$ pouce. Taillez-y avec un couteau ou (coupe-pâte) votre fond circulaire de la grandeur nécessaire. Il serait de bon avis de lui donner un diamètre un peu plus grand que celui de la tourte (*tarte*) que vous exécutez, afin que le fond prenne son retrait. Sans cette précaution, on risquerait d'en gâter l'effet.

Avec les débris qui vous resteront, faites un couvercle pour le dessus de votre tarte ou pâté. Avant de le poser, piquez-le, ce qui permettra à la vapeur de s'échapper et empêchera le jus de ressortir. Il serait bon, dans le cas des pâtés de viande ou de fruits, de faire un trou rond (nommé cheminée) au centre de votre couvercle pour faciliter davantage l'évaporation.

Pour les pâtés cuits sans couvercle, prenez les rognures de pâte qui vous resteront après avoir taillé votre fond, abaissez-les et taillez dedans une bande mince plutôt étroite et longue de trois fois le diamètre de votre tarte. Ayant garni votre tarte, ce ruban de pâte servira de rebord, que vous aurez soin, après l'avoir mouillé, de bien souder au fond circulaire.

Les croûtes à pâtés peuvent être accommodées et cuites quelques jours à l'avance pour les réchauffer au besoin. Posée dans un endroit frais, une croûte bien apprêtée est d'excellente conservation.

Les tartes et pâtés exigent un four gai au commencement de la cuisson. Plus la forme est petite, plus chaud doit être le four. Aussitôt la cuisson de la pâte constatée, on diminuera le feu, particulièrement lorsqu'on se sert d'une garniture de cossetarde ou d'œufs. Les pâtés de fruits seront meilleurs cuits lentement.

Quand on se sert d'une seule croûte (ou fond), la pâte peut être plus épaisse.

Sous peine d'avoir une pièce de pâtisserie défectueuse, on ne doit jamais poser une tourte, sa cuisson achevée, sur le poêle chaud.

✣ ✣ ✣

TARTE AUX ATOCAS
(*Canneberges*)

Mettez dans une casserole 1 pinte d'atocas et $\frac{1}{4}$ tasse d'eau. Laissez bouillir environ $\frac{3}{4}$ d'heure, puis ajoutez 2 pleines tasses de sucre granulé. Quinze minutes après son premier bouillon, ajoutez-y un morceau de beurre gros comme la moitié d'une muscade et 1 demi-cuillérée à thé de casse. Laissez refroidir.

MANIERE DE FAIRE LA CROUTE:

Mettez dans un tamis 2 tasses de farine *Five Roses* avec 1 cuillérée à thé de sel, $\frac{1}{4}$ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*) et $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de crème de tartre. Sassez ces ingrédients, auxquels vous mêlerez parfaitement 1 petite tasse de saindoux. Délayez avec de l'eau froide en pâte assez molle pour être roulée. Roulez mince et garnissez-en vos tourtières graissées. Remplissez celles-ci avec vos fruits. Roulez mince les débris de pâte qui vous resteront, taillez-les en bandes larges de $\frac{1}{8}$ de pouce, croisez-les sur votre tarte très rapprochées les unes des autres, et faites cuire à four gai. C'est délicieux avec de la crème fouettée.

TARTE AUX BANANES

Garnissez une tourtière profonde avec une pâte riche. Jetez-y une grosse banane tranchée ou deux petites bananes. Versez dessus une cossetarde cuite faite avec 1 chopine de lait crémeux, 2 œufs (battus),

2 cuillérées à table de sucre et un peu de sel. Faites cuire lentement à four modéré, et décorez votre tarte avec une meringue aux blancs d'œufs ou avec une crème fouettée épaisse.



TARTE AUX BANANES A LA CREME

Tranchez 2 grosses bananes dans un fond de tarte cuit à l'avance. Remplissez-le avec de la crème fouettée parfumée à la vanille. Sur chaque rond de banane, posez une goutte de gelée rouge.

TARTE DE BLEUETS A L'AMERICAINE

Lavez les bleuets et saupoudrez-les de farine *Five Roses*, puis jetez-y ½ tasse de sucre pour chaque chopine de fruits. Remplissez-en des caisses à tartelettes, semez ça et là de petits dés de beurre, posez votre couvercle de pâte et faites cuire.

TARTE AU CARAMEL

Mettez bouillir dans une casserole 1 tasse de cassonade et un poids de beurre équivalant à 1 œuf, puis éclaircissez avec 1 tasse d'eau chaude. Délayez ensemble 1 cuillérée à table de *cornstarch* (fécule de blé d'Inde), 1 cuillérée à thé de vanille, et 2 jaunes d'œufs avec de l'eau, puis joignez-les aux autres objets. Versez votre composition dans votre croûte préparée, et garnissez au blanc d'œuf.

TARTE AU CARAMEL
(*Autre*)

1 tasse de cassonade foncée
1½ cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table de beurre
Les jaunes de 2 œufs (les blancs pour glacer)
1 tasse de lait doux

Faites cuire au bain-marie (bouilloire double), et versez dans un fond cuit à l'avance.

TARTE AUX CAROTTES

1 tasse de carottes cuites (pilées)
½ tasse de sucre
2 œufs
1 chopine de lait doux
2 cuillérées à table de mélasse
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de gingembre

Faites cuire dans un fond de feuilletage. On peut omettre la mélasse.

TARTE AUX CERISES TROMPEUSE

1 tasse d'atocas (coupés en deux)
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de vanille
1 cuillérée à table de farine *Five Roses* délayée dans
½ tasse d'eau
1 œuf

Mêlez bien le tout, et faites cuire dans deux croûtes.

TARTE DES CHANTIERS

1 tasse de cassonade
1 tasse de sirop (ou sirop d'érable)
½ tasse de lait doux
Gros comme un œuf de beurre
Les jaunes de 3 œufs
1 muscade

Délayez le tout, puis joignez-y, en dernier, les blancs d'œufs bien battus. Cuisson dans une croûte de fond à four modéré.

TARTE AU CHOCOLAT

1 chopine de lait
½ tasse de sucre
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 carré de chocolat

Râpez le chocolat, mettez-le dans le lait, puis laissez-le jeter un bouillon. Mêlez bien le sucre et la farine, et brassez-les graduellement dans le lait. Cette recette suffit pour une tarte. Servez avec de la crème fouettée.

TARTE AU CITRON

Le jus de 2 citrons
2 tasses de sucre
Les jaunes de 3 œufs
4 cuillérées à table de farine *Five Roses*
Un morceau de beurre

Mêlez le tout avec un peu d'eau froide. Ajoutez 3 tasses d'eau bouillante et laisser jeter un bouillon. Retirez du feu et mettez dans des croûtes cuites. Cette recette donnera 2 tartes. Battez les blancs d'œufs en neige épaisse, sucrez au goût, garnissez-en le dessus de vos pièces.

TARTE AU CITRON TROMPEUSE

3 œufs
1 tasse de sucre
1½ chopines de lait de beurre
1 cuillérée à thé d'essence de citron
1½ cuillerées à table de farine *Five Roses*

TARTE A LA CITROUILLE

Prenez une citrouille de grosseur moyenne. Il est recommandé de ne pas la peler, parce que la plus grande part de sucre et de sa couleur est renfermée dans l'écorce. Lavez-la et coupez-la en petits dés après avoir enlevé la partie charnue et fibreuse. Mettez dans une marmite en porcelaine avec une chopine d'eau bouillante, et elle sera bientôt couverte avec son propre jus. Il faut la laisser s'évaporer lentement, ce qui prendra 6 à 8 heures. Quand tout le jus sera extrait de la citrouille, mettez un linge sur une passoire, versez-y la citrouille, repliez les coins du linge et mettez une assiette avec un poids dessus. Laissez égoutter jusqu'au matin.

Pour 4 tasses de compote égouttée (mesurée après avoir été passée dans un tamis ordinaire) prenez 1 cuillérée à thé de sel, 1 de macis, 1 de muscade et 1 cuillérée à table de gingembre ou tel autre aromate qu'il conviendra. Ajoutez 4 œufs bien battus avec 1½ tasses de sucre. Jetez-y lentement 4 tasses de lait et 1 tasse de crème riche. Goûtez à ce mélange parce que certaines espèces de citrouille exigent d'être plus sucrées que d'autres. Une citrouille de moyenne grosseur donnera environ 5 tasses de pulpe égouttée.

TARTE A LA CITROUILLE
(*Sans Œufs*)

Faites cuire une citrouille ou citronnade jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Frottez-la au travers d'une passoire, et mesurez 3 tasses de pulpe. Râpez dessus 1 demi muscade ou l'équivalent de zeste d'orange. Ajoutez 1½ tasses de sucre blanc. Mouillez 4 cuillérées à thé (renversantes) de *cornstarch* (fécule de blé d'Inde) avec ½ tasse de lait doux et ajoutez-les à la citrouille. Faites fondre 1 cuillérée à table de beurre, ajoutez un peu de sel et joignez-le à la citrouille. Versez-y ensuite 3 pleines chopines de lait doux. Brassez bien et versez le mélange dans vos tourtières garnies de pâte de fond. Faites cuire dans un four chaud jusqu'à ce que ce soit de belle couleur. Aussitôt refroidies, mettez sur le dessus d'une ou deux tartes de la gelée quelconque.

TARTE AU COCO

2 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ cuillérées à thé de poudre â pâtisserie
Un petit morceau de beurre
Cuisson dans deux tourtières.

GARNITURE DE COCO

1 œuf
⅓ tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de sucre
1 tasse de lait bouillant

Mêlez ensemble l'œuf, la farine et le sucre. Jetez-y le lait bouillant et faites bouillir en remuant constamment jusqu'à ce qu'il soit épais. Parfumez au goût, puis ajoutez-y 1 cuillérée à table de coco coupé en îlets.

TARTE A LA COSSETARDE

Garnissez une tourtière creuse avec une bonne croûte de fond et râpez-y un peu de muscade. Battez 3 œufs avec une demi-tasse de sucre, ajoutez ½ tasse de crème et assez de lait pour remplir votre fond (environ 1 chopine). Cuisson : à four modéré jusqu'à ce que votre cossetarde soit au point d'ébullition. Servez froide. On peut conserver les blancs de 3 œufs et, lorsque la cossetarde sera cuite, les battre en neige et les étendre sur le dessus. Ajoutez un peu de sucre aux blancs d'œufs, remettez au four et laissez brunir légèrement.



Remarque sur les tartes à la Cossetarde. —Il est préférable que la pâte soit très froide et de bonne consistance. Prenez le four lorsqu'il est très gai, autrement le liquide pénétrerait la croûte et la rendrait pâteuse et pesante.

[*Tartes et Pâtés*]

TARTE A LA CREME FRANCAISE

1 tasse de raisin de Corinthe
¾ tasse de sucre granulé



1 tasse de crème sure
2 œufs (les blancs pour glacer)
½ cuillérée à thé de cannelle
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de soda à pâte (mis en dernier)

Préparez une caisse de pâte à tartelettes, et faites cuire la garniture à part sur le dessus du poêle. Conservez les blancs d'œufs, battez-les lestement pour les étendre ensuite sur le dessus de vos tartes lorsqu'elles seront remplies. Faites brunir légèrement au four.

CROUTE POUR TARTE A LA CREME
(*Sans beurre*)

Pour 1 chopine de farine *Five Roses* sassée, mettez 1 cuillérée à thé (rase) de poudre à pâtisserie et suffisamment de crème douce pour mouiller la farine et en faire une pâte juste assez épaisse pour pétrir. Roulez lestement et faites cuire à four gai. Cette recette suffit pour 2 tartes ouvertes.

TARTE AUX DATTES MEXICAINE

1 tasse de sucre blanc
Les jaunes de 2 œufs
1 tasse de crème douce ou de lait
Dattes hachées finement

Foncez une tourtière avec une pâte à dresser et mettez une couche de dattes au fond. Versez dessus le mélange indiqué ci-haut et faites cuire. Battez en neige les blancs d'œufs, sucrez-les et mettez-les sur le dessus de votre tarte. Faites blondir au four.

TARTE AUX FRUITS VIEUX GARCON

1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à table (grande) de poudre à pâtisserie
Pincée d'épices au goût
Pincée de sel
2 cuillérées à table de cassonade
½ tasse de raisin de Corinthe
Lait frais pour en faire une pâte à biscuits

Dans une petite bassine profonde de granit (ou marmite) mettez fondre 2 cuillérées à table de saindoux. Dressez-y votre pâte de façon à ce qu'elle recouvre le fond, puis faites fondre 1 cuillérée à table de saindoux que vous verserez dessus. Faites cuire 15 minutes à four vif.

Remarque sur les tartes aux fruits.— En mettant une pincée de soude dans les fruits surs, il vous faudra beaucoup moins de sucre pour les édulcorer.

TARTE AU LAIT DE BEURRE
(*Suffit pour faire 2 tartes*)

2 tasses de lait de beurre
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
2 cuillérées à table de beurre
2 œufs
1 tasse de sucre

Faites cuire dans un fond de pâte à feuilletage.

TARTE AUX POMMES

3 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de saindoux (ou saindoux et beurre mêlés
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel
Pommes tranchées
½ tasse de sucre
1 muscade (râpée)
Cannelle au goût

Sassez la farine, la soude et la crème de tartre. Frottez le beurre dans la farine et mettez assez d'eau pour que le tout se tienne debout. Pétrissez la pâte très peu, et roulez-la mince, étendez-la sur votre tourtière. Remplissez-la de tranches de pommes coupées minces. Saupoudrez sur vos pommes 1 demi-tasse de sucre, le quart d'une muscade râpée et de la cannelle au goût. Humectez les bords, étendez votre couvercle et posez-le sur votre fond. Pressez-les ensemble avec une fourchette. Faites au centre un trou rond afin de faciliter l'évaporation de la vapeur et empêcher le jus de déborder. Cuisson: dans un four gai environ 20 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient cuites.

TARTE DE COMPOTE AUX POMMES

Fouettez les jaunes de 2 œufs avec ½ tasse de sucre. Battez-y 2 tasses de compote aux pommes sucrée puis clarifiée. Parfumez avec tel arome qu'il conviendra



Five Roses


LAKE OF THE WOODS
MILLING CO.
LIMITED
FIVE ROSES
MANITOBA FLOUR
NET 196 Lbs.
TARE 17 Lbs.
KEEWATIN

(on recommande le thé des bois), et faites cuire dans une croûte de pâte à dresser. Battez les blancs d'œufs en neige épaisse, joignez-y 2 cuillérées à table de sucre en poudre, et garnissez-en le dessus de votre tarte. Mettez au four pour obtenir une belle couleur.

TARTE AUX POMMES
(*Autre*)
(*Premier Prix au Country Fair, Picton, Ont.*)

Prenez de bonnes pommes à tartes: Wealthies, Greenings, Duchess, Red Astrachan, etc. Garnissez votre tourtière avec de la pâte riche et bien levée, et remplissez-la avec des pommes tranchées minces. Sucrez au goût avec du sucre granulé. Ajoutez une noix de beurre et parsemez avec de la cannelle. Au moment de mettre votre couvercle, mouillez les bords de votre fond et soudez-les ensemble en les pressant avec le doigt. Prenez une bande de coton large d'un pouce, mouillez-la puis étendez-la autour du bord. Quand la tarte sera cuite, enlevez cette bande.

TARTE A LA RHUBARBE

2 tasses de rhubarbe (en compote)
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 œuf

Faites cuire entre deux croûtes.

TARTE DE RHUBARBE AUX DATTES

Garnissez votre tourtière avec une pâte très riche, et étendez sur votre fond une couche de dattes dont vous aurez enlevé les noyaux. Remplissez votre tarte avec de la compote de rhubarbe. Mettez votre couvercle de pâte à dresser et faites cuire comme à l'ordinaire.

TARTE AU SIROP D'ERABLE

1 tasse de sirop d'érable
1½ tasses de raisins
1 citron (le jus et la râpure)
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*

Faites cuire entre 2 croûtes.

TARTE AU SIROP D'ERABLE (*Autre*)

1 tasse de sirop d'érable
½ tasse d'eau
2 œufs (les blancs pour glacer)
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
Une noix de beurre

Cuisson dans un bain-marie (bouilloire double). Préparez et faites cuire votre pâte à l'avance, versez-y votre cossetarde. Recouvrez avec une meringue.

TARTE AU SUCRE

Première Partie:

3 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
¾ tasse de saindoux ou beurre

Frottez ensemble ces ingrédients. C'est votre garniture pour le dessus.

Deuxième Partie:

1 tasse de mélasse
1 tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans l'eau)

Délayez la mélasse et l'eau, puis ajoutez-y le soda à pâte (*soude*). Divisez entre 4 tourtières, puis garnissez avec vos miettes (1ère partie) et faites cuire dans une seule croûte de fond.

TARTE AU VINAIGRE

1 œuf
1 cuillérée à table (renversante) de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1½ cuillérées à table de vinaigre aigre
1 tasse d'eau froide
Muscade au goût

Battez ensemble l'œuf, la farine et le sucre. Ajoutez le vinaigre et l'eau froide. Parfumez avec de la muscade et faites cuire entre deux croûtes.

TARTE WASHINGTON

1 tasse de sucre blanc
1 œuf
1 tasse de crème douce
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soda à pâte
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte assez épaisse
Muscade ou citron



Faites cuire dans deux terrines à tartes. Couvrez l'une avec de la gelée et posez l'autre dessus. Servez froide.

[*Tartes et Pâtés*]

TOURTE ANGLAISE
(*Mince Pie*)

1 pinte de bœuf gras (bien cuit et haché menu)



2 pintes de pommes vertes (hachées finement)
2½ tasses de raisins (épépinés et hachés finement)
1½ tasses de raisin de Corinthe
2½ cuillérées à thé d'épices mêlées
½ cuillérée à thé de muscade râpée
3 tasses de cassonade
4 cuillérées à table de vinaigre
1 tasse d'eau chaude
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*

Remplissez votre croûte préparée à l'avance et faites cuire à four modéré jusqu'à ce que votre tarte soit de belle couleur. Les pâtés à l'émincé de bœuf doivent être faits avec un fond et un couvercle de pâte à feuilletage. Ces pâtés se conserveront plusieurs jours. Au moment de servir, on les fera réchauffer simplement.

VIANDE A MISPAIS
(*Rich Mince Pie*)

2 livres de bœuf maigre bouilli jusqu'à ce qu'il soit tendre, puis haché menu lorsqu'il est froid
4 livres de pommes (hachées finement)
2 livres de suif
2 livres de raisins
2 livres de raisin de Damas (*sultanas*)
2 livres de raisin de Corinthe
½ livre de peau de cédrat (coupée en filets)
¼ livre de zeste d'orange
¼ livre de peau de citron confite
¼ livre de noix de Grenoble
¼ livre d'amandes

Posez ces ingrédients sur le feu, et arrosez-les avec un sirop fait avec 3 livres de cassonade et un peu d'eau. Pendant la cuisson, ajoutez :

1 cuillérée à table de clous de girofle (pilés)
1 cuillérée à table de piment (pilé)
1 cuillérée à table de sel
1 cuillérée à table de gingembre pilé
1 cuillérée à table de macis
1 muscade (râpée)
Le jus et la peau de 2 citrons

Faites bouillir encore 15 minutes. Retirez du feu et, lorsque le tout sera froid, ajoutez-y 1 pinte de bon cidre de pommes. Paquetez votre garniture dans un bocal de grès et versez dessus ¾ chopine de cognac. Quand elle est bien bouchée, elle se conservera des mois durant et ne fera que gagner en saveur avec le temps.

VIANDE A MISPAIS TROMPEUSE
(*Mock Mince*)

4 œufs
4 tasses d'eau
1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de vinaigre
1 tasse de raisins
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soda
½ douzaine de biscuits de soda pilés finement

GARNITURE D'UNE EMINCEE DE TOMATES VERTES

Hachez très finement 1 picotin (petite mesure) de tomates vertes. Lavez-les, puis mettez-les dans une passoire avec une saumure faible afin d'en extraire le jus. Faites bouillir très peu. Ajoutez ensuite 5 livres de cassonade, 2 livres de raisins, des clous de girofle, de la cannelle et du piment au goût. Mettez aussi de la peau de citron confite au sucre. Servez-vous-en au besoin.

PATÉ DE CHEVREUIL

Nettoyez et détaillez la chair en morceaux, saupoudrez-les avec de la farine *Five Roses* que vous aurez auparavant assaisonnée avec du poivre et sel. Mettez ces morceaux détachés dans une tourtière à quelque distance les uns des autres, et saupoudrez-les avec 1 cuillérée à dessert de persil haché menu, versez-y autant de jus, de sauce délayée ou d'eau que la tourtière peut en contenir sans néanmoins qu'elle déborde. Couvrez avec une croûte à pâté et laissez un trou au centre de votre couvercle pour faciliter l'évaporation.

Mettez cuire environ 2 heures dans un bon four. Quand la croûte aura pris une belle couleur, couvrez-la avec une feuille de papier ciré afin qu'elle ne brûle pas, puis achevez la cuisson.

PETITS PATÉS AU GRAS
(*Fameux Pork Pies de Devonshire*)

Hachez menu 1 quarteron de suif de rognons de bœuf que vous mêlerez avec une égale quantité de beurre. Frottez ces ingrédients dans 1 livre de farine *Five Roses,* et mettez le tout dans une casserole posée sur le poêle jusqu'à ce que le suif et le beurre soient fondus et que la farine soit très chaude. Pétrissez le tout en pâte ferme, couvrez-la avec un linge, et mettez-la près du feu pendant que vous apprêtez la viande. Prenez 2 livres de cou de porc, coupez-le en petits morceaux que vous assaisonnez librement avec du poivre et du sel et 1 cuillérée à thé de sauge pulvérisée. Faites cuire doucement votre viande pendant 25 minutes avant de la mettre dans vos pâtés, qui doivent être de forme ronde. Votre abaisse de pâte à feuilletage sera divisée en autant de bandes que vous désirez avoir de pâtés. Il faut étudier soigneusement la manière de dresser ces petits pâtés : on introduit le poing au centre de chaque rond de pâte que l'on travaille en la tournant pour former le creux dans lequel sera mise la viande. Il faut l'avoir fait une ou deux fois pour bien comprendre la méthode à suivre. Le pâté dressé, on met un rond de pâte sur le dessus que l'on soude aux extrémités du fond en les pinçant ensemble légèrement. Faites cuire dans un four régulier plutôt lent.

PETITS PATÉS AU GRAS
(*A la façon de Melton Mowbray*)

Mettez dans une terrine à pain 2½ livres de farine *Five Roses.* Mettez dans une casserole posée sur le feu ¾ chopine d'eau froide et ½ livre de bon saindoux. Quand l'eau bout, faites un creux au milieu de la farine et mettez-y par degrés l'eau et le saindoux. Aussitôt le mélange bien opéré, pétrissez la pâte avec les mains et roulez-la en feuilles d'environ ¼ de pouce d'épaisseur. Garnissez des tourtières rondes avec votre pâte et procédez au remplissage. La garniture est faite de porc frais maigre (cru), que vous hacherez en petits carrés et assaisonnerez avec du poivre et du sel. Roulez la pâte pour votre couvercle et, après avoir humecté les bords de votre pâté, soudez-la à votre fond en pressant légèrement avec le pouce et l'index. Faites cuire 1½ heure.

PATÉS AU JUS

1 œuf
½ tasse de lait doux
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Sel
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme

Jetez par cuillérées dans de la sauce au poulet, et faites bouillir 10 minutes.

PATÉ DE VIANDE
(*Genre Nouveau*)

Foncez une tourtière avec une abaisse de pâte à biscuits roulée mince. Dressez sur le fond de votre pâté la viande hachée et la sauce épaisse encore chaude. Au lieu de couvrir avec une bande de pâte, recouvrez le pâté avec une couche de petits biscuits d'environ 1 pouce de diamètre. Cuisson de 15 à 20 minutes.

PATÉ A LA VIANDE

Pelez et tranchez 2 livres de pommes de terre. Hachez 1 ou 2 livres de bœuf cuit (froid), le maigre et le gras mêlés. Couchez les pommes de terre dans votre tourtière avec ¼ chopine de sauce de bœuf et assaissonnez avec du poivre et du sel. Ajoutez 2 oignons coupés en quatre. Mettez la viande sur les patates et recouvrez-la avec une autre couche de patates. Versez de la graisse de rôti sur cette dernière couche de pommes de terre. Couvrez avec une bande de pâte et faites un trou au centre, dans lequel vous verserez une ou deux fois durant la cuisson un peu de jus de bœuf. Faites cuire environ ¾ d'heure à four chaud.



PATÉ A LA VOLAILLE

Prenez un poulet d'environ 4 livres. Otez tout le gras, découpez-le et posez-le dans l'eau bouillante. Assaisonnez avec

[*Tartes et Pâtés*]

un peu de poivre et de sel. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il se désosse facilement. Retirez-le, coupez-le en petits morceaux et enlevez tous les os. Il doit rester environ 3 tasses de liquide pour la sauce que vous laisserez dans le chaudron. Epaississez avec de la farine *Five Roses*. Ajoutez à peu près une cuillérée à table de beurre, si c'est le désir d'avoir une sauce très riche. Versez-la sur le poulet, puis mettez refroidir.

PATE POUR PATE A LA VOLAILLE :

3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soda à pâte (*soude*)
¼ tasse de beurre
¼ tasse de saindoux
Pincée de sel fin
Lait doux pour humecter

Sassez ensemble la farine, le sel, la crème de tartre et le soda. Frottez-y le beurre et le saindoux, puis mouillez le tout avec le lait pour en faire une pâte de la consistance d'une pâte à biscuits. Foncez un plat creux avec votre mélange froid et recouvrez votre pâté avec le reste de votre pâte. Faites un trou (ou cheminée) au centre de votre couvercle pour que l'air puisse circuler. Cuisson : 1 heure.

✣ ✣



L'importance du Barillage

Il n'y a qu'un seul baril convenable pour contenir et conserver la fine fleur FIVE ROSES: le baril et le barillet faits dans nos bonnes usines de Keewatin par des tonneliers experts, fabriqués du bois des plus beaux peupliers de l'ouest canadien.

C'est le plus solide emballage fabriqué : sans cribles et sans noeuds, évitant ainsi aucune perte de farine, doublement renforcé de cerceaux de bois et de fil de fer.

Le baril et le barillet servant à contenir la FIVE ROSES, lorsqu'ils sont vides, sont des réceptacles des plus utiles convenant à mille fins diverses.

N'acceptez pas de contrefaçons, assurez-vous toujours que l'on vous donne l'emballage authentique FIVE ROSES poncé en rouge et en bleu.

PÂTES CLAIRES ET ENTREMETS

CREPES, GALETTES, GAUFRES, ROTIES, PAIN DORÉ



QUAND vous vous servez de pâte soufflée au levain (préparée la veille au soir) gardez un tiers au moins de votre démêlé comme "levain" pour la prochaine fois. Mettez au frais et couvrez bien. La veille du jour ou vous ferez les crêpes, ajoutez de l'eau chaude, assaisonnez au goût, et faites-y tomber en pluie suffisamment de farine *Five Roses* tamisée pour que la pâte soit plutôt ferme.

Le mélange (ou l'appareil) que l'on conserve ainsi devra être mis dans un endroit froid et sera tenu dans le même plat qui aura servi au démêlé. Si on le tient froid, il ne se gâtera pas; en effet, si la pâte est gelée, les crêpes n'en seront que meilleures.

Quand vos crêpes sont sures, vous ajouterez un peu de soude (*soda à pâte*), mais le moins possible de cet ingrédient. Si vous employez du lait doux, le matin au lieu de la soude ajoutez de la poudre allemande. Dans la préparation du dernier démêlé, servez-vous d'une cuiller de bois, afin de bien mélanger et d'éviter les grumeaux. Laissez reposer lorsque la pâte sera assez travaillée: elle doit être très légère.

Avec la céréale (dite *Breakfast Food*) de la compagnie *Lake of the Woods*, on fait de délicieuses crêpes. Voyez la page 33.

LA CUISSON DES CREPES

Il faut préparer un feu très vif. Dans une poêle faites dissoudre gros comme une noix de beurre fin, puis lorsqu'il est chaud versez dessus une bonne cuillérée à potage de pâte, étalez bien votre crêpe dans la poêle en inclinant celle-ci dans tous les sens. Lorsque la pâte devient consistante, remuez la poêle afin de dégager la crêpe, que vous retournerez soit en la faisant sauter soit à l'aide d'un tourne-pièce. Laissez-la devenir d'un beau blond, puis faites-la glisser sur un plat chaud, et saupoudrez-la de sucre concassé ou de sucre pilé. Servez les crêpes très chaudes, ayant eu soin de les parsemer de sucre râpé au fur et à mesure que vous les placerez sur le plat.

✣ ✣ ✣

CREPES DE MENAGE

2 tasses de lait sur
3 œufs (battus séparément*)
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
Fine fleur de froment *Five Roses* pour épaissir

Mélangez comme à l'ordinaire. Battez les blancs d'œufs et amalgamez-les lentement et en dernier lieu avant de soumettre la pâte à l'action du feu.

*Les jaunes et les blancs.

CREPES FOUETTEES

Ayant fait votre démêlé comme il est dit au mot précédent, avant d'ajouter les blancs d'œufs ajoutez un peu de beurre fondu et faites-en une pâte légère et lisse. Laissez reposer quelque temps au chaud. Mélangez alors à votre pâte les 3 blancs d'œufs bien fouettés et $\frac{1}{2}$ tasse de crème fouettée. Laissez encore reposer environ 10 minutes et faites frire comme les crêpes ordinaires, sans toutefois beurrer autant la poêle, mais sans négliger de beurrer légèrement le dessus de la crêpe avant de la retourner.

[*Crêpes*]

CREPES DE SARRASIN

(*Préparées la veille*)



1 pinte d'eau
½ gâteau de levain
1 cuillérée à thé (renversante) de sel
1 cuillérée à table de cassonade
Farine de sarrasin pour que la pâte soit ferme

Laissez lever pendant la nuit. Le lendemain faites dissoudre 1 cuillérée à thé (rase) de soude dans un peu d'eau tiède, puis ajoutez cela à la pâte.

PANNEQUETS A L'ANGLAISE

(*Pancakes*)

1 chopine de lait
1 cuillérée à table de sucre
2 œufs
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel

Sassez ensemble la farine, le sel et la poudre à pâte. Ajoutez-y les œufs bien battus et le sucre, puis mélangez le tout avec la chopine de lait. On devra s'assurer que le mélange soit bien opéré. Si la pâte paraît trop épaisse, ajoutez-y du lait doux. Dans une poêle mettez un petit morceau de beurre, puis faites cuire la pâte par cuillérées. Servez avec du sucre en poudre et quelques gouttes de jus de citron.

CREPES DE MAIS

1 tasse de farine de blé-d'Inde (maïs)
¾ tasse de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé (renversante) de soude
2 cuillérées à thé (renversantes) de crème de tartre
Suffisamment d'eau pour éclaircir la pâte

CREPES A LA FRANCAISE

3 œufs (les jaunes)
1 tasse de lait
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de sucre
Fine fleur de froment *Five Roses*

Mêlangez les jaunes d'œufs, le lait, le sel, le sucre, et versez un tiers de ce mélange sur ½ tasse de farine *Five Roses* et travaillez ce démêlé de manière à en faire une pâte bien homogène. Versez-y le reste du mélange et battez bien. Ajoutez ½ cuillérée à thé de bonne huile d'olives. Procédez à la cuisson comme il est dit à l'introduction (voyez la page 93). Aussitôt que vous aurez retiré votre crêpe, étendez dessus une couche de gelée quelconque et de beurre, roulez la crêpe et saupoudrez-la de sucre en poudre. C'est délicieux.

CREPES PANEES

(*Pour 4 personnes*)

1 chopine de pain sec (émietté)
1 chopine de lait ou d'eau
1 œuf
1 tasse de lait sur
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Pincée de sel
Farine *Five Roses*

Détrempez le pain dans le lait pendant 1 heure. Battez bien avec une cuiller de bois. Amalgamez l'œuf au lait sur. Sassez-y une tasse de farine, à laquelle vous aurez mélangé la soude, la crème de tartre et le sel. Ajoutez au besoin un peu de farine afin d'obtenir une bonne pâte lisse. Brassez bien. Faites cuire sur une tôle graissée ou dans une poêle à frire. Une cuillérée à potage de la composition suffit pour une crêpe. Servez chaud avec beurre et sirop d'érable.

CREPES DE FARINE " GRAHAM "

1 œuf (bien battu)
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de sel (dissous dans de l'eau chaude)
1 tasse de farine *Graham*
1½ tasses de fine fleur *Five Roses*

CREPES DE POMMES DE TERRE

6 pommes de terre crues (râpées)
1 œuf
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
Sel et poivre

Délayez bien et procédez à la cuisson comme à l'ordinaire. Se mange avec du jambon frit.

CREPES DE POMMES DE TERRE
(*Autre*)

2 œufs
12 grosses pommes de terre râpées
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait doux
1 cuillérée à table de sel

CREPES DE FARINE DE BLE

1 pinte de lait sur
2 cuillérées à thé de soude (*soda*)
1 cuillérée à thé de sel
2 œufs

Délayez en pâte avec une égale quantité de farine *Five Roses* et de farine de blé entier (*wheatmeal*).

QUAND LES ŒUFS SONT RARES

Quand les œufs sont rares ou coûteux, on peut faire la pâte à crêpes avec de la bière d'épinette, ou avec de la neige propre et un peu de lait, ce qui remplace facilement les œufs.

✣ ✣ ✣

GALETTES

SI vous pouvez vous procurer une pierre à galettes (dite *Soapstone, en anglais*) n'employez pas autre chose. Les galettes sont cuites, c'est-à-dire qu'elles ne sont pas *frites* sur cet ustensile de cuisine et sont par le fait même comparativement plus saines. Mettez la pierre (ou plaque) sur le côté de votre poêle et faites-la chauffer par degrés au moins une heure avant de vous en servir. Si vous la faites chauffer tout à coup, elle pourrait se fendre. Nettoyez-la avec du sel desséché, puis essuyez-la avec un linge propre et elle sera prête pour la cuisson. Evitez d'y faire tomber même une goutte de graisse.

Si vous vous servez d'une tôle (ou plaque) de fer, graissez-la légèrement avec un morceau de lard salé ou avec de la couenne de porc, laissant juste assez de graisse à la surface pour que la galette ne colle pas.

La pierre (ou la tôle) pour assurer une cuisson parfaite doit être tempérée et bien apprêtée : elle est rarement bonne au premier abord. Il faut lui donner le temps et la manier avec patience. Faites cuire la galette jusqu'à ce que la porosité soit bien constatée et les bords très croustillants. Plusieurs ménagères afin d'éviter la fumée ne graissent jamais leur gril (ou gabetier) : elles préfèrent ajouter à leur pâte un peu plus de beurre.

On se trouvera bien entre chaque cuisson de déblayer le gril. Pour retourner et relever les galettes, on se servira de spatule de bois ou d'un tourne-pièce ordinaire.

La ménagère désireuse d'effets nouveaux sera agréablement surprise en introduisant dans ses recettes favorites la céréale (dite *Breakfast Food*) de la Compagnie *Lake of the Woods*. On en fait de belles galettes et d'exquises gaufres.

✣ ✣ ✣

GALETTES SIMPLES

½ chopine de lait
2 œufs
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de beurre
2 cuillérées à thé de poudre allemande
Farine *Five Roses* pour faire une pâte claire

Faites votre démêlé. Procédez en tout tel qu'il est indiqué plus haut. La cuisson constatée, relevez la galette, placez-la sur un plat chaud, saupoudrez-la de sucre fin, et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement de la pâte.

GALETTES PANEES
(*Sans Œufs*)

Sur du pain sec émietté versez du lait sur, et laissez-le tremper pour obtenir une substance pulpeuse.

[*Galettes*]

1 tasse de pain trempé (soupe)
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel



1 cuillérée à thé de soude (*soda*)
De l'eau froide pour faire une pâte coulante

Sassez la farine, le sel et la soude, puis jetez le mélange sur le pain trempé. Ajoutez l'eau graduellement et battez bien. Versez la pâte par cuillérées sur une tôle légèrement graissée. Procédez à la cuisson en retournant la galette pour qu'elle soit colorée également des deux côtés. Servez dans des assiettes chaudes.

GALETTES DE SARRASIN

1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de farine de sarrasin
½ tasse de sucre
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
¼ tasse de beurre (fondu)
1½ tasses de lait doux

GALETTES AU LAIT DE BEURRE

2 tasses de farine *Five Roses* (*voyez la remarque**)
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude
1¾ tasses de lait sur (ou lait de beurre)
1 cuillérée à table de beurre fondu
1 cuillérée à table de sucre

Cuisson sur une plaque (ou pierre) à feu vif.

**Remarque.*—Si le lait de beurre est épais, mettez une mesure avare de farine. S'il est clair, que la mesure soit généreuse.

GALETTES AU LAIT DE BEURRE

(*Autre*)

3 tasses de lait de beurre
2 tasses de crème (pas trop épaisse)
5 œufs (1 œuf par tasse)
2 cuillérées à thé (rondes) de crème de tartre
2 cuillérées à thé (renversantes) de bicarbonate de soude
1 cuillérée à thé de sel
Muscade au goût (ou vanille)
Fine fleur *Five Roses*

Faites cuire comme à l'ordinaire. Mettez du jugement dans l'emploi de la soude: tout dépendra du lait et à quel degré il est devenu aigre. Pour empêcher la galette de coller, ajoutez un peu de farine ou de soude, voire même un peu de chaque ingrédient. Si la pâte était trop épaisse, versez-y un peu plus de lait.

✣ ✣ ✣

POUR CONSERVER LA FARINE

LA farine est très sensible à l'humidité et aux odeurs de l'air ambiant. Aussi doit-on veiller avec attention à ce que l'atmosphère du lieu contenant de la farine soit toujours pure et éviter de placer de l'huile ou autre produit semblable dans ce lieu.

Quand vous achetez de la farine en baril, élevez celui-ci à une certaine distance du sol afin de produire un courant d'air qui permettra à la farine du fond de bien aérer.

Lorsqu'on est ennuyé par les souris, on préviendra les pertes en entourant le sac ou le baril avec une toile de fil de fer ou d'acier. La conservation de la farine est une chose aisée lorsque cette dernière est extraite de blé sec et de bonne condition. Exigez donc la marque authentique FIVE ROSES.

GAUFRES (*En anglais: "Waffles"*)

PATISSERIE originaire du Brabant. Les gaufres ordinaires se font avec une pâte qui doit avoir la consistance du lait et dans laquelle entre de la farine, de la crème fraîche en quantité suffisante, du sucre pulvérisé dans la proportion de 14 à 16 (c'est-à-dire, que pour 14 parties de farine *Five Roses,* on en met 16 de sucre); on aromatise avec de l'eau de fleur d'oranger ou toute autre eau distillée aromatique; on chauffe un gaufrier et on le graisse légèrement avec du beurre fondu; on met une cuillérée et demie de la composition et on fait cuire, en retournant le gaufrier, sur du charbon allumé (ou gaz), pour que la gaufre soit colorée également des deux côtés. Lorsque la cuisson est constatée, on retire la gaufre du gaufrier à l'aide d'un couteau qu'on passe dessous, on la roule sur elle-même à mesure qu'elle se détache, on l'étend toute chaude dans les formes et on la met à l'étuve pour qu'elle se tienne bien sèche. (*Le Pâtissier des Ménages.—Mme Rosalie Blanquet*). Autre manière de cuisson: on beurre un plateau, ou une plaque de tôle. Une cuillérée à café de cette pâte suffit pour une galette; disposez par conséqent la pâte par petits tas, pas trop rapprochés, mettez au four. Ces pâtisseries sont aussi connues sous le nom de "Plaisirs" ou "Oublies." On donne plutôt le nom d'Oublies à des Plaisirs faits dans un moule plus petit que le gaufrier ordinaire.

✣ ✣ ✣

GAUFRES DE MENAGE

2 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de lait
½ tasse de beurre fondu
2 cuillérées à thé de sucre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de sel
2 œufs (battus séparément)

GAUFRES A LA COURSE

(*6 Œufs*)

2 chopines de lait doux
1 tasse de beurre fondu
6 œufs (battus séparément*)
8 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses*

Mélangez le lait et le beurre, puis ajoutez-y suffisamment de farine *Five Roses* (tamisée) pour que la pâte soit assez claire; elle doit, pour être à point, couler aisément dans la cuiller. Ajoutez-y les jaunes d'œufs bien battus, puis les blancs. En dernier, avant de faire cuire, jetez-y 8 cuillérées à thé de poudre allemande. Ces gaufres, faites avec 4 ou 5 œufs, sont très bonnes, mais elles sont bien supérieures lorsqu'on suit la recette telle que donnée ci-haut.

*Les blancs et les jaunes.

GAUFRES A LA CREME

(*Fécule de blé d'Inde*)

3 cuillérées à table de fécule de maïs (dite *Cornstarch*)
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
1 chopine de lait sur
1 œuf (bien battu)
1 cuillérée à thé de soude (*soda*)

Mélangez bien la fécule de blé d'Inde et la farine *Five Roses,* puis ajoutez-y le sel. Amalgamez-y graduellement le lait sur, l'œuf (bien battu), et une petite cuillérée à thé de soude dissoute dans de l'eau. Versez dans le moule ou gaufrier chaud.

OUBLIES DE LA LOUISIANE

1 œuf
1 cuillérée à thé de sucre
1 chopine de lait doux
2 cuillérées à table (rases) de farine de blé d'Inde
2 cuillérées à table de beurre fondu
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour faire une pâte coulante (sans grumeaux)



Défaites en crème le beurre et le sucre, ajoutez-y l'œuf et battez bien. Puis sassez

[*Gaufres*]

la farine de blé d'Inde, la farine, le sel et la poudre allemande, et jetez sur le beurre. Ajoutez le lait, après avoir épuisé la farine. Faites chauffer le gaufrier, beurrez-le, remplissez-le de pâte et, la cuisson achevée, servez tout de suite avec beurre et sirop.

Observation.—Quand votre gaufre est défournée et avant qu'elle soit asséchée, on peut lui donner des formes diverses, en la tournant autour d'un bâton rond pour lui donner la forme de tire-bouchons, ou en la formant en cornets, etc.

ROTIES A L'ANGLAISE

(*Ou Ramequins*)

Coupez très fin du fromage canadien et délayez-le dans un œuf bien battu avec 1 cuillérée à table de beurre et ½ tasse de lait doux. Faites cuire jusqu'à ce que le tout soit intimement amalgamé. Puis faites rôtir des tranches de pain très minces, et couvrez-les avec une couche de votre mélange.

PAIN DORÉ

(*Rôties aux Œufs*)

3 œufs
1 chopine de lait doux
Pincée de sel

Battez bien les œufs, et ajoutez le lait doux et le sel. Coupez un pain à mie serrée en tranches de 1 pouce d'épaisseur. Enlevez la croûte. Plongez les tranches dans l'œuf et le lait, faites frire dans du saindoux chaud ou dans de la graisse, et laissez-les prendre une belle couleur. Saupoudrez avec du sucre en poudre et servez chaud.



PAIN DORÉ A LA CANADIENNE

(*Pour le déjeuner ou le souper*)

4 œufs
½ chopine de lait
3 cuillérées à table de farine *Five Roses*
Pincée de sel

Mélangez la farine dans un peu de lait de façon à ce qu'il n'y ait pas de mottes. Ajoutez le sel. Coupez les tranches de pain en quartiers et trempez-les dans le mélange indiqué ci-haut. Tenez la poêle chaude, mettez-y du beurre et laissez-le fondre jusqu'à ce qu'il soit bruni. Mettez-y alors le pain et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retournez-le sur l'autre côté et faites-le rôtir de même. Très délicieux au souper et remplace les pommes de terre. On peut se servir de pain rassis. Le pain fait de farine *Five Roses,* tout en rendant une mie serrée et bien veloutée, ajoute de beaucoup au goût délicat de ces pièces rôties.

PAIN PERDU A LA PARISIENNE

Mettez dans un plat creux 5 ou 6 œufs. Battez-les bien et ajoutez 1 cuillérée d'eau de fleur d'oranger, un peu d'eau-de-vie et de la râpure d'écorce de citron. Battez davantage. Coupez des tranches de pain d'environ 1 pouce d'épaisseur. Passez les tranches dans les œufs, faites frire et servez chaud, en saupoudrant de sucre votre pain perdu.

PAIN PERDU

(*Autre*)

Prenez une chopine de lait doux, ajoutez-y du sucre, un peu de sel, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Coupez un pain mollet en tranches de ¾ pouce d'épaisseur, faites-les tremper dans votre lait; puis passez-les dans de l'œuf battu, faites frire et servez chaud, les ayant saupoudrées de sucre râpé. On pourrait remplacer le lait par de l'eau dans laquelle on a pressé le jus d'un ou deux citrons. On y trempe le pain, qu'on passe ensuite dans les œufs battus et qu'on fait frire.

Note.—Le pain perdu fait ainsi est plus léger et moins indigeste. Celui qu'on ne fait tremper que dans les œufs est plus lourd et en consomme beaucoup plus que lorsqu'il est déjà imbibé de lait ou d'eau. Il faut mettre du beurre frais dans la poêle chaque fois qu'on y met du pain perdu, en quantité suffisante pour le faire frire, comme on fait pour une omelette. On arrose chaque tranche dans la poêle d'un peu d'œufs battus.

PIECES FRITES DIVERSES

Beignes, Beignets, Pets-de-Nonne, Croquettes, Pièces Panées



A friture doit être prête et clarifiée quand les beignes sont découpés.

Le saindoux ou toute autre graisse à friture doit être très chaud et tiré à clair. La friture commune se fait soit au beurre, soit au saindoux, soit à l'huile, voire avec la graisse du pot-au-feu. Un peu de suif ajouté à la graisse donne une bonne couleur aux beignes.

Faites chauffer la graisse par degrés et vérifiez-la au moyen d'une boulette de pâte. Si la boulette revient immédiatement à la surface, se gonfle et blondit rapidement, la friture est à point. Une autre manière de l'éprouver est d'y verser quelques gouttes d'eau: vous saurez qu'elle est prête, au pétillement. Il n'est pas nécessaire que la marmite exhale beaucoup de fumée. Si la friture enfume la cuisine, c'est qu'elle a brûlé ou qu'elle est trop chaude.

On se trouvera toujours bien de détailler à l'avance une bonne quantité de ces pâtisseries avant de les plonger dans la marmite, ne risquant pas de cette façon de faire refroidir ou par contre de faire fumer la graisse.

N'essayez pas de faire trop de pièces ensemble, parce que la chaleur serait diminuée et au lieu d'obtenir des beignets croquants et savoureux, la surface extérieure absorberait la graisse. Il faut ici prêter une grande attention, la pâtissière étant exposée à obtenir des beignets trop pâteux, quoique dorés à l'extérieur, vous n'obtiendriez à l'intérieur qu'une cuisson défectueuse.

Pour les pets-de-nonne et les beignets la cuisson doit être de 3 à 5 minutes. Quand ils sont croquants, gonflés et brunis, retirez-les de la friture avec une cuiller perforée, mettez-les dans une passoire ou sur un papier brun grossier pour les faire égoutter. Pendant qu'ils sont encore chauds, saupoudrez de sucre en poudre.

Quand l'appareil et la cuisson sont bien faits et que ces pâtisseries sont serrées soigneusement, elles se conserveront non seulement quelques semaines, mais elles gagneront en qualité avec le temps. Paquetez-les dans une jarre de grès et saupoudrez chaque rang de sucre fin.

On peut varier à l'infini la composition de ce mets, et donner à la pâte différentes formes suivant sa fantaisie.

Si les beignets ou pets-de-nonne sont mis dans un réchaud avant d'être servis, ils deviendront aussi savoureux et croquants qu'une pièce de pâtisserie fraîchement défournée.

Les Pets-de-Nonne diffèrent des beignes en ce qu'ils sont plus soufflés et sont frits à la cuillérée au lieu d'être détaillés avec l'emporte-pièce et frits aussitôt. Voir l'article *Pets-de-Nonne*. On peut parfumer la pâte à pets-de-nonne avec une cuillérée à bouche de fleur d'oranger.

✤ ✤ ✤

BEIGNES

1 œuf
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé (petite) de soude
1 tasse de lait frais
2 tasses de *Five Roses*
2 cuillérées à thé (petites) de crème de tartre
Muscade au goût

Battez ensemble l'œuf et le sucre. Faites dissoudre la soude dans le lait, et mélangez-le avec les ingrédients indiqués plus haut. Sassez la farine et la crème de tartre, battez bien et ajoutez-y la muscade. Roulez la pâte aussi molle que possible quoique maniable. Détaillez-la à l'aide d'un emporte-pièce de fantaisie, et faites frire dans le saindoux bouillant.

[*Pièces Frites Diverses*]

Si l'on se sert de lait écrémé, on ajoute 1 cuillérée à thé de beurre fondu. C'est une recette excellente. En la doublant on pourrait en tirer 5 douzaines.

BEIGNES (*Autre*)

1 tasse de sucre
2 œufs
2 cuillérées à table de beurre fondu
⅔ tasse de lait doux
2 cuillérées à thé (renversantes) de poudre allemande
Farine *Five Roses* pour faire une pâte qui puisse se rouler.

Parfumez avec des épices ou du citron vert râpé.

PETS-DE-NONNE (*Sans Œufs*)

6 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de sucre
1 tasse de crème
1 tasse de lait écrémé
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel

Avec la farine sassez la crème de tartre, la soude et le sel. Faites dissoudre le sucre dans la crème et le lait. Ajoutez-y la muscade et jetez dans la farine, mélangeant le tout en pâte. Roulez-la bien et détaillez-la comme suit : faites chauffer votre friture, et, lorsqu'elle est à point, trempez-y le manche d'une cuiller, et, avec ce manche, enlevez gros comme une noix de pâte, que vous ferez tomber dans la friture. Continuez jusqu'à ce que la pâte soit épuisée, en retirant à mesure ce qui sera cuit.

PETS-DE-NONNE A LA MELASSE

1 tasse de mélasse
2 tasses de lait de beurre
2 œufs
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à thé de beurre fondu



Farine *Five Roses* pour faire une pâte molle.

Ne pétrissez pas la pâte, mais tapez-la légèrement avec les mains. Roulez-la et après l'avoir détaillée comme il est dit au mot "*Pets-de-Nonne,*" faites frire dans la friture bouillante. Un mets délicieux.

PETS-DE-NONNES PARMENTIER (*Sans Œufs*)

2 tasses de pommes de terre chaudes (pilées au mortier)
2 tasses de sucre
1 tasse de lait doux
2 cuillérées à table de beurre
5 cuillérées à thé (rases) de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de vanille
Farine *Five Roses* pour pâte molle

Délayez comme d'habitude, et roulez la pâte à ½ pouce d'épaisseur. Faites frire comme il est dit à l'article "*Pets-de-Nonne.*" Les pommes de terre conserveront la fraîcheur de ce mets délicieux plus longtemps que lorsqu'il est préparé avec des œufs.

PETS-DE-NONNES SOUFFLÉS (*Recette riche au levain*)

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 tasses de lait échaudé
1 gâteau de levain dissous dans
½ tasse d'eau tiède
Farine *Five Roses*
3 œufs (bien battus)

Défaites le beurre en crème, ajoutez-y 1 tasse de sucre et battez de nouveau en crème. Ajoutez le lait échaudé et le levain dissous dans l'eau tiède. Incorporez de la farine *Five Roses* pour faire une pâte de bonne consistance. Couvrez et mettez lever durant la nuit. Le matin, ajoutez à la pâte 3 œufs battus en neige, 1 autre tasse de sucre et ½ muscade râpée. Travaillez-la avec de la farine *Five Roses* en une pâte égale et lisse. Laissez lever, retournez-la sur le pétrin et roulez-la de nouveau d'un pouce d'épaisseur. Mettez en forme, et laissez revenir environ ½ heure. Puis faites frire. Quand ils sont bien gonflés et d'une jolie couleur, retirez-les, faites-les égoutter et les saupoudrez de sucre fin.

PETS-DE-NONNE A LA CREME (*Ou crème frite*)

Faites réduire à moitié de la crème et du lait mêlés ensemble avec quelques grains de sel et du zeste de citron, joignez-y assez de farine *Five Roses* pour faire une pâte. Aplatissez cette pâte sur une

table à l'aide d'un rouleau, coupez-la par petits morceaux d'une forme régulière, que vous tremperez dans la pâte à frire et que vous plongerez dans la friture bouillante. Glacez vos beignets à votre gré.

PETS-DE-NONNE DE CREME SURE

1 tasse de crème sure épaisse
1¾ tasses de lait sur
2 œufs
1 tasse de sucre jaune (très clair)
1 cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans un peu d'eau tiède)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Farine *Five Roses*

Laissez reposer la pâte dans un endroit frais durant 3 heures. Puis roulez-la et coupez-la rapidement. Faites frire. Prenez garde de ne pas faire la pâte trop compacte, elle doit être de bonne consistance et sans grumeaux.

BEIGNETS DE BRIOCHE
(*A la façon d'Alsace*)

Cette recette exige une pâte à brioche. Détaillez et trempez des tranches de brioche dans du lait sucré et aromatisé, égouttez-les et plongez-les dans la friture bouillante. Le lait doit avoir été réduit à moitié.

BEIGNETS

½ livre de sucre
3 œufs
1 cuillérée à table de lait doux
1½ onces de beurre
Farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel

Délayez ces ingrédients avec suffisamment de *Five Roses* pour faire une pâte épaisse. Aplatissez-la au rouleau et détaillez-la en petits carrés, que vous ferez tomber dans la friture.

BEIGNETS (*Sans Œufs*)

1 chopine de sucre
⅔ chopine d'eau froide
2 cuillérées à table de saindoux
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel
Aromatisez au citron ou à la vanille
Farine *Five Roses*

BEIGNETS DE FRUITS

3 œufs (battus séparément)
3 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de lait sur (ou lait de beurre)
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de sel



Faites dissoudre la soude dans le lait, brassez les jaunes d'œuf dedans, puis la farine sassée et le sel. Ajoutez, en dernier lieu, les blancs battus très fermes. Ayez de la friture bien chaude, comme il est dit à la page —. Prenez avec une cuiller gros comme une noix de pâte que vous ferez tomber dans la friture, faisant absolument comme il est décrit à l'article *"Pets-de-Nonne."* Continuez ce procédé jusqu'à l'épuisement de la pâte, en retirant à mesure ce qui sera cuit et de belle couleur.

Remarque.—Au désir, on peut ajouter des bananes tranchées ou des pommes hachées menu.

Servez-vous d'une casserole creuse pour faire frire pouvant contenir une friture abondante. Quand les beignets sont cuits, retirez-les et faites-les égoutter. Dressez-les en pyramide dans une assiette chaude couverte d'une serviette pliée. Servez-les immédiatement.

Observation.—En les trempant dans une pâte à frire préparée au préalable, on peut faire des beignets avec n'importe quel fruit. On peut lier la pâte à frire avec du jaune d'œuf, on y met encore de l'huile, du vin blanc ; et, lorsqu'on veut la rendre plus légère, on y ajoute une petite quantité de bonne eau-de-vie. La consistance doit être suffisante pour masquer les substances (fruits) qu'elle enveloppe. Il est bon de la faire 2 ou 3 heures avant de s'en servir afin qu'elle soit bien levée.

BEIGNETS D'ABRICOTS
(*A l'eau-de-vie*)

Partagez par la moitié 8 ou 10 abricots bien mûrs, pelez-les, enlevez-en les noyaux et mettez-les dans une terrine, qui contiendra déjà 2 cuillérées de rhum (ou de sirop quelconque) et un peu de sucre. Au bout de 2 heures, retirez vos abricots, épongez-les, trempez-les dans la pâte à frire et plongez-les dans la friture bouil-

lante. Ces beignets délicieux doivent être bien secs, et servis très chauds, saupoudrés de sucre.

Nota.—Vous pouvez faire ces mêmes beignets avec tous autres fruits à l'eau-de-vie, tels que pêches, prunes, poires, cerises, etc.

BEIGNETS DE POMMES

Coupez vos pommes en rouelles ou en quartiers, après les avoir pelées; ôtez-en le cœur et les pépins, puis faites-les mariner pendant quelques heures dans de l'eau-de-vie avec du sucre, des zestes de citron et de la fleur d'oranger. Trempez-les dans une pâte à frire comme pour les beignets précédents, faites frire au brun, saupoudrez de sucre et servez. On agit de même avec tous les fruits susceptibles d'être coupés par rouelles ou en quartiers : poires, pêches, oranges, etc.

PETS-DE-NONNE DE FRAISES
(*Ou de framboises*)

Les fraises ou les framboises doivent être grosses, fermes et pas trop mûres. Après les avoir trempées dans de la pâte à beignets, on les fait frire comme les beignets précédents.

BEIGNETS DE RAISIN DE CORINTHE

Agissez comme à l'ordinaire, ayant eu soin de bien laver et éplucher votre raisin et de le faire mijoter dans du sucre clarifié pendant quelques minutes. Employez le raisin quand il est bien refroidi.

Nota.—Presque tous les fruits se prêtent bien à cet appareil et fournissent de délicieux beignets. On prépare le sirop a son gré, soit à l'eau-de-vie ou seulement au sucre.



BEIGNETS
(*Autre*)

2 cuillérées à table de beurre
6 cuillérées à table de lait doux
1 cuillérée à thé de poudre allemande
Farine *Five Roses* en quantité suffisante pour que la pâte puisse se rouler.

Roulez la pâte mince, coupez en morceaux carrés et faites frire. Servez au sirop d'érable.

BEIGNETS DE PANAIS

Faites une pâte à beignets commune. Faites bouillir 4 ou 5 panais (entiers). Faites une abaisse de pâte très mince, tranchez les panais sur la longueur et placez-en 2 ou 3 tranches sur votre abaisse. Le nombre de tranches à employer dépendra de la grosseur désirée de vos beignets. Faites bien brunir et servez avec un sirop quelconque ou avec du miel.

BEIGNETS DE CITROUILLE

Vous ferez bouillir la citrouille puis vous enleverez l'eau. Laissez bien refroidir. Avec une assiette pressez la citrouille pour bien enlever l'eau qui pourrait y rester. Délayez-y 2 œufs et assez de farine *Five Roses* (desséchée) pour faire une pâte à beignets. Plongez dans la friture par cuillérées, tel que décrit à l'article *"Pets-de-Nonne."* On se trouvera bien d'avoir une casserolle creuse. C'est une économie de saindoux, et les beignets seront de meilleure qualité. Après la cuisson, retirez-les et trempez-les dans un mélange de sucre et de cannelle pilée. Semez dessus un peu de gros sucre cristallisé.

MERVEILLES

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
1 quarteron de sucre (tamisé)
4 œufs
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie (ajoutez au désir)

Battez les œufs en neige, et délayez-y le sucre et le beurre. Sassez-y la farine et la poudre à pâtisserie. Faites lever, puis roulez la pâte mince et détaillez en morceaux d'environ 3 pouces carrés. Faites 3 incisions sur le dessus de chaque morceau, et faites frire au brun dans la friture.

CROQUETTES DE BŒUF

4 tasses de viande hachée (ou préparée, dite *émincée*)
1 œuf
4 cuillérées à table de sauce aux tomates (*catsup*)
2 cuillérées à table de sauce quelconque (mayonnaise)
$\frac{1}{3}$ tasse de farine *Five Roses*

1 oignon de grosseur moyenne (haché menu)

Faites votre mélange, mouillez légèrement avec un peu de sauce, et assaisonnez au goût. Formez en croquettes et faites frire.

CROQUETTES DE POULET

½ chopine de poulet froid (haché menu)
1 cuillérée à table de persil (haché menu)
1 cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de poivre
1 cuillérée à table de beurre
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
¼ chopine de lait
1 œuf
Miettes de pain
Poivre et sel

Mélangez le poulet et le persil et assaisonnez avec le poivre et le sel. Faites une sauce avec 1 cuillérée à table de beurre et 2 de farine. Ajoutez le lait et assaisonnez derechef. Ajoutez-y le mélange au poulet et roulez en petits pains. Ajoutez à l'œuf, que vous aurez bien battu, 1 cuillérée à thé d'eau, et trempez-y vos croquettes. Saupoudrez-les de farine et plongez-les dans vos miettes de pain. Aussitôt panées, moulez-les en côtelettes un peu allongées en les aplatissant avec un couteau, puis soumettez à l'action de la friture comme à l'ordinaire.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

1 pinte de pommes de terre cuites (pilées au mortier)
Gros comme un œuf de beurre
1 cuillérée à thé de sel
¼ cuillérée à thé de poivre
1 œuf
1 tasse de lait (ou crème)

Formez en boulettes, puis plongez dans la friture.

BOULETTES DE BŒUF A LA PARMENTIER

Avec une tasse de bœuf froid (haché) mélangez 2 tasses de pommes de terre broyées et assaisonnées. Ajoutez 1 œuf battu. Achevez votre mélange, moulez en boulettes et aplatissez-les légèrement. Roulez dans des miettes de pain, et faites frire d'un beau blond. Pour le déjeuner ou le souper.



Observation au sujet des Pièces Frites et Panées.—Quoique le mélange soit bien opéré et assaisonné à point, on remarque de fois à autre qu'une pièce frite goûte fade. C'est qu'on a négligé d'assaisonner les miettes de pain dont on s'est servi pour paner le mets. On trouvera bon d'aromatiser la mie de pain avec un peu de sel, de poivre, et, peut-être avec un soupçon d'assaisonnement préféré avant d'y tremper le mets de service.

Pour paner le dessus des entrées, employez des miettes de pain au lieu de biscuits pilés, et le goût sera moins insipide.

ROUSSETTES

½ chopine de lait sur (ou lait de beurre)
2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
3 œufs (battus)
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de muscade
Farine *Five Roses* pour faire une pâte lisse.

Roulez et plongez dans la friture.

✣ ✣ ✣

LA MENAGERE peut économiser beaucoup sur sa dépense de farine en faisant un usage habituel de la marque FIVE ROSES. En raison de sa force supérieure, non seulement cette farine est-elle garantie pour absorber une plus grande quantité d'eau au démêlé, mais elle retient plus de liquide durant la cuisson, ce qui augmente de beaucoup le rendement de pain ou de pâtisserie.



CETTE EMPREINTE, EN ROUGE ET EN BLEU, QUE PORTE CHAQUE BARIL OU DEMI-BARIL, DISTINGUE LA FARINE FIVE ROSES. A DEFAUT DE CETTE MARQUE DE COMMERCE, ON NE POURRAIT GARANTIR LE CONTENU. LE BARIL CONTIENT 196 LIVRES DE FINE FLEUR, LE DEMI-BARI N'EN CONTIENT QUE 98. LA FIVE ROSES SE VEND AUSSI EN SACS DE DIFFERENTES GRANDEURS.

DES GATEAUX DE DESSERT

Gâteaux Etagés, Pains de Savoie, "Short Cakes," Gâteaux de Noces

(*Préparé spécialement pour cet ouvrage.*)



DEBLAYEZ la table de tout ce qui l'encombre et qui n'est pas essentiel à la préparation du mets. On observera la plus parfaite properté : relevez les manches jusqu'aux coudes, et que les mains et les ongles soient en parfait ordre.

On se trouvera bien de lire la recette du commencement à la fin au moins une fois. Ayez en main les ustensiles et les ingrédients nécessaires à la préparation des pièces diverses.

A moins d'avis contraire, les mesures indiquées seront rases.

La farine devra être bien asséchée, sassez-la et mesurez-la soigneusement. On se trouvera toujours bien de tamiser les ingrédients secs avant de les mesurer.

Beurrez les moules à gâteaux et tenez-les prêts à recevoir la matière. Il est préférable de les oindre de saindoux plutôt qu'avec du beurre. Si le gâteau est gros et exige une cuisson prolongée (gâteau aux fruits ou pain de Savoie), bardez le moule avec un papier graissé et saupoudrez l'intérieur avec un peu de farine, ayant soin, avant d'y verser la pâte, de dégager toute la farine qui n'adhère pas.

Afin de bien opérer le mélange des ingrédients, il est bon de se servir d'un bol de faïence, de terre ou de pierre, qu'on fera chauffer un peu auparavant. Une spatule ou cuiller de bois est recommandée.

Ne brassez pas la matière, *battez-la* soigneusement en élevant la pâte à chaque coup, du fond jusqu'au bord du bassin. Ce mouvement régulier de soulèvement améliore considérablement la qualité du gâteau.

Tous les ingrédients doivent être de la meilleure qualité que l'on puisse trouver dans le commerce. Evitez de vous servir de beurre mou et huileux, mal lié.

On se souviendra aussi qu'un gâteau trop riche se brise facilement, qu'une quantité trop forte de sucre donne une croûte épaisse et dure, et que trop d'œufs rendent le gâteau sec et pesant. L'usage de lait sur donne un gâteau spongieux et léger. Le lait frais donne une pâtisserie qui se coupe comme un *Gâteau de Mesure.* Avec le lait sur, on doit employer de la soude seulement ; avec le lait doux, on se servira de poudre à pâtisserie, ou de soude et de crème de tartre dans les proportions désirées. La crème de tartre et la soude (*soda à pâte*) sont parfois employées à la place de la poudre allemande. Mettez, à cet effet, 2 cuillérées à thé de crème de tartre et 1 petite cuillérée à thé de soude pour 3 tasses de farine *Five Roses,* sassez-les bien ensemble pendant 2 et même 3 fois.

✣ ✣ ✣

POUR EPROUVER LES ŒUFS

Comme plusieurs recettes exigent l'ajouté d'œufs, il est utile de savoir les éprouver avant de les employer. Placez l'œuf dans un verre d'eau et, s'il est frais, il restera au fond du verre. S'il n'était pas frais, la partie la plus grosse de l'œuf s'élèvera plus que l'autre. Plus cette partie s'élèvera, plus l'œuf sera ancien. Durant la saison chaude, c'est une bonne idée de mettre les œufs dans l'eau froide avant de s'en servir, et ils se battront bien mieux. Assurez-vous de la fraîcheur de vos œufs, autrement ils ne se fouetteront pas, ou très mal.

[*Gâteaux de Dessert*]

LA CUISSON DU GATEAU

A défaut de moules, on peut dresser la pâte dans des caisses de papier. Prendre soin cependant de ne remplir les moules qu'à moitié, car la matière faite de farine *Five Roses* a la vertu de bien gonfler en cuisant, ce qui lui donne une légèreté supérieure.



Pour que le gâteau soit égal au-dessus, la cuisson achevée, laissez la matière atteindre jusque dans les coins et les parois du moule, et faites un léger abaissement au milieu. Cuit ainsi, le gâteau sera parfaitement plat au sortir du four.

Soyez certaine de bien connaître votre four et le degré de chaleur qu'exige chaque espèce de gâteau.

Nous donnons ici les moyens de vérifier un four : si l'on peut y exposer la main de 20 à 30 secondes, c'est un four *vif;* de 35 à 45 secondes, c'est un four *modéré;* de 45 à 60 secondes, c'est un four *doux*. On peut aussi éprouver le four en y faisant brûler du papier ou une pincée de farine.

N'ayez jamais autre chose dans le four quand vous procédez à la cuisson d'un gâteau, aussi n'y faites pas cuire en en même temps deux gâteaux d'espèces différentes. N'ouvrez pas la porte et ne dérangez pas le gâteau avant au moins 10 minutes. Ce temps écoulé, vous pourrez jeter un coup d'œil dans le four pour voir si vos gâteaux cuisent bien. Fermez doucement la porte, et sans la faire claquer. Les gâteaux, comme le pain et les petits pains, doivent cuire graduellement, c'est-à-dire, que la pâtisserie doit cuire à l'intérieur avant de rissoler à l'extérieur. Les pièces au beurre doivent cuire lentement à four modéré, tandis qu'un pain de Savoie et autres pièces de même espèce exigent une cuisson plutôt rapide. Comme règle générale, plus le gâteau est mince, plus le four doit être vif.

En se servant de moules ou de caisses pour les gros biscuits et gâteaux, il est bon de placer sur le haut du moule une feuille de papier bien beurré, afin que le haut du biscuit ne puisse brûler. Dans le cas ou le biscuit ne serait pas tout à fait assez cuit, laissez-le sécher, après l'avoir démoulé, devant la bouche du four. S'il était un peu brûlé, enlevez-en les parties atteintes, lorsqu'elles sont encore chaudes, avec un couteau bien tranchant. Ou, laissez le gâteau se refroidir avant de le démouler, et grattez-en les parties atteintes avec votre couteau.

La cuisson est achevée lorsque le gâteau se dégage des parois du moule et quand, l'ayant piqué avec une paille ou une brochette, on retire celle-ci nette et sèche. Quand vous défournez le gâteau, posez le moule un instant sur un linge humide et le gâteau se dégagera de suite.

GATEAUX SANS ŒUFS

Vu le coût et la rareté des œufs dans certaines parties du pays, plusieurs recettes omettant les œufs sont données alternativement dans les pages suivantes. C'est une attention que le rédacteur n'a rencontrée dans aucun livre de cuisine et qui, sans doute, mérite d'être appréciée des gens économes.

GATEAU ALBANI

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de lait doux
2 œufs (les blancs)
1 cuillérée à thé de vanille
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 tasses de farine *Five Roses*
Raisins
Noix de Grenoble hachées

Défaites en crème le beurre et le sucre. Joignez-y les blancs bien fouettés, puis le lait, la vanille et la poudre à pâtisserie sassée dans la farine. Mettez dans une petite bassine la moitié de la pâte, puis mettez une couche de raisins égrenés et une couche de noix hachées finement, et en dernier recouvrez avec la balance de la pâte. Cuisson à four modéré. Glacez-le et posez sur le dessus des noix rondes.

GATEAU DES ALLIES

2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre blanc
¾ tasse de beurre
Frottez en miettes et mettez-en 1 tasse à part. Mêlez ce qui reste avec :

1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (***soda à pâte***)
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 œuf
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe

Parsemez avec les miettes le dessus de votre gâteau. Mettez cuire.

PAIN DES ANGES

11 œufs (les blancs)
1½ tasses de sucre en poudre tamisé
1 tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille
Pincée de sel

Sassez ensemble pendant 4 ou 5 fois la crème de tartre, la farine, le sucre et le sel. Battez dans un grand bol les blancs d'œufs en neige épaisse. Ajoutez-y graduellement la farine sassée, etc., en battant constamment. Tenez les terrines prêtes afin de ne pas laisser dégourdir le gâteau une minute après l'avoir mêlé. Faites cuire 45 minutes. N'ouvrez pas le four avant 15 minutes après sa chaleur primitive. Si c'est votre goût, ajoutez 2 cuillérées à thé d'eau de rose.

PAIN DES ANGES
(*Autre*)

1 tasse de lait doux
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre fin granulé
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
2 œufs (les blancs seulement)

Mettez chauffer le lait dans une bouilloire double et laissez jeter le premier bouillon. Sassez ensemble pendant 5 fois les ingrédients secs. Versez-y le lait chaud, brassez légèrement, puis joignez-y soigneusement les blancs battus en neige. Ne graissez pas la terrine et ne mettez pas d'essence. Faites cuire à four modéré. Glacez au goût. Quelques morceaux d'angélique parfumeront agréablement votre gâteau, s'il vous faut un arome.

GATEAU BAGATELLE

Garnissez un bol de verre avec une abaisse de pain de Savoie ou autre biscuit. Recouvrez avec de la gelée de gadelles ou avec des confitures aux framboises, puis mettez-y une autre couche de gâteau. Parsemez avec une poignée de coco et ½ tasse d'amandes hachées. Mouillez avec ½ tasse de cognac. Versez sur le tout un flan ou cossetarde fait ainsi : 1 chopine de lait, 2 œufs, 2 cuillérées à table de sucre, pincée de sel, vanille au désir. Aussitôt refroidi, servez avec de la crème fouettée.

GATEAU ETAGÉ AUX BANANES

1 tasse de sucre granulé
¼ tasse de beurre
⅔ tasse de lait
2 œufs
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé d'essence de vanille

Faites cuire et, entre les étages, mettez des tranches de bananes. Glacez au goût.

GATEAU ETAGÉ AUX BANANES
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
1 tasse de lait doux
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Essence de citron
Bananes

Coupez en tranches la banane, et placez-les entre les étages de votre gâteau, et garnissez-en le dessus.

BATONS VANILLÉS

½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre
½ tasse d'eau bouillante
½ cuillérée à thé de soude (***soda à pâte***)
Farine *Five Roses* pour épaissir
Vanille



Battez ensemble le beurre et le sucre. Mettez dissoudre la soude dans l'eau chaude et versez-la dans le beurre et le sucre. Ajoutez de la farine en pluie jusqu'à ce que la pâte soit de bonne consistance, et roulez-la aussi mince que possible. Coupez en bandes larges de 3 pouces et longues de 5. Parfumez au goût. Ces gâteaux seront très croquants.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU BELGE

2 tasses de sucre
¾ tasse de beurre
3 œufs
3 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude
1 tasse de lait (ou d'eau)
Pincée de sel

Délayez et parfumez au citron. Cuisson à four gai.

GATEAU BOSTON

4 tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Suffisamment de saindoux (ou beurre) pour que la pâte soit de la richesse d'une pâte à tartes
1 poignée de sucre granulé
1 œuf (bien battu dans une tasse à part)
Remplissez cette tasse avec du lait doux ou de la crème

Roulez la croûte et étendez-y telle garniture qu'il vous conviendra. Roulez-la et tranchez-la environ 1 pouce d'épaisseur et faites cuire.

GATEAU BOUILLI
(*Sans Œufs*)

1 tasse d'eau froide
1 tasse de raisins
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
2 tasses de farine *Five Roses*

Versez dans une casserole tous les ingrédients, à l'exception de la farine, et laissez-les jeter le premier bouillon. Mettez se refroidir. Quand c'est froid, brassez-y la farine sassée, et battez bien. Versez dans une terrine à gâteau que vous aurez auparavant beurrée. Faites cuire.



GATEAU AU CARAMEL

1 tasse de sucre
2 œufs
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre blanc
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse d'eau froide
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Mettez 1 tasse de sucre sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien bruni. Ajoutez-y ½ tasse d'eau bouillante et brassez bien. Quand c'est refroidi, ajoutez-en la moitié à la pâte. Mélangez la balance avec du sucre à glacer et garnissez-en le dessus de votre gâteau.

GATEAU AU CARAMEL
(*Autre*)

1 tasse de sucre
3 cuillérées à thé de beurre
3 œufs
½ tasse de lait
1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre allemande

Faites cuire en couches séparées, superposez et garnissez avec une glace au caramel.

GATEAU AU CAFE

2 tasses de cassonade
1 tasse de mélasse
1 tasse de beurre
1 tasse de café fort
2 œufs
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de clous de girofle pilés
1 cuillérée à thé de muscade râpée
1 livre de raisins
1 livre de raisins de Corinthe
4 tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AU CAFE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de café
½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 muscade
½ livre de raisins
4½ tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AU CEDRAT

2 œufs
2½ tasses de cassonade
1 tasse (renversante) de beurre et de saindoux mêlés
1 tasse de lait sur
1 tasse de cédrat haché
1½ tasses de raisin de Corinthe

1½ tasses de raisins
Un peu de peau de citron confite
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de soude
4 tasses de farine *Five Roses*

GATEAU DU CHEMINEAU

2 tasses de cassonade
½ livre de saindoux
1 cuillérée à thé (avare) de sel
2 cuillérées à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de soude
½ tasse de raisin de Corinthe
1½ tasses d'eau
3½ tasses de farine *Five Roses*

Cuisson de 50 minutes à four modéré.

GATEAU AUX CERISES

2 œufs
¾ tasse de sucre
½ tasse de beurre
2 cuillérées à table d'eau
1 tasse de cerises
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses (petites) de farine *Five Roses*

Faites cuire, et glacez avec telle glace qu'il convient.

CHARLOTTE RUSSE

Doigts de Dame ou Pain de Savoie rassis*
2 tasses de crème
⅜ tasse de sucre
Essence au goût
1 cuillérée à thé de gélatine en poudre
⅓ tasse d'eau froide ou de lait

---

*Voyez le mot " *Biscuits à la Cuiller* " à la page 67.

Remarque.—On peut employer à la place de la gélatine en poudre 1 once de gélatine en feuille.

Garnissez un moule pouvant contenir environ 6 tasses avec des bandes de gâteau ou des Doigts de Dame. Disposez votre gâteau de façon à ce qu'il s'ajuste au moule. Les doigts de Dame peuvent être soudés ensemble avec du blanc d'œuf ou de la gélatine dissoute. Mettez tremper la gélatine dans de l'eau froide ou dans du lait. Fouettez la crème, battez-y le sucre et l'essence. Faites dissoudre la gélatine au bain-marie, puis joignez-la lestement à la crème fouettée, et versez-la dans le moule bardé de gâteau. Mettez se refroidir avant de servir. Cette recette nous est venue de l'Institut Macdonald. On pourrait aussi se servir de la garniture décrite au mot *Crème à Charlottes* (V. la page 60.)



GATEAU ETAGÉ AU CHOCOLAT

¾ tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 œufs (battus séparément)
¾ tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses*
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 cuillérées à table de vanille
1 cuillérée à thé d'épices assorties (*allspice*)
½ cuillérée à thé de macis
3 cuillérées à table de chocolat non sucré (râpé)

Défaites en crème très légère le beurre et le sucre. Joignez-y les jaunes bien battus, le lait et la farine que vous aurez sassée trois fois avec la poudre à pâtisserie. Tout en mêlant la farine, joignez-y graduellement les blancs d'œufs battus durs et secs. Parfumez avec de l'essence de vanille. Battez lestement pendant 1 minute, puis partagez en deux parties égales. A une partie ajoutez les épices, le macis et le chocolat. Faites cuire chaque partie en deux couches, ce qui fera 4 étages en tout.

GARNITURE :

Dans ½ tasse d'eau faites bouillir 1 tasse de sucre et, tandis qu'il bout, ajoutez ¼ cuillérée à thé de crème de tartre. Laissez sur le feu jusqu'à ce qu'il file. Tenez prêts 2 blancs d'œufs bien battus, sur lesquels vous verserez en battant votre liquide jusqu'à ce que le tout soit presque froid. Puis ajoutez 4 cuillérées à table de chocolat râpé, non sucré, et battez jusqu'à ce que le mélange soit entièrement froid. Ajoutez 1 cuillérée à thé de vanille et étendez cette composition entre les étages du gâteau, et garnissez-en le dessus de même, en mettant alternativement les couches foncées et les couches pâles.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU CHOCOLAT AU CAFE



1 tasse de sucre
1 œuf
3 cuillérées à table de beurre
¼ tasse de lait
½ tasse de café liquide (fort)
¼ tasse de chocolat râpé
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Faites cuire soit dans un moule haut de forme ou dans une terrine longue.

GATEAU CHOCOLAT AUX NOIX
(*Etagé*)

Les jaunes de 2 œufs
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
¼ tasse de lait doux
⅔ tasse de chocolat râpé
1 tasse de noix de Grenoble
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille

Sassez la soude et la crème de tartre avec la farine. Faites cuire à double étage et glacez avec une glace bouillie. Garnissez entre les couches avec une pâte aux oranges (V. la page 59).

GATEAU ANGLAIS A LA CHRISTMAS
(*Pain de Noël*)

(Le meilleur que je connaisse—tout le monde qui en a mangé le trouve délicieux.)
3 quarterons de beurre
1 livre de cassonade
2 livres de raisin de Corinthe
2 livres de raisins égrenés
1 livre de dattes
10 œufs (8 suffiront au besoin)
1 quarteron d'amandes pilées
1 quarteron de noix de Grenoble hachées finement
½ tasse de mélasse (ou d'eau de rose)
½ cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 cuillérée à thé de macis
1 cuillérée à thé d'épices mêlées
Vanille
¾ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
5 tasses de farine *Five Roses*
¾ ou 1 tasse de cognac

Le cognac peut être mêlé aux autres ingrédients, ou versé sur le gâteau, la cuisson achevée. Faites cuire dans un four très doux durant 3 ou 4 heures.

GATEAU SAVOUREUX DE NOEL
(*Recette qui a remporté le 1er prix*)

4 tasses de sucre
3 tasses de beurre fondu
4 tasses de mélasse
2 tasses de lait doux
10 œufs
2 cuillérées à thé de soude
2 cuillérées à thé chaque : cannelle, clous de girofle, *allspice* (le tout pulvérisé)
2 muscades
8 tasses de farine *Five Roses*
3 livres de raisins
2 livres de raisin de Corinthe
1 livre de zestes mêlés
1 livre de noix hachées

Cuisson à four doux.

GATEAU DE NOEL AU COCO
(*4 Etages*)

2 tasses de sucre
¾ tasse de beurre
4 œufs
½ tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Vanille
Coco

Faites votre démêlé comme d'habitude, en conservant les blancs d'œufs pour garnir. Battez les blancs avec 2½ tasses de sucre, que vous ajouterez graduellement. Battez-les jusqu'à ce que le tout soit très ferme, blanc et lisse, puis mettez-y le coco. Etendez la garniture entre les couches de votre gâteau, et semez un lit épais de coco sur le dessus et les côtés de votre pâtisserie.

GATEAU AU CITRON
(*Etagé*)

2 tasses de sucre blanc
1 tasse de lait doux
½ tasse de beurre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
3 tasses de farine *Five Roses*
2 œufs (battus séparément)

Délayez comme à l'ordinaire, en sassant la farine et la poudre allemande ensemble avant de les ajouter. Joignez-y les œufs en dernier, ayant battu les jaunes et les blancs à part. Faites cuire par étages, et glacez avec tel glaçage qui lui convient.

Nota.—Ce gâteau peut être facilement transformé en *Gâteau Meringué;* il faut, à cet effet, fouetter bien ferme 3 blancs d'œufs dans lesquels il faut faire tomber, à travers un tamis de soie, la quantité désirée de sucre et la râpure d'un citron, et quand ces objets sont bien amalgamés, on pose, en forme pyramidale, de pleines cuillérées à café, à côté les unes des autres. On saupoudre ces petites meringues avec du sucre écrasé, et on expose de nouveau le gâteau au four, une heure et demie après sa chaleur primitive, afin de colorer les meringues, sur chacune desquelles on peut poser des pistaches.

PAIN AU COCO

6 œufs (les blancs)
1½ tasses de sucre en poudre
¾ tasse de beurre
1 tasse de lait doux
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé d'essence de citron.

Faites cuire en pain, et le lendemain ôtez-en les croûtes du dessus et du dessous. Rognez les côtés, et tranchez-le en quatre étages. Râpez deux cocos entiers, et mettez-les dans votre glaçage. Masquez le dessus et les côtés de votre gâteau avec une glace très épaisse. Mettez à la bouche du four afin de bien étendre le glaçage et, de cette façon, au moment de découper, vous aurez un très joli gâteau blanc et lisse.

GATEAU A LA CREME

4 œufs
1½ tasses de sucre blanc
¾ tasse de beurre
1 tasse de crème douce
1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude
3 tasses de farine *Five Roses*
Essence de vanille

Défaites en crème le beurre et le sucre. Cassez-y les jaunes d'œufs. Ajoutez le lait. Sassez le soda à pâte et la crème de tartre dans la farine. Battez bien ces objets. Joignez-y en dernier les blancs d'œufs bien battus. Battez le tout quelque temps. Faites cuire.

Remarque.—Un *gâteau d'orange à la crème* se fait de même en substituant 1 cuillérée à thé d'essence d'orange à l'essence de vanille indiquée.

GATEAU POUR CREME A LA GLACE

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
½ tasse de lait
1¾ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
3 œufs
½ cuillérée à thé de vanille

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez le lait, puis la farine tamisée avec la poudre à pâtisserie. Battez bien et joignez-y les blancs d'œufs. Parfumez à la vanille. Faites cuire dans 2 terrines, de 20 à 30 minutes. Glacez au jaune d'œuf parsemé de sucre blanc.

GATEAU AU COCOA

½ tasse de lait doux
2 cuillérées à table de cocoa
1 œuf
1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de soude (***soda à pâte***)
2 tasses de farine *Five Roses*
Vanille

Dans ½ tasse de lait, faites bouillir le cocoa jusqu'à ce qu'il soit de bonne consistance. Aussitôt cuit, brassez-y l'œuf. Quand c'est refroidi, ajoutez le sucre blanc, le beurre et l'autre demi-tasse de lait, puis la soude dissoute dans un peu d'eau chaude. Ajoutez la farine et l'essence. Faites cuire dans des terrines longues.



GATEAU DE DAMAS

1 quarteron de beurre
2 œufs
1 quarteron de sucre

[*Gâteaux de Dessert*]

1 quarteron de raisin de Damas (*sultanas*)
2 onces de zeste de citron ou d'orange
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie

Mettez en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs séparément et non battus. Battez bien. Puis ajoutez la farine et les autres ingrédients. Faites cuire 1 heure.

PAIN AUX DATTES

⅓ tasse de beurre défait
1⅓ tasses de cassonade
2 œufs
½ tasse de lait
1¾ tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de muscade râpée
1 cuillérée à thé de soude
½ livre de dattes sans noyaux (finement hachées)

Délayez dans l'ordre indiqué, et battez bien durant 3 minutes. Versez dans un moule beurré, et faites cuire 40 minutes à four modéré. Démoulez et saupoudrez le dessus de sucre en poudre.

GATEAU DIAVOLO

CREME :

1 tasse de chocolat râpé
½ tasse de lait doux
1 tasse de cassonade
1 œuf (le jaune seulement)
1 cuillérée à thé de vanille

Délayez dans une casserole. Faites cuire et mettez refroidir.

GATEAU :



1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait doux
2 œufs (jaunes et blancs battus séparément)
1 cuillérée à thé de soude

Défaites en crème beurre et sucre avec les jaunes d'œufs. Ajoutez le lait. Sassez-la farine, et battez les blancs en neige. Battez le tout et ajoutez la crème ou cossetarde. Mettez en dernier, 1 cuillérée à thé de soude dissoute dans un peu d'eau chaude. Glacez avec une pâte de guimauve (dite *Marshmallow*).

GATEAU ECHAUDÉ

1 tasse de sucre
3 œufs (bien battus)
1 tasse de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé (petites) de poudre allemande
4 cuillérées à table d'eau bouillante

Vérifiez votre fourneau et ayez l'eau bouillante avant de commencer votre gâteau, qui exige d'être fait rapidement. Les lèchefrites devront être graissées à l'avance et prêtes à recevoir la matière. On le trouvera excellent soit étagé ou fait en rouleau garni de gelée. Battez bien les œufs, et mêlez-y le sucre en battant constamment. Ayez la farine sassée avec la poudre à pâtisserie. Ajoutez 4 cuillérées à table d'eau bouillante aux œufs et au sucre, en brassant constamment. Joignez-y la farine, battez bien et faites cuire de suite pendant 10 à 15 minutes, selon la chaleur du four et la grosseur du moule. Plus la pâte est mince plus elle cuit rapidement. C'est un gâteau commode lorsque le lait est rare.

GATEAU DES ECONOMES

1 tasse à thé de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre ou saindoux
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Suffisamment de farine *Five Roses* pour que la pâte tombe facilement de la cuiller

Battez bien ces objets. Faites cuire une demi-heure.

GATEAU EPICÉ

3 œufs
1½ tasses de sucre
1 tasse de beurre
½ tasse de lait
½ tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de muscade râpée
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 tasse de raisins
1 quarteron de noix de Grenoble hachées
3 tasses de farine *Five Roses*

Nota.—Pour recettes diverses pour le ***Pain d'Epices,*** voyez la page 75.

GATEAU ETAGÉ COMMUN

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
3 œufs
1 tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Faites cuire dans 3 terrines, et, aussitôt refroidi et démoulé, masquez avec de la gelée. Superposez les couches l'une sur l'autre.

Remarques sur les Gâteaux Etagés.—Les gâteaux étagés communs doivent cuire de 15 à 20 minutes.

GATEAU ETAGÉ A LA COURSE

2 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse (avare) de lait
2 cuillérées à table de beurre fondu
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie tamisée avec
2 tasses de farine *Five Roses*

Délayez et faites cuire comme d'habitude. Mettez entre les couches telle garniture qu'il vous conviendra.

GATEAU AUX FIGUES
(*Sans Œufs*)

1 livre de figues
1 livre de cassonade
½ cuillérée à thé de sel
1½ cuillérées à thé de crème de tartre
1½ cuillérées à thé de soude
4 cuillérées à table de beurre fondu
Farine *Five Roses*

Faites bouillir à part durant 2 heures les figues et la cassonade avec suffisamment d'eau pour couvrir. Aussitôt refroidies, ajoutez le sel, la crème de tartre et la soude. Faites dissoudre dans le lait la crème de tartre et la soude. Ajoutez le beurre fondu et suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle.

PAIN DE FIGUES

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre granulé
½ tasse de lait doux
2 tasses de farine *Five Ros*
3 cuillérées à thé de poudre
1 cuillérée à thé d'essence de vanille
3 œufs (les blancs)
Figues

Défaites le beurre en crème. Battez-y graduellement le sucre, puis alternativement le lait et la farine *Five Roses* sassée avec la poudre à pâtisserie. Parfumez avec de l'essence de vanille, et joignez-y les blancs de 3 œufs battus en neige ferme.



Tenez prêtes environ ½ livre de figues coupées en filets que vous jetterez ci et là dans la pâte en la versant dans le moule beurré. Faites cuire à four modéré et glacez lorsque ce sera froid.

GATEAU AUX FRAISES

½ tasse de beurre
1 tasse (grande) de sucre
3 œufs (réservez 1 blanc pour glacer)
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de fraises en conserves (la même quantité de fruits et de jus)
1 cuillérée à thé de soude

Nota.—On peut employer des framboises ou des cerises.

Défaites en crème le beurre et le sucre. Ajoutez les œufs battus, puis les fraises, le jus et les fruits (froids). Sassez la soude avec la farine que vous ajouterez en dernier. Glacez avec une glace aux fraises.

GATEAU ETAGÉ AUX FRAMBOISES

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
2 œufs
2 cuillérées à table de lait de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
Muscade
1 tasse de framboises (en dernier)

Faites cuire par étages.

GATEAU DES FRIANDS

½ tasse de lait
1 tasse de sucre pilé
½ tasse de beurre

[*Gâteaux de Dessert*]

1 œuf (entier) et les blancs de 2 autres
2 tasses (avare) de farine *Five Roses*



1 cuillérée (grande) à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse de raisins égrenés (bien saupoudrés de farine)

Faites cuire dans un moule de forme carrée. Glacez avec une glace ordinaire ou au chocolat. Détaillez en carrés.

GATEAU AUX FRUITS A LA BOURGEOISE

½ livre de raisin de Corinthe (bien nettoyé)
½ livre de raisins égrenés
1 tasse de beurre défait en crème
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de lait
3 tasses de farine *Five Roses*
3 œufs (battus séparément)*
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

*C'est-à-dire, les blancs et les jaunes.

Bardez un moule avec du papier, et faites cuire durant une heure.

REMARQUES SUR LES GATEAUX AUX FRUITS

1. Un gâteau pesant et lourd résulte souvent de ce qu'on s'est servi de fruits humides. Après avoir lavé le raisin de Corinthe ou autre fruit de service, on le laissera quelque temps dans la passoire dans un endroit assez chaud afin qu'il sèche. Il est bon aussi de le saupoudrer de farine avant de mêler le fruit aux autres objets.

2. Comme règle générale, les gâteaux aux fruits prennent de 2 à 4 heures de cuisson.

3. On se rappellera que les fruits secs ajoutés à la pâte la rendent plus épaisse en absorbant l'humidité de la matière, tandis que le contraire se produit en se servant de fruits frais.

4. On ne remplira les moules qu'aux deux-tiers afin de permettre à la matière de gonfler librement.

5. Pour donner de la couleur au gâteau de fruits ou d'épices, on fait quelquefois blondir la farine à la bouche du four avant de procéder au mélange des ingrédients.

PAIN BLANC AUX FRUITS

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre allemande
1 livre de dattes
1 quarteron d'amandes mondées
1 quarteron de zeste de citron
Le jus et l'écorce d'une orange
2 cuillérées à table de cognac
Les blancs de 7 œufs
1 livre de raisins

Délayez le beurre et le sucre. Ajoutez le lait et les aromates. Saupoudrez les fruits de farine, délayez le tout et joignez-y les blancs d'œufs battus bien fermes. Faites cuire 2 heures à four modéré.

GATEAU AUX FRUITS
(*Ni Œufs, ni Beurre*)

1 tasse de cassonade
½ tasse de mélasse
1 tasse de crème sure
1 cuillérée à table de soude dissoute dans
1 cuillérée à table d'eau bouillante
3½ tasses de farine *Five Roses*
2 livres de raisins
½ livre de raisin de Corinthe
Cédrat
1 tasse de confitures
Pincée de sel
Epices
Essence d'amandes

Jetez la soude dissoute dans la crème, et délayez. Cuisson comme à l'article précédent. Fait un mois à l'avance, ce gâteau sera frais et mou, et se conservera indéfiniment.

GATEAU DE GRUAU AUX FRUITS
(*Sans Œufs*)

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 tasse de lait sur
1½ cuillérées à thé de soude
1¾ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de farine d'avoine (gruau)
1 tasse de raisins hachés

GATEAU RUBANÉ AUX FRUITS

Partie Blanche :

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de crème douce
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (renversantes) de poudre à pâtisserie
1 livre d'amandes pilées finement
½ livre de zeste de citron
½ livre de coco râpé
1 cuillérée à thé d'eau de rose
1 cuillérée à thé d'essence de citron
1 petite tranche de peau d'orange confite
Les blancs de 6 œufs

Partie Foncée :

1½ tasses de sucre (sucre blanc ou cassonade)
1 tasse de beurre
2 tasses de farine *Five Roses* (brunie à la bouche du four)
Les jaunes de 6 œufs
1½ livres de raisins
½ livre de raisin de Corinthe
½ livre de zeste de citron
1 livre de dattes
1 quarteron de noix
1 cuillérée à thé de soude dissoute
½ cuillérée à thé de cannelle, muscade, *allspice,* clous de girofle, le tout pulvérisé.

Versez dans un moule profond par cuillérées alternatives de matière blanche et de matière foncée. Faites cuire à four modéré.

GATEAU RUBANÉ AUX FRUITS
(*D'une autre façon*)

Partie Blanche :

1½ tasses de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
2 tasses de farine *Five Roses*
Les blancs de 4 œufs
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre

Partie Foncée :

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
Les jaunes de 4 œufs
1 carré de chocolat râpé
Parfumez avec cannelle, clous de girofle, muscade
2 tasses de farine *Five Roses*

Délayez et faites cuire à double étage. Mettez entre les couches de la crème de citron. Voyez la page 133.

GATEAU DE FRUITS A LA VAPEUR

4 œufs
1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
½ tasse de mélasse
½ tasse de café fort (ou thé)
1 livre de raisins
1 livre de raisin de Corinthe
½ livre de noix de Grenoble
1 quarteron de cédrat
1 cuillérée à thé de chaque espèce d'épices
1 cuillérée à thé de soude
1 quarteron de dattes (si c'est le goût)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme

Cuisson à la vapeur durant deux heures et demie.

FUDGE CAKE
(*Etagé*)

1¾ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de sucre
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
2 œufs
1 cuillérée à thé de vanille
2 onces de chocolat râpé
1½ cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude

Au moment d'ajouter la soude, versez sur les objets ¾ tasse d'eau bouillante. Faites cuire à double étage.

GARNITURE POUR LE "FUDGE CAKE" :



⅛ tasse de chocolat râpé
1 tasse de sucre
½ tasse de lait doux
Poids de beurre équivalant à ½ œuf

Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit assez épais pour ne pas couler en l'étendant sur le gâteau. Cette recette donne un excellent gâteau qui se coupe à merveille et se conserve plusieurs jours. On peut ajouter des noix de Grenoble.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU AU GRU

1½ tasses de gru de blé
1 tasse de farine *Five Roses*
½ tasse de sucre
Pincée de sel
2 cuillérées à thé (petites) de soude (*soda à pâte*)
4 cuillérées à thé (petites) de crème de tartre
1 tasse de lait
½ tasse d'eau

Mélangez le tout lestement, et faites cuire à four gai.

GATEAU ROULÉ A LA GELEE
(Dit " *Jelly Roll* ")

3 œufs (battus séparément)
1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de lait doux
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de farine *Five Roses*
Parfumez au citron

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le lait doux. Fouettez les blancs en neige, puis battez-les lestement avec les jaunes et le sucre. Mélangez la farine et la poudre à pâtisserie avant de les ajouter aux autres objets. Aromatisez avec du citron, et faites cuire de suite à four modéré.

REMARQUES SUR LES GATEAUX ROULÉS A LA GELEE

Tandis que le gâteau est encore chaud, démoulez et posez-le sur un linge que vous aurez trempé dans l'eau froide et retordu. Saupoudrez un peu de sucre sur le linge, et couchez de la gelée sur le gâteau chaud que vous roulerez lestement en tenant vos mains sous le linge. Agissant ainsi, le gâteau ne se brisera pas. Si les extrémités de la pâtisserie étaient trop dures pour se rouler sans se briser, rognez-les avec un couteau bien tranchant tandis que le gâteau est encore chaud.



GATEAU DE GRUAU

3 œufs
½ tasse de beurre
1½ tasses de cassonade
2 tasses de gruau d'avoine
1¼ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse d'eau bouillante

Glacez avec une glace bouillie.

GATEAUX DE GRUAU
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre
3 tasses de gruau d'avoine
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de saindoux ou beurre
¾ tasse de lait de beurre
½ cuillérée à thé de soude

Roulez la pâte mince, mettez une garniture de dattes sur la moitié de la matière, puis superposez-y l'autre moitié et détaillez à l'aide d'un emporte-pièce cannelé.

GATEAU DE GRUAU AUX DATTES
(*Etagé*)

1 tasse de gruau d'avoine
2½ tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
½ tasse de saindoux
½ tasse de lait sur
½ cuillérée à thé de soude

Roulez la pâte plutôt mince et étendez un glaçage aux dattes entre les 2 couches. Faites cuire ensemble, et laissez refroidir.

GATEAU DE JUIN

1 tasse de sucre pulvérisé
½ tasse (petite) de beurre
2 œufs (bien battus)
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de vanille

Lorsque le gâteau sera presque froid, glacez-le au sucre pulvérisé mouillé avec un peu de crème ou de lait crémeux (parfumée à la vanille ou à l'essence d'amandes).

GATEAU DE KENT

1 quarteron de beurre
1 quarteron de sucre en poudre
1 quarteron de farine *Five Roses*
3 œufs
1 once de chocolat râpé
1 once d'amandes hachées menu
1 once de coco coupé en filets
¼ cuillérée à thé de vanille

Mettez en crème le beurre et le sucre. Joignez-y graduellement la farine et les 3 œufs, en battant l'appareil quelques minutes entre la mise de chaque œuf. Brassez-y le chocolat râpé, les amandes et le coco. Parfumez avec de la vanille ou tel autre arome qu'il conviendra. Graissez une tourtière plate et ronde de forme, bardez-la de papier et versez-y votre matière ayant soin de l'étendre bien lisse. Faites cuire 30 à 40 minutes. Aussitôt refroidi, glacez au chocolat.

GATEAU AU LAIT DE BEURRE

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
2 tasses de lait de beurre
5 tasses de farine *Five Roses*
1 livre de raisins
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de cannelle
1 muscade
Pincée de sel

Défaites le beurre et le sucre en crème, ajoutez les épices et le sel. Ajoutez le lait de beurre avec la soude dissoute dedans. En dernier, mettez la farine mélée aux raisins. Faites cuire 1 heure à four modéré. On peut ajouter tels autres fruits et épices qu'il conviendra.

GATEAU DE LOUISIANE
(*Etagé*)

2 œufs
¾ tasse de cassonade
½ tasse de lait sur
½ tasse de beurre
½ tasse de mélasse
¾ tasse de raisin de Corinthe lavé
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé d'épices mêlées
2 tasses (rondes) de farine *Five Roses*

Faites-en 2 étages, et mettez entre les couches une garniture aux dattes. Glacez au chocolat parsemé de noix de Grenoble.

GATEAU AU MADERE

½ livre de sucre blanc
½ livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de beurre
1 cuillérée à table de poudre à pâtisserie
1 tasse à thé de lait
2 œufs

Battez séparément les œufs et le beurre, puis ajoutez le sucre. Battez bien le tout, puis brassez-y la farine, le lait et la poudre à pâtisserie. Versez dans un moule bien graissé et faites cuire environ 1½ heures dans un four modéré. Aromatisez au vin de madère, si c'est le désir.

GATEAU DE MAIS



1 pinte de lait doux
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
4 œufs
1 cuillérée à table de sel
1 tasse de sucre
1 tasse de farine *Five Roses*
Farine de blé d'Inde pour faire une pâte épaisse.

Cuisson ½ heure.

GATEAU DE MAIS
(*Sans Œufs*)

1½ tasses de lait de beurre
1 tasse de crème sure
1 tasse de sucre
3 tasses de farine de ble d'Inde
½ tasse de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel

GATEAU DE FECULE DE MAIS
(*Cornstarch*)

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
3 œufs
¾ tasse de lait
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de fécule (*cornstarch*)
1 cuillérée à thé de vanille
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Défaites en crème le beurre et le sucre. Joignez-y les œufs, un par un, et battez-les bien. Délayez la fécule dans le lait, sassez la poudre à pâtisserie dans la farine par 3 fois. Ajoutez l'essence et faites cuire.

GATEAU MANITOU

3 onces de chocolat
Le jaune d'un œuf (gardez-en le blanc pour glacer)
1 tasse de lait
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de sucre
1⅜ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

[*Gâteaux de Dessert*]

½ tasse de lait (en tout 1½ tasses de lait)
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de vanille
Pincée de sel



Faites fondre le chocolat au bain-marie et ajoutez-y graduellement le jaune d'œuf bien battu et mêlé avec la tasse de lait (indiquée en premier). Faites cuire de bonne épaisseur. Défaites en crème le beurre et le sucre, et ajoutez-y le mélange au chocolat. Brassez bien. Joignez-y les objets secs mêlés et sassés ensemble, puis alternativement la demi tasse de lait qui reste. Mêlez bien. Parfumez avec l'essence. La matière doit être très mince. Faites cuire. Aussitôt refroidi glacez avec un glaçage bouilli faisant usage du blanc d'œuf que vous aurez mis de côté.

PAIN MARBRÉ

PARTIE BLANCHE :

1 tasse de sucre blanc
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
3 œufs (les blancs battus fermes)
2 tasses de farine *Five Roses*

Délayez et battez jusqu'à ce que le mélange soit bien opéré.

PARTIE FONCEE :

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
½ tasse de mélasse
½ tasse de lait sur
¾ cuillérée à thé de soude (dissoute dans le lait)
1 cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de muscade
3 œufs (les jaunes battus fermes)
2½ tasses de farine *Five Roses*

Délayez et mettez la partie foncée de consistance plus épaisse que la partie blanche.

Lorsque chaque partie est à point, faites tomber dans le moule une cuillérée de matière foncée puis une cuillérée de blanche, et agissez de même jusqu'à l'épuisement de la pâte. Il faut procéder lestement afin d'empêcher que le gâteau ne soit pesant. Cuisson à four gai.

PAIN MARBRÉ AU CHOCOLAT

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
½ tasse de lait doux
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
4 œufs (les blancs seulement)

Dans 1 tasse du mélange indiqué ci-haut, jetez 5 cuillérées à table de chocolat en poudre. Humectez avec 2 cuillérées à table de lait et parfumez à la vanille. Mettez une couche de matière blanche et une couche de pâte foncée dans un moule. Cuisson à four gai. Glacez au chocolat.

PAIN MARBRÉ ECONOMIQUE

1 œuf
1 tasse de sucre
1 tasse de lait
2½ tasses de farine *Five Roses* (sassée)
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
4 cuillérées à table de beurre

A la moitié du mélange, ajoutez 2 cuillérées à table de mélasse, 1 cuillérée à thé (avare) de clous de girofle, de cannelle et de *allspice*. Versez d'abord 1 cuillérée de pâte foncée, puis une de pâte blanche. Au désir, on ajoutera à la partie foncée 2 cuillérées à table de chocolat.

GATEAU MARGUERITE
(*Etagé*)

1 tasse de cassonade
¼ tasse de beurre
2 œufs
½ tasse de lait de beurre
½ tasse de sirop noir ou mélasse
1 cuillérée à thé (petite) d'épices mêlées
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

Faites cuire à double étage.

GATEAU DE LA MARIEE

1½ livres de beurre
1¾ livres de sucre
2 livres d'œufs (18) battus séparément
4 livres de raisins égrenés et finement hachés.
5 livres de raisin de Corinthe (bien nettoyé)
1 livre de cédrat finement coupé.
1 livre d'amandes mondées et hachées fin
2 livres de farine *Five Roses* tamisée.
2 muscades

Un poids de macis équivalant à 2 muscades
½ chopine d'alcool
1 cuillérée à thé d'essence de citron dissoute dans l'alcool
1 cuillérée à thé de soude

Ayant pesé le beurre, coupez-le en morceaux et brisez-le sans néanmoins le faire fondre. Défaites-le en crème avant d'y ajouter le sucre, et travaillez-le jusqu'à ce qu'il devienne blanc. Ayant bien battu les jaunes d'œufs, ajoutez-les et battez davantage. Fouettez les blancs d'œufs en neige ferme et joignez-les de même. Sassez la farine en pluie sur les fruits. Mêlez bien avant de les ajouter aux autres objets. En dernier lieu, mettez le cédrat et les noix, et aussi 1 cuillérée à thé de soude dissoute dans un peu d'eau. Cette recette fait un gâteau à triple étage. Il coûterait $12 dans le commerce, et il ne coûte, de cette façon, qu'environ $3. L'étage de dessous doit avoir 1 pied de diamètre.

Voyez la remarque qui suit l'article "*Gâteau du Marié.*"

GATEAU DE LA MARIEE
(*Autre*)

½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre fin
1 tasse de lait
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
6 œufs (les blancs)
Essences de citron et d'orange
1 cuillérée à thé d'essence d'amandes

Au beurre défait en crème, ajoutez le sucre et mettez en crème. Ajoutez le lait, la farine et la poudre à pâtisserie. Joignez-y les blancs d'œufs, 6 gouttes de chaque essence: citron et orange, et 1 cuillérée à thé d'essence d'amandes. Faites cuire lentement durant 45 minutes.

DORADE AUX AMANDES POUR LE GATEAU DE LA MARIEE :

Dans une bassine, mettez 8 onces de pâte d'amandes à laquelle vous ajouterez 16 onces de sucre pilé et sassé. Joignez-y suffisamment de blanc d'œuf non battu pour en faire une pâte épaisse. Ajoutez, en la travaillant, par degrés, 1 cuillérée à thé d'eau de rose.

—Mad A. W. Fraser, Iron Springs, Alta.

GATEAU DU MARIÉ

1 tasse de beurre
1 tasse de sucre
1 tasse de lait doux
3 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de vanille
3 gouttes d'essence de citron
4 œufs
½ livre d'amandes mondées et coupées en filets
3 quarterons de cédrat
½ livre de cerises confites
½ livre d'ananas confit (coupé en filets)

Défaites le beurre en crème, ajoutez le sucre et mettez en crème de nouveau. Ajoutez l'essence, une partie de la farine et mêlez bien. Joignez-y les jaunes d'œufs battus jusqu'à ce qu'ils soient de couleur pâle. Ajoutez la balance de la farine, dans laquelle vous sasserez la poudre à pâtisserie avant d'y ajouter les fruits. Joignez-y alors les blancs d'œufs battus en neige ferme et sèche. Faites cuire 1 heure à four modéré. Glacez ce gâteau de 2 couleurs s'harmonisant avec les décors de la table.

Remarque.—Le Gâteau de la Mariée est distribué aux dames d'honneur seulement. Il renferme habituellement un anneau. Le Gâteau du Marié est d'ordinaire découpé par ce dernier et distribué anx jeunes gens de sa suite. Nous donnons ici cette distinction afin d'éviter toute erreur possible. Le gâteau de noces doit être fait au moins 3 mois avant d'être servi.

—Mad A. W. Fraser, Iron Springs, Alta.

GATEAU MASSIF
(*Etagé*)



Délayez ensemble:
½ tasse de chocolat râpé
1¼ tasses de lait doux
1 tasse de cassonade
1 jaune d'œuf battu
Faites bouillir et laissez se refroidir avant de vous en servir
Ajoutez :
½ tasse de beurre
¾ tasse de cassonade
2 œufs bien battus
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans
¼ tasse de lait doux

[*Gâteaux de Dessert*]

1 cuillérée à thé de poudre allemande
1 cuillérée à thé de vanille
Suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte à gâteau ordinaire.
Glacez le dessus et entre les couches.

GATEAU ETAGÉ A LA MELASSE

1 tasse de mélasse
1 œuf (ou les jaunes de 2)
1 cuillérée à table de beurre fondu
½ tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous
2 tasses de farine *Five Roses*

Faites-en 2 couches épaisses. Superposez-les l'une sur l'autre, et soudez-les avec telle gelée qu'il convient. Glacez le dessus.

GATEAU A LA MELASSE
(*Autre*)

4 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
1 tasse de beurre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
Epices de toutes sortes
Fruits (au goût)

GATEAU A LA MELASSE
(*Sans Œufs*)

2 tasses de mélasse
1 tasse de saindoux
2 cuillérées à thé de soude dissoute dans
1 tasse d'eau chaude
4 tasses de farine *Five Roses*
Essence
Pincée de sel

GATEAU DE MESURE

1 livre de sucre
1 livre de beurre
1 livre d'œufs (10 œufs)
1 livre de farine *Five Roses* (4 tasses)



Défaites en crème le beurre et le sucre, puis ajoutez les blancs d'œufs bien battus, puis les jaunes, ½ cuillérée à thé de soude dissoute dans 1 cuillérée à table de lait. Mettez 1 cuillérée à thé de crème de tartre et un peu de sel dans la farine. Délayez le tout, et parfumez à l'essence de citron en dernier lieu. Faites cuire 30 minutes à four modéré.

GATEAU MOKA

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ tasse de lait
2 œufs
2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Etendez dans une lèchefrite carrée et détaillez en carrés. Masquez avec un glaçage aux amandes et plongez-les dans des noix hachées.

GATEAU MOKA
(*Autre*)

½ tasse de beurre
1 tasse de sucre
1½ tasses de farine *Five Roses*
Les jaunes de 3 œufs
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Le zeste râpé d'un citron et
1 cuillérée à thé du jus
1 cuillérée à table d'eau chaude

Battez les blancs très fermes et joignez-les à la pâte alternativement, un à un, avec la farine. Mettez l'eau chaude en dernier.

Glaçage:

1 tasse de sucre en poudre
½ tasse de beurre
3 cuillérées à table de crème
1 cuillérée à thé de vanille

Mettez fondre dans un bol posé dans une marmite d'eau chaude. Coupez le gâteau en carrés que vous tremperez dans votre composition avant de les plonger dans des pistaches de terre (*peanuts*) pilées et que vous aurez fait brunir auparavant à la bouche du four. Voyez le glaçage au café à la page 132.

GATEAU MONT-ROYAL

2 œufs
1 tasse de crème sure (riche)
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de soude
½ cuillérée à thé de crème de tartre
2 tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé d'essence de citron
Pincée de sel

Délayez la crème et le sucre, ajoutez les œufs battus, puis la soude dissoute

dans un peu d'eau chaude, et mettez graduellement la farine à laquelle vous aurez mêlé la crème de tartre et le sel. Parfumez à l'essence de citron, battez bien, et faites cuire ½ heure à four modéré.

GATEAU MIGNON

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
1 tasse de lait doux
½ cuillérée à thé de soude
1 tasse de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
2½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
7 œufs (les blancs)

Défaites en crème le beurre et le sucre. Faites dissoudre la soude dans le lait doux et ajoutez ces objets au beurre. Sassez ensemble la farine, la fécule, la crème de tartre et amalgamez-les au beurre et au sucre. Battez bien le tout, et joignez-y les blancs battus en neige. Parfumez au goût. Faites cuire à four modéré. Ce gâteau ne manque jamais d'être excellent lorsqu'il est fait de fine fleur *Five Roses*.

GATEAU NATIONAL

Partie Blanche:

Défaites en crème 1 tasse de sucre blanc et ½ tasse de beurre, puis ajoutez ½ tasse de lait doux, les blancs battus de 4 œufs, ½ tasse de fécule de blé-d'Inde (*cornstarch*), 1 tasse de farine *Five Roses* dans laquelle vous aurez mêlé auparavant 1 cuillérée à thé de crème de tartre et ½ cuillérée à thé de soude. Aromatisez avec de l'essence de citron.

Partie Bleue*:

Mettez en crème 1 tasse de sucre bleu et ½ tasse de beurre, puis ajoutez ½ tasse de lait doux, les blancs battus de 4 œufs, 2 tasses de farine *Five Roses* dans laquelle vous aurez au préalable mêlé 1 cuillérée à thé de crème de tartre et ½ cuillérée à thé de soude. Ne mettez pas d'aromates.

Partie Rouge**:

Mettez en crème 1 tasse de sucre rouge et ½ tasse de beurre, puis ajoutez ½ tasse de lait, les blancs battus de 4 œufs et 2 tasses de farine *Five Roses* dans laquelle vous mélangerez une cuillérée à thé de crème de tartre et ½ cuillérée à thé de soude. Ne mettez pas d'essence.



**Couleur Bleue.*—A défaut de sucre bleu, prenez une assiette de faïence dans laquelle vous mettrez quelques gouttes d'eau tiède, et frottez sur l'assiette un morceau d'indigo jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle couleur bleue. Servez-vous-en à votre gré.

***Couleur Rouge.*—La couleur la plus saine est la teinture de cochenille que l'on peut aussi se procurer en poudre. La cochenille fournit les plus belles nuances d'écarlate.

Délayez vos mélanges et versez dans le moule à gâteau en commençant avec la partie rouge, puis la blanche et, en dernier, la bleue. Cuisson à four modéré.

GATEAU MELON D'EAU
(*Etagé*)

En prenant la partie blanche et la partie rouge indiquées dans l'article précédent, on fait facilement un gâteau "Melon d'Eau." On fait cuire la matière par étages, et l'on pose la partie rouge entre deux blanches.

GATEAU NOIR ETAGÉ

½ tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de beurre
1 tasse de sirop
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans
1 tasse d'eau bouillante
1 cuillérée à thé de gingembre, clous de girofle, cannelle, le tout mêlé et pulvérisé.
⅔ tasse de farine *Five Roses*

Garnissez avec une pâte aux noisettes.

GATEAU NOIR ETAGÉ
(*Sans Œuf*)

¾ tasse de cassonade
½ tasse de mélasse
½ tasse d'eau chaude
1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à thé de soude
2 tasses de farine *Five Roses*

[*Gâteaux de Dessert*]

Faites cuire à double étage, et entre les couches mettez une garniture aux noix.

GATEAU NOIR SAVOUREUX
(*Voyez aussi " Gâteau aux Fruits "*)



1 livre de sucre en poudre
3 quarterons de beurre
1 livre de farine *Five Roses* (tamisée)
12 œufs(les blancs et les jaunes battus séparément)
2 livres de raisins égrenés (en partie hachés)
2 livres de raisin de Corinthe (soigneusement nettoyé)
½ livre de cédrat coupé en filets minces
¼ once de chaque épice : cannelle, clous de girofle et muscade (le tout mêlé et pulvérisé)
1 verre à vin de vin
1 verre à vin de cognac

Frottez ensemble le beurre et le sucre, ajoutez les jaunes d'œufs battus, une partie de la farine, puis les épices et les blancs d'œufs bien fouettés. Jetez-y la balance de la farine, le vin et le cognac. Opérez bien ce mélange. Bardez le fond et les parois d'une terrine à lait (de 4 pintes) avec du papier blanc graissé. Sur un lit de pâte superposez une couche de fruits saupoudrés auparavant de farine. Mettez les couches alternativement en terminant avec une couche de pâte. Une petite tasse de mélasse rend le gâteau plus foncé et plus tendre, mais il n'est pas nécessaire d'ajouter plus de farine. Faites cuire durant 3½ à 4 heures dans un four doux. Ce gâteau est excellent et se conservera très longtemps. Je fais usage de cette recette depuis plusieurs années et je la trouve des plus satisfaisantes pour ses qualités de conservation : le gâteau s'améliore avec le temps si on le garde dans des boîtes de fer-blanc fermées hermétiquement.

GATEAU NOIR DE MONTAGNE

1 tasse de sucre
Gros comme un œuf de beurre
1 œuf
1 tasse de lait doux
2 cuillérées à thé (rases) de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 chopine de farine *Five Roses*

Battez ensemble le sucre et le beurre. Ajoutez les autres ingrédients. Dans des terrines beurrées, versez les deux tiers du mélange et, au tiers qu'il vous reste, ajoutez :

2 cuillérées à table de mélasse
½ cuillérée à thé de clous de girofle râpés.
½ cuillérée à thé de *allspice*

Délayez et versez cette composition sur votre premier mélange. Faites cuire à four modéré.

GATEAU DE NOCES

12 œufs
4 tasses de cassonade
2 livres de beurre
2 livres de mélasse
½ tasse de lait sur
6 tasses de raisin de Corinthe
6 tasses de raisins égrenés
½ livre d'écorces mêlés
2 cuillérées à thé de cannelle
½ muscade
½ cuillérée à thé de poivre
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de clous de girofle
2 cuillérées à thé d'épices mêlées
1 cuillérée à thé de macis
La valeur de 10c. d'amandes mondées, (hachées fin)
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

Remarque.—On peut ajouter 1 chopine de cognac. (Voyez le mot " *Gâteau de la Mariée* (2)," et la remarque sur le " *Gâteau du Marié,*" à la page 119).

GATEAU DE NOCES
(*Autre*)

12 œufs
2 livres de sucre
2 livres de beurre
5 livres de raisins
5 livres de raisin de Corinthe
1 livre de dattes
1 livre d'écorces mêlées
1½ livres d'amandes mondées (hachées menu)
2 muscades
1 cuillérée à thé de macis
2 cuillérées à thé de cannelle
2 cuillérées à thé de soude
1 chopine de crème riche
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

Nota.—Si c'est le goût, on peut ajouter de l'eau de rose.

GATEAU DE NOISETTES

½ tasse (avare) de beurre
1 tasse de sucre granulé
1 tasse de crème sure (ou lait)
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Pincée de sel
1 tasse de noisettes (finement hachées)
2 œufs
1½ tasses (renversantes) de farine Five *Roses*

GATEAU DE NOIX LONGUES

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
½ tasse de lait doux
2 œufs
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de noix longues (hachées)
½ tasse de raisins
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

GATEAU D'OR ET D'ARGENT

PARTIE DOREE :

8 jaunes d'œufs
1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de féculé de blé d'Inde (*cornstarch*)

PARTIE ARGENTEE :

2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de lait
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de fécule de blé d'Inde (*cornstarch*)
8 blancs d'œufs
Amandes au goût

Délayez à part ces deux préparations, puis laissez tomber dans le moule une cuillérée d'une sorte puis une de l'autre, et ainsi de suite jusqu'à l'épuisement de la matière. Faites cuire.

Remarque.—Fait séparément, ce gâteau s'appelle *Gâteau d'Or* ou *Gâteau d'Argent,* selon la matière dont on fait usage.

GATEAU D'ORANGE

4 œufs
6 onces de sucre
½ livre de farine *Five Roses*
1 orange
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse à thé de lait
½ tasse de beurre

Mettez dans un bol les œufs et le sucre, et battez 10 minutes. Ajoutez l'écorce d'orange râpée. Sassez la farine et la poudre à pâtisserie avant de les ajouter. Versez-y le lait et mêlez le tout. Graissez un moule à gâteau et faites cuire ½ heure à four modéré. Le jus de l'orange servira au glaçage.

GATEAU D'OUTREMONT

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
1 œuf
1 tasse de lait sur
1 tasse de raisins
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans du lait)
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de muscade râpée

GATEAU D'OUTREMONT
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre
⅓ tasse de beurre
1 tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ muscade
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de raisins
2 tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AU PAIN



1 tasse de sucre
2 œufs
3 cuillérées à table de chocolat (fondu)
½ tasse de beurre
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de raisins hachés
1 cuillérée à thé de cannelle

[*Gâteaux de Dessert*]

1 tasse de pâte à pain légère (V. les recettes pour le pain)
½ cuillérée à thé de soude

Faites votre mélange, battez bien, et faites cuire à four modéré.

" YORKSHIRE PARKIN "
(*Gâteau très estimé chez les Anglais*)

½ livre de saindoux
1 livre de gruau d'avoine (grossier)
½ livre de sucre
2 cuillérées à thé d'épices mêlées
1 livre de farine *Five Roses*
1 livre de mélasse
2 cuillérées à thé de gingembre pilé
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Le jus d'un citron
3 œufs
Lait pour épaissir

Délayez et mettez cuire dans une lèchefrite à four doux.

" LANCASHIRE PARKIN "

½ livre de beurre
1½ livres de gruau d'avoine (de qualité fine)
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ livre de farine *Five Roses*
½ livre de gros sucre
1 livre de mélasse
1 œuf
2 tasses de lait

Faites dissoudre la soude dans le lait. Faites fondre ensemble le beurre et la mélasse. Battez-y les œufs avant d'y ajouter la soude. Délayez bien. Mettez cuire dans une lèchefrite à four doux.

" PARKIN "
(*Sans Œufs*)

1 livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de sucre
3 onces de beurre
3 onces de saindoux
½ roquille de sirop
Un peu de lait
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de bicarbonate de soude



Roulez la pâte mince, et mettez cuire 20 à 30 minutes dans un four modéré.

" PARKIN " D'une Autre Façon
(*Sans Œufs*)

1¼ livres de gruau d'avoine (qualité fine)
1 once de gingembre pilé
10 onces de sucre mouillé
½ livre de farine *Five Roses*
½ livre de sirop
Un peu de lait

Faites chauffer le lait avec le sirop et ajoutez-en suffisamment aux ingrédients secs pour faire une pâte plutôt ferme. Versez dans un moule graissé, et mettez cuire doucement environ 1 heure.

GATEAU AUX PECHES

Faites une abaisse de pâte à biscuit (à la poudre allemande) et roulez-la à l'épaisseur de ¼ pouce. Détaillez au coupe-pâte, et beurrez-en la moitié. Mettez dessus ceux qui ne sont pas beurrés. Faites cuire, ouvrez-les, remplissez-les de pêches tranchées et saupoudrez-les de sucre. Servez vos gâteaux chauds avec crème fouettée. La crème est meilleure parfumée avec de l'essence d'amandes et parsemée ci et là d'amandes hachées.

GATEAU AUX PISTACHES
(*Peanuts*)

½ tasse de beurre
¾ tasse de lait
1 tasse (petite) de sucre
1 cuillérée à thé (renversante) de poudre à pâtisserie
2 œufs (battus séparément)
Essence au goût
Suffisamment de farine *Five Roses* pour une pâte ferme

GLACAGE :

Une quantité suffisante de sucre pulvérisé et de lait pour humecter la valeur de 10c. de pistaches de terre (*peanuts*). Gros comme une noisette de beurre brisé fin. Parfumez au désir.

Faites cuire le gâteau dans une terrine peu profonde. Aussitôt la cuisson constatée, coupez-le en triangles ou autre forme désirée. Masquez chaque gâteau complètement de glaçage (n'en mettez pas sur le dessous de votre pâtisserie). Parsemez de pistaches et mettez-le sécher à part.

PAIN DE PISTACHES

1 tasse de sucre
4 cuillérées à thé de beurre
1 œuf
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse de lait
1 tasse de pistaches de terre (*peanuts*) finement pilées
Faites cuire en pain.

GATEAU A PLUMES
(*Etagé*)

1 tasse de crème douce
1 œuf
1 tasse de sucre
1½ tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Pincée de sel
Faites cuire à double étage

PLUMQUET
(*Plum Cake Anglais*)

½ livre de farine *Five Roses*
1 quarteron de raisin de Corinthe
1 quarteron de raisins mêlés
1 livre de peau de citron confite
6 onces de cassonade
6 onces de beurre
2 œufs
½ cuillérée à thé de *allspice*
½ cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
¼ cuillérée à thé de carbonate de soude

Frottez ensemble le beurre et la farine, et ajoutez les autres objets. Délayez lestement avec le lait. Faites cuire 1 heure et demie à four doux.

GATEAU POIVRÉ

1 tasse de raisins égrenés
1 tasse de sirop
2 œufs
½ tasse de beurre
½ tasse de crème sure
½ tasse de sucre
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de cannelle
Muscade
1 cuillérée à thé de poivre noir

Cuisson environ 40 minutes à feu modéré.

GATEAU DE COMPOTE AUX POMMES
(*Sans Œufs*)



1 tasse de cassonade
¾ tasse de beurre
1 tasse de raisins
1 quarteron de peau de fruits confite*
1½ tasses de compote de pommes chaude
1 cuillérée à thé de cannelle
½ muscade
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (rases) de soude dissoute dans la compote chaude.

Faites cuire dans un moule de fer-blanc haut de forme. On peut ajouter 3 cuillérées à table de mélasse.

GATEAU DE COMPOTE AUX POMMES
(*Autre*)—(*Sans Œufs*)

2 tasses de sucre
1 tasse de saindoux ou de beurre
2½ tasses de compote (pas sucrée)
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle pilée
3 cuillérées à thé de soude (***soda à pâte***)
2 tasses de raisins égrenés

GATEAU DE POMMES A LA HOLLANDAISE

1 chopine de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
¼ tasse de beurre
1 œuf
1 tasse (avare) de lait
4 pommes (acides au goût)
2 cuillérées à table de sucre

Ayant mêlé les ingrédients secs, ajoutez l'œuf battu puis mélangé au lait. La pâte doit être assez molle pour s'étendre d'un demi-pouce d'épaisseur dans une lèchefrite peu profonde. Otez le trognon, pelez et coupez les pommes en huit parties égales et dressez-les en rangs parallèles sur la pâte les pointes en bas, et pressez-les pour qu'elles pénètrent légèrement dans la pâte. Saupoudrez du sucre dessus, et faites cuire ½ heure. Se sert chaud avec beurre ou sauce au citron.

---

*De citron ou d'orange.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU DE POMMES A LA PAYSANNE

2 tasses de pommes sèches



2 tasses de mélasse
1 tasse de beurre
2 tasses de cassonade
2 œufs (bien battus)
1 tasse de lait sur
4 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de casse
1 cuillérée à thé de *allspice*
Muscade au goût
2 cuillérées à thé de soude

Faites tremper les pommes dans l'eau toute la nuit. Le matin, faites-les mijoter 1 heure dans la mélasse, et ajoutez-y le beurre. Quand c'est refroidi, mettez-y la cassonade, les œufs bien battus, le lait sur, la farine, la casse, l'*allspice,* et un peu de muscade, puis (en dernier) la soude. Recette éprouvée et infaillible.

GATEAU D'ANTAN AUX POMMES DE TERRE (*Sans Œufs*)

2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de pommes de terre pilées finement
Lait ou eau

Mêlez la farine avec le sel et la poudre à pâtisserie, puis mettez les patates pilées avec une quantité suffisante d'eau ou de lait pour en faire une pâte molle. Versez le tout dans une rôtissoire bien graissée et faites cuire lentement, en le tournant de temps à autre et en y ajoutant à chaque tour un peu de saindoux jusqu'à ce que le gâteau soit bruni des deux côtés et la cuisson bien opérée. Ceci doit durer environ 30 minutes. Garnissez avec une couche de beurre dessus et servez chaud. C'est un gâteau très bon marché qui fait une variété pour le souper.

GATEAU AUX PRUNEAUX

1 tasse de sucre
⅔ tasse de beurre
3 œufs (conservez-en 2 blancs pour glacer)
1 tasse de pruneaux cuits (hachés)
1 cuillérée (petite) à thé de soude
4 cuillérées à thé de lait sur ou d'eau chaude
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de muscade
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1½ tasses de farine *Five Roses*

GATEAU AUX RAISINS (*Etagé*)

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre
3 œufs
2 cuillérées à table de sirop
2 tasses de raisins hachés menu
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de cannelle
Muscade au goût
½ tasse de lait sur
2 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (dissoute dans l'eau bouillante)
1½ tasses de farine *Five Roses*

Faites cuire à double étage.

GATEAU DE RHUBARBE (*Etagé*)

Pour la pâte, employez la même recette que pour le gâteau de fraises *Strawberry Short Cake No 2.* Quand le gâteau est cuit, au lieu de mettre des fraises remplacez celles-ci par de la rhubarbe en compote, que vous étendrez entre les couches exactement comme pour des sandwichs. Saupoudrez de sucre sur le dessus et servez chaud.

GATEAU DE RIZ

1 tasse de sucre blanc
1 tasse de farine de riz
5 œufs
1 cuillérée à thé d'essence

Battez le tout 20 minutes. Faites cuire ½ heure à four modéré.

GATEAU ROI EDOUARD

½ tasse de beurre
1 tasse de cassonade
3 œufs bien battus
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de cannelle
2 cuillérée à table de mélasse
1 tasse de raisins (bouillis dans l'eau chaude)

Délayez à l'ordinaire des gâteaux. Ajoutez les raisins en dernier lieu. Faites cuire

GATEAU RUBANÉ

2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
4 œufs
1 tasse de lait
3½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Aromatisez au citron

Faites cuire les deux-tiers du mélange indiqué dans 2 terrines à part. Ajoutez à la balance de la matière 1 cuillérée à table de mélasse, 1 tasse de raisins hachés, ½ tasse de raisin de Corinthe, un morceau de cédrat finement coupé, ¼ cuillérée à thé de cannelle, la même quantité de clous de girofle et autant de muscade. Faites cuire dans une terrine. Superposez les couches alternativement en les soudant avec un peu de gelée. Glacez le lit supérieur.

PAIN DE SAVOIE

6 œufs
3 tasses de sucre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse d'eau froide
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Aromates au goût

Battez les œufs en neige. Ajoutez le sucre et battez de nouveau. Sassez ensemble la farine et la crème de tartre. Faites dissoudre le *soda* dans l'eau, ajoutez-le aux œufs et au sucre, et amalgamez-y de suite la farine. Parfumez au goût, et mettez cuire à four modéré pendant 30 minutes ou plus.

Pour brunir les Pains de Savoie.—Ne mettez pas de papier dans le moule, frottez-le simplement avec du suif fondu et saupoudrez-le de sucre fin.

PAIN DE SAVOIE
(*Autre*)

1 tasse de sucre granulé
4 œufs (on peut en mettre 6)
1 tasse de farine *Five Roses*
¼ tasse d'eau
1 cuillérée à thé de poudre allemande
Pincée de sel
Vanille

Battez les œufs séparément. Faites venir le sucre et l'eau au point d'ébullition, et versez le sirop bouillant sur les œufs battus. Battez 10 minutes avant d'y ajouter la farine que vous aurez sassée auparavant pendant 4 fois avec la poudre à pâtisserie. Joignez maintenat à votre démêlé en brassant doucement. Faites cuire dans un moule ayant un tuyau au centre. Avant de le mettre au four, saupoudrez le dessus avec du sucre. Faites cuire très lentement durant 40 minutes. N'ouvrez pas le four durant les 15 premières minutes qui suivront sa chaleur primitive. On peut faire quelques décors en pressant légèrement sur le dessus du gâteau des tranches de peau d'orange confite.

PAIN DE SAVOIE DES ENFANTS

1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 tasse de sucre
2 œufs (cassés dans une tasse)
Remplissez la tasse avec du lait ou de la crème

Mêlez le tout dans un bol. Battez ferme durant 5 minutes. Faites cuire environ 15 minutes dans un moule à *muffins.*

GATEAU SAVOUREUX, OU " PORK CAKE "
(*Sans Œufs*)

1 livre de gros lard gras (haché finement), sur lequel vous verserez 1 chopine d'eau bouillante, avant d'y ajouter :
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
2 tasses de sucre
1 tasse de mélasse
1 livre de raisin de Corinthe
1 livre de raisins égrenés
½ livre d'écorce de citron confite (coupée fin)
1 tasse de noix hachées
½ verre de cognac
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de gingembre
2 cuillérées à thé de cannelle
1 muscade râpée
4 tasses (rases) de farine *Five Roses*



Versez dans une terrine bardée de papier beurré, et faites cuire 2 heures à four modéré.

[*Gâteaux de Dessert*]

GATEAU SAVOUREUX
(*Le Pork Cake Anglais*)

1 livre de gros lard (haché menu) que vous ferez bouillir 2 minutes dans une demi-chopine d'eau
1 tasse de mélasse
2 tasses de sucre
3 œufs
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
1 livre de raisins (hachés)
1 livre de dattes (hachées)
Cannelle
Clous de girofle
Muscade
Farine *Five Roses* pour pâte ferme

Cette recette donne 3 pains de bonne grosseur.

GATEAU AU SEIGLE

2 œufs
1 tasse de cassonade
1 tasse de crème sure
1 tasse de farine *Five Roses*
1 tasse de farine de seigle
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre

Si c'est le désir, on peut ajouter du raisin de Corinthe.

SHORT CAKE
(*Gâteau au Beurre*)

1 pinte de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de sel
4 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ tasse de beurre et de saindoux
1¼ tasses de lait

Sassez ensemble pendant 4 fois les ingrédients secs. Frottez le beurre et le saindoux dans la farine. Ajoutez-y le lait. Faites cuire en bandes dans un four gai. Mettez le double de saindoux et de beurre si vous désirez un gâteau très croquant et cassant. Mettez des fruits frais entre les couches et servez avec sucre et crème.



"STRAWBERRY SHORT CAKE"
(*Fameuse Recette Américaine*)

2 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
½ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de sucre
¾ tasse de lait
¼ tasse de beurre
Fraises

Mettez la farine, la poudre allemande et le sel, et passez-les au tamis pendant 2 fois. Travaillez-y le beurre du bout des doigts, et ajoutez le lait graduellement. Jetez la matière sur le pétrin enfariné et divisez-la en deux parties égales. Tapez et roulez-la. Faites cuire dans des tourtières 15 minutes à four gai. Ouvrez et beurrez-les bien. Sucrez les fraises au goût, écrasez-les un peu et posez-les entre les couches et sur le dessus de votre *Short Cake*. Masquez le dessus avec de la crème fouettée que vous garnirez ensuite de fraises fraîches et rondes. Servez de suite.

Pour couper un "Short Cake."—Tenez tendu un fil de soie et procédez comme avec un couteau. Le gâteau ne deviendra pas moite, et ce procédé est surtout utile pour couper les gâteaux croquants lorsqu'ils sont encore chauds.

" STRAWBERRY SHORT CAKE "
(*Gâteau aux Fraises d'une autre façon*)

4 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à table de sucre
1 cuillérée à thé de sel
½ tasse de beurre
1 œuf
1 tasse (grande) de lait
Fraises (épluchées et nettoyées)

Sassez ensemble la farine, la crème de tartre, la soude, le sucre et le sel. Frottez le beurre dans les ingrédients secs. Battez les œufs et ajoutez-y le lait. Brassez lestement dans la farine préparée. Roulez la pâte en deux bandes épaisses d'un demi-pouce et superposez l'une sur l'autre. Faites cuire à four gai. Pendant que le gâteau est chaud, séparez les couches et couvrez-les de fraises hachées et saupoudrez du sucre entre les couches et sur le dessus.

Observation sur les "Short Cakes." La pâte pour ces gâteaux aux fraises peut être préparée comme une pâte à biscuit.

BISCUITS DE SHREWSBURY

Sassez 1 livre de sucre, de la canelle pilée, et de la muscade râpée dans 3 livres de farine *Five Roses* sassée au préalable.

Ajoutez un peu d'eau de rose à 3 œufs bien battus, et joignez-les à la farine, etc. Versez-y suffisamment de beurre fondu pour en faire une pâte assez épaisse pour être roulée. Moulez-la bien et roulez-la mince. Avec le coupe-pâte, coupez de la forme souhaitée.

GATEAU SOLEIL

Les blancs de 7 œufs battus en neige ferme avec ½ cuillérée à thé de crème de tartre. Ajoutez 1 tasse de sucre, les jaunes de 5 œufs bien battus, 1 tasse de farine *Five Roses* et 1 cuillérée à thé d'essence quelconque. Faites cuire en pain

GATEAU TOT-FAIT

1 œuf
1 tasse de sucre
Gros comme un œuf de beurre
½ tasse de lait doux
2 petites cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour pâte ferme
Parfumez à la vanille

Faites cuire dans un moule en fer-blanc haut de forme ou dans 2 petits moules. Glacez au chocolat.

GATEAU DES TROIS MAISONS

4 œufs
2½ tasses de sucre
1 tasse de beurre
1 tasse de lait doux
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Mélangez bien et divisez en trois parties. Dans l'une travaillez :

½ tasse de raisins
½ tasse de raisin de Corinthe
½ cuillérée à thé de muscade ou de cannelle

Dans une autre des parties mettez :

2 cuillérées à table de chocolat râpé
1 cuillérée à thé d'essence de vanille

Dans la dernière mettez :

1 cuillérée à thé d'essence de citron

Faites cuire à triple étage, ou versez par cuillérées des matières différentes dans un moule haut de forme.

GATEAU 1-2-3-4

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
3 tasses de farine *Five Roses*
4 œufs
1 tasse d'eau froide (ou de lait)
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille



Sassez pendant 2 fois la crème de tartre, la soude et la farine, avant de les ajouter au mélange. On varie en ajoutant 1 tasse de raisins mêlés.

GATEAU DE VOYAGEUR

1 livre de farine *Five Roses*
6 onces de beurre et de saindoux mêlés
6 onces de sucre
2 œufs
½ chopine de lait
1 cuillérée à thé de carbonate de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 once de semences de carvi
2 onces de peau de citron confite

Cette pâtisserie n'exige pas d'être battue. Posez de suite dans un four vif et faites cuire 1 heure.

GATEAU AU GRAND VERRE

2 grands verre de cassonade
1 grand verre de beurre
1 grand verre de mélasse
1 grand verre de lait doux
5 grands verres de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (petites) de soude
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de muscade

Cette recette se transforme en un excellent gâteau aux fruits par le simple ajouté d'une chopine de raisins et 1 tasse de raisin de Corinthe.

GATEAU DE WASHINGTON

3 tasses de cassonade
2 tasses (avares) de beurre
1 tasse de lait sur
Un peu de muscade
1 cuillérée à thé de cannelle
5 œufs
1 cuillérée à thé de soude
4 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de raisin de Corinthe
2 tasses de raisins
1 tasse d'amandes pilées

[*Gâteaux de Dessert*]

Délayez comme d'habitude, en ayant soin néanmoins d'ajouter les raisins en dernier. Saupoudrez-les auparavant de farine.

GATEAU AU ZESTE

½ tasse de zeste*
½ muscade
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
1½ tasses de cassonade
½ tasse de beurre
3 œufs (bien battus)
½ tasse de lait sur
2 tasses de raisins hachés
Farine *Five Roses* pour une pâte ferme

*Peau d'orange ou de citron confite
Faites cuire à four doux.

✣ ✣ ✣

BOISSONS

LIQUEUR DE CITRONS
(*Limonade*)

2 livres de cassonade
6 citrons
1½ chopines d'eau
2 onces d'acide tartarique



Faites bouillir le sucre et l'eau en sirop clair, puis ajoutez-y le jus de citron. Faites deux ou trois bouillons, puis ajoutez l'acide au moment de retirer du feu. Embouteillez la liqueur quand elle sera froide. De bonne conservation. Pour en faire un breuvage pendant l'été, mettez-en 1 cuillérée à table par verre d'eau, et sucrez au goût.

PETITE BIERE
(*Au Gingembre*)

Dans une bassine, mettez 2 onces de gingembre entier, ½ once de crème de tartre, 2 citrons tranchés très minces, 2 livres de sucre blanc, 2 gallons d'eau bouillante. Laissez mijoter environ 20 minutes. Retirez le tout du feu aussitôt refroidi, et brassez-y 1 gâteau de levain (dissous auparavant). La fermentation étant constatée (ce qui devra durer environ 24 heures), mettez en bouteilles.

BIERE AU HOUBLON

Faites bouillir, puis filtrez 1 poignée de houblons, à laquelle vous ajouterez 1 chopine de mélasse et assez d'eau pour en tirer 2 gallons de liquide. Lorsque le tout sera tiède, ajoutez 1 gâteau de levain et mettez reposer toute la nuit. Ecumez soigneusement avant d'y ajouter 1 cuillérée à table de pyrole (*wintergreen*). Mettez en bouteilles pour vous en servir au besoin.

SIROP D'ORANGES

4 oranges
3 citrons
4 livres de sucre blanc
2 onces d'acide tartarique

Râpez la peau jaune des oranges (pas la partie blanche), ajoutez l'acide et le sucre, puis jetez sur le tout 2 pintes d'eau bouillante. Aussitôt refroidi, ajoutez le jus des oranges et des citrons. Mettez reposer 24 heures, clarifiez et embouteillez. Pour en faire un breuvage, prenez 1 cuillérée à table pour chaque tasse d'eau.

LIQUEUR DE RAISINS
(*A grappes*)

Sur 1 gallon de raisins écrasés, jetez 1 gallon d'eau. Laissez reposer durant 8 jours, puis écumez-le avec soin. Pour chaque gallon de sirop, donnez 3 livres de sucre blanc,que vous ajouterez en remuant constamment. Mettez reposer durant 10 à 12 heures avant d'embouteiller.

SIROP DE VINAIGRE FRAMBOISE

Dans une bassine, mettez 1 pinte de bon vinaigre blanc. Faites infuser dans ce liquide les framboises épluchées, ayant soin de les bien couvrir avec le liquide. Mettez reposer pendant 10 à 12 jours, ensuite passez le tout au travers d'un linge. Clarifiez 3 livres de sucre, ajoutez le vinaigre et mettez sur le feu jusqu'à ce que le sirop fasse un ou deux bouillons. Faites refroidir et mettez en bouteilles, ayant soin de les bien boucher.

GLACES ET GARNITURES A GATEAUX



POUR empêcher les glaces de couler et de nuire ainsi à l'effet de votre gâteau, saupoudrez avec un peu de farine *Five Roses* le dessus de la pièce que vous désirez garnir.

Au lieu de parsemer les gâteaux avec des noix hachées, etc., le mélange collera mieux si vous plongez chaque côté du gâteau dans votre composition avant de le soumettre à l'action du feu.

Le blanc d'œuf, s'il est tenu couvert et posé dans un endroit frais, se conservera au delà d'une semaine, et il sera aussi bon pour les meringues que s'il était frais. Evitez de mettre la meringue sur une tarte ou sur un pouding lorsqu'il est encore chaud, car les œufs deviendraient liquides et vous risqueriez de gâter la belle apparence de votre pâtisserie. On se trouvera bien, en joignant aux œufs les divers ingrédients, de procéder avec un léger mouvement de soulèvement au lieu de remuer en brassant, ce qui est propre à rendre les œufs liquides.

✣ ✣ ✣

GLACE AUX AMANDES

½ tasse de beurre
1 œuf (le blanc)
½ cuillérée à thé d'essence d'amandes
2 tasses de sucre à glacer

Défaites le beurre en crème, battez à sec le blanc d'œuf, et joignez-le en brassant en même temps que le sucre et l'essence. Si c'était trop épais, ajoutez un peu de lait. Employez ½ livre d'amandes grillées et pilées. Glacez le gâteau et plongez-le dans les amandes hachées.

GLACE AU BEURRE

Faites fondre un peu de beurre que vous mêlerez avec du sucre à glacer. Aromatisez à l'essence de vanille. Servez-vous-en au besoin.

GLACE AU CARAMEL

2 tasses de sucre granulé
½ tasse de beurre
½ tasse de lait

Faites bouillir un quart d'heure, laissez se refroidir un peu. Parfumez au goût avec de l'essence de vanille, dorez-en vos gâteaux lorsqu'ils sont encore chauds.

GLACE AU CARAMEL
(*Autre*)

1¼ tasses de cassonade
¼ tasse de sucre blanc
⅓ tasse d'eau bouillante
2 œufs (les blancs)
1 cuillérée à thé de vanille
½ tasse de grosses noix anglaises

Mêlez le sucre dans l'eau et mettez bouillir jusqu'à ce qu'il file. En battant constamment, versez-le lentement sur les blancs d'œufs fouettés, et continuez à remuer jusqu'à ce que ce soit presque froid. Posez dans une casserole d'eau bouillante et faites cuire en brassant jusqu'à ce qu'il se forme une légère granulation sur les bords de la casserole. Retirez du feu et battez jusqu'à ce que la composition puisse se tenir. Incorporez la vanille et les noix hachées. Servez-vous-en pour glacer en l'étendant avec le revers d'une cuiller. Agissez de façon à obtenir une surface rude.

GLACE AU CHOCOLAT

1 quarteron de chocolat en poudre
1 cuillérée à table d'eau
1 quarteron de sucre à glacer

Dans une casserole posée sur le feu, faites fondre en brassant le chocolat et l'eau. Joignez-y lestement le sucre à glacer, puis étendez-le sur le gâteau avec un couteau que vous aurez trempé dans l'eau chaude.

GLACE AU CITRON

1 jaune d'œuf
1 tasse de sucre
1 citron (la râpure et le jus)

[*Glaces et Garnitures à Gâteaux*]

Liez bien les ingrédients, et posez-les dans une bouilloire double. Faites cuire 15 à 20 minutes. Laissez se refroidir, et passez cette glace entre les couches et sur le dessus du gâteau.

GLACE A L'ORANGE

Remplacez le citron indiqué dans la recette ci-dessus par le jus et la râpure d'une orange, puis ajoutez un peu de jus de citron.

GLACE AU COCOA

½ tasse de cocoa pulvérisé
1½ cuillérées à table de beurre
1¾ tasses de sucre blanc
⅓ tasse de lait
2 cuillérées à thé de vanille
Pincée de sel

Au lait et au beurre, joignez le cocoa, le sucre et le sel. Mettez bouillir 8 minutes. Retirez du feu et battez pour en faire une crème. Mettez-y la vanille et masquez-en le gâteau à l'épaisseur d'un tiers de pouce.

GLACE CUITE

1 tasse de sucre granulé
3 cuillérées à table d'eau froide
1 œuf (le blanc)
1 cuillérée à thé d'essence au goût

Dans une casserole, mettez le sucre et l'eau que vous brasserez et poserez sur le feu. Aussitôt dissous, mettez-le bouillir jusqu'à ce qu'il file, mais ne brassez pas. Battez le blanc d'œuf en neige épaisse, et joignez-y le sucre bouilli en brassant constamment. Quand c'est de bonne consistance, parfumez en battant avec tel arome qu'il conviendra. La liaison bien opérée et avant que l'appareil soit froid, servez-vous-en. On peut ajouter une demi cuillérée à thé de crème de tartre. On se sert aussi de lait à la place de l'eau. Pour parfumer on peut se servir de citron, cannelle, fleur d'oranger, anis, vanille, café, chocolat. La dose varie suivant la quantité de glace souhaitée et le goût des personnes auxquelles seront offerts les gâteaux.



GLACE AU JUS DE FRAISES

1 tasse de sucre
4 cuillérées à table de jus de fraises

Faites bouillir jusqu'à ce qu'elle file et versez-la sur un blanc d'œuf battu. Servez-vous-en au besoin.

GLACE AU " MARSHMALLOW "
(*Guimauve*)

1 tasse de cassonade
1 tasse de sucre blanc
1 tasse d'eau
1 cuillérée à table de vinaigre
2 œufs (les blancs)
1 quarteron de *marshmallow* (voyez la recette pour le *marshmallow*)

Faites bouillir le sucre, l'eau et le vinaigre jusqu'à ce que ce soit de bonne consistance. Joignez-y les blancs d'œufs et le *marshmallow* (la guimauve). Faites bouillir encore et servez-vous-en pour glacer.

GLACE DE MENAGE

2 œufs (les blancs)
1½ tasses de sucre en poudre
1 cuillérée d'aromate quelconque

Aux œufs battus fermes, liez le sucre et l'essence. Lorsque ce mélange sera parfait, servez-vous-en pour glacer, ou posez-le dans un endroit frais pour vous en servir au besoin.

GLACE AU MOKA

1 tasse de sucre à pâtisserie
¼ tasse de beurre
2 cuillérées à table de café très fort (chaud)
1 cuillérée à thé de cocoa
1 cuillérée à thé de vanille

Défaites en crème le beurre et le sucre. Liez-y les autres ingrédients et mélangez-les pendant 5 minutes. Servez-vous-en pour glacer.

GLACE AU MOKA
(*Autre*)

3 onces de beurre frais
6 onces de sucre à glacer (sassé)
2 cuillérées à table d'extrait de café

Entre les couches du gâteau passez un lit de glace, puis masquez le gâteau de tous côtés avec ce qui vous restera. On

rend les côtés lisses en se servant d'un couteau plongé auparavant dans l'eau chaude. Décorez à l'aide d'un cornet de pâtissier. Parsemez le dessus de pistaches fraîchement pilées.

GLACE AUX NOIX

1 œuf
1 tasse de cassonade
Gros comme une noix de Grenoble de beurre
1 tasse de noix de Grenoble hachées

Faites bouillir 5 minutes, en brassant constamment. Aromatisez à la vanille.

GLACE PATISSIERE

Deux cuillérées à table d'eau bouillante ou de crème et un peu d'essence de vanille, de citron ou d'amande. Ajoutez du sucre de pâtissier en quantité suffisante pour obtenir une glace coulante, mais assez résistante toutefois pour bien masquer le gâteau.

GLACE AUX RAISINS

1 tasse de sucre
½ tasse d'eau
1 tasse de raisins (épépinés et hachés fin)
1 œuf (le blanc)
Vanille

Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'il file. Ajoutez les raisins, puis joignez-y le blanc d'œuf. Parfumez avec l'essence.

GLACE AU SUCRE D'ERABLE

½ tasse de lait
Un poids de beurre équivalant à une noix de Grenoble
1 cuillérée à thé de vanille
1 tasse de sucre d'érable
1 tasse de cassonade

Faites bouillir jusqu'à ce que le sucre lorsque vous en plongez un peu dans l'eau froide, se tienne en boule légère. Battez quelques minutes, jusqu'à ce qu'il puisse s'étendre facilement. Brassez tout le temps qu'il bout. Cette glace est bonne faite de cassonade seulement, ou entièrement de sucre d'érable.

CREME DE CITRON

1 tasse de sucre
Le jus et le zeste de 2 citrons
3 œufs (bien battus)
1 quarteron de beurre

Faites cuire au bain-marie, remuant le tout jusqu'à ce qu'il devienne de la consistance d'une crème épaisse. Versez, après liaison complète, dans des jarres posées dans un endroit frais. Cette gelée est de conservation excellente.



CREME A LA GLACE AU CHOCOLAT

Mettez dissoudre 1 carré et demi de chocolat pas sucré (1½ onces) dans une petite bassine posée dans une casserole d'eau bouillante. Versez-y graduellement un peu d'eau chaude, en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit devenu lisse et de bonne consistance. Ajoutez-y 1 pinte de crème claire, puis 1 tasse de sucre, un soupçon de sel et parfumez avec 1 cuillérée à table de vanille. Faites geler dans une sorbétière (ou *freezer*) que vous aurez entourée avec un mélange fait de 3 parties de glace cassée fin et 1 de gros sel. Vous aurez soin de remuer à vitesse régulière le vaisseau contenant la glace jusqu'à ce que celle-ci soit ferme et lisse. Enlevez maintenant le battoir après en avoir dégagé la crème, puis remettez le couvercle. Laissez couler l'eau salée, remplissez de nouveau avec de la glace et du sel, puis paquetez-en bien votre sorbétière que vous envelopperez dans un linge et mettrez dans un lieu frais pour vous en servir au besoin.

CREME A LA GLACE FRAISEE

Ecrasez 2 tasses de fraises fraîches avec 1 tasse de sucre, et mettez ce mélange tremper quelque temps à part. Versez-y 2 tasses de crème douce et, après avoir bien remué votre mélange, passez-le au travers d'une toile. Faites geler dans votre sorbétière comme il est dit à l'article précédent. Changez les proportions selon la quantité de crème souhaitée.

CREME A LA GLACE VANILLEE

Battez en neige 2 œufs de grosseur moyenne, et battez-y 3 tasses de crème et 1 de lait doux. Sucrez avec 1 tasse ren-

versante de sucre, et aromatisez à la vanille au goût. On se servira de tel autre arome qu'il conviendra.



CREME D'ORANGE

Elle se fait de la même manière, seulement on substitue le jus et le zeste d'une orange au lieu du citron indiqué dans la recette *Crème de Citron.*

GARNITURE AUX BANANES

Agissez tel qu'il est indiqué au mot *Garniture de Pommes,* en remplaçant simplement les pommes avec des bananes tranchées.

GARNITURE AU CHOCOLAT

4 cuillérées à table de chocolat
1 chopine d'eau bouillante
2 œufs (les jaunes)
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
6 cuillérées à table de sucre

Délayez et faites bouillir de bonne consistance.

GARNITURE AU CITRON

1 citron (le jus et la râpure)
1 tasse d'eau froide
1 tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*

Battez ensemble l'œuf et la râpure. Brassez-y le sucre et le jus. Délayez la farine dans l'eau froide. Faites cuire en gelée dans une bouilloire double (bain-marie). Servez-vous-en.

GARNITURE A LA CREME DE COCO

2 tasses de lait doux
½ tasse de sucre blanc
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*
1 œuf
½ tasse de coco

Faisant usage de coco desséché, trempez-le dans du lait chaud.

GARNITURE DE DATTES

1 livre de dattes
1 tasse de sucre (sucre blanc ou cassonade)
1 tasse d'eau bouillante
Parfumez au goût

Faites cuire en pulpe. Aussitôt refroidie, servez-vous-en pour gâteaux étagés. On peut ajouter le jus de la moitié d'une orange ou d'un citron.

GARNITURE DE MELASSE

1 tasse de sucre
¾ tasse de mélasse
4 œufs
1 muscade

GARNITURE AUX NOIX

½ tasse de sucre
½ tasse de crème douce
1 œuf (le blanc)
¼ tasse de noix de Grenoble hachées

Liez bien les ingrédients et faites-les bouillir lentement, en remuant constamment. On peut employer toutes espèces de noix. On peut aussi se passer d'œuf.

GARNITURE DE POMMES
(*Purée*)

1 tasse de sucre blanc
1 tasse d'eau
1 tasse de pommes râpées
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*
1 citron (la râpure et le jus)
1 œuf

Faites cuire au clair dans une bouilloire double. Aussitôt refroidie, garnissez-en vos gâteaux.

GARNITURE A LA CREME DE RAISINS

½ tasse de raisins hachés
¼ tasse de sucre
¼ tasse d'eau
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*

Faites cuire de bonne consistance. Aussitôt refroidie, mettez à part. Fouettez une demi-chopine de crème sucrée et parfumée au goût, que vous verserez sur vos raisins. Servez-vous-en pour glacer et garnir votre gâteau lorsqu'il sera froid.

✣ ✣ ✣

EVITEZ tout risque de désappointement en apportant à la confection de vos gâteaux et pièces fines l'usage habituel de la farine FIVE ROSES. En barils ou en sacs, la même qualité supérieure vous est assurée.

BONBONS

"BUTTER SCOTCH"

1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
½ tasse de beurre

Faites bouillir jusqu'à ce qu'il file. Parfumez à la vanille, et versez dans une lèchefrite graissée.

CARAMEL

½ tasse de mélasse
1 tasse de sucre
2½ tasses de lait
Essence de vanille

Faites bouillir 15 à 20 minutes. Versez dans une rôtissoire beurrée et détaillez à votre gré, en carrés, losanges, etc.

FUDGE

1 tasse de sucre blanc
1 tasse de cassonade
¼ tasse de sirop
½ tasse de lait doux
¼ tasse de beurre fondu

Faites bouillir 2½ minutes, puis joignez-y 2 cuillérées à thé de cocoa. Faites bouillir encore 5 minutes, puis retirez du feu, et aromatisez avec 1 cuillérée à thé de vanille. Remuez. Dès que votre composition sera devenue en crème, mettez prendre dans une terrine beurrée, et détaillez en carrés ou telle autre forme souhaitée.

FUDGE
(*Autre*)

2 tasses de sucre à fruits
¼ gâteau de chocolat pas sucré
Petite pincée de sel
Gros comme une noix de Grenoble de beurre

Délayez ces ingrédients en les humectant avec du lait. Mettez une pincée de crème de tartre pour que votre appareil devienne léger et écumeux. Laissez bouillir jusqu'à ce qu'il fasse une boule molle quand vous le jetez dans l'eau froide. Retirez du feu et remuez. On varie la dose de chocolat selon le goût.

"MARSHMALLOW"
(*Ou Guimauve*)

2 cuillérées (renversantes) à table de gélatine
2 tasses de sucre granulé
Pincée de sel
Essence au goût

Faites tremper la gélatine dans 8 cuillérées à table d'eau froide. Chauffez le sucre dans ½ tasse d'eau jusqu'à ce qu'il soit dissous. Mettez la gélatine dans le sirop et laissez venir au point d'ébullition. Retirez du feu et laissez dégourdir dans un bol. Dès qu'il sera presque froid, ajoutez le sel et l'essence. Battez avec un fouet jusqu'à ce que ce soit mou, puis avec une grande cuiller jusqu'à ce que ce soit juste assez mou pour s'étendre sur une tôle. Saupoudrez un bol en granit avec une bonne couche de sucre en poudre, versez-y le *marshmallow* à l'épaisseur d'environ un demi-pouce, et laissez se refroidir jusqu'à ce qu'il ne s'attache plus aux doigts. Retournez-le sur du papier saupoudré de sucre, coupez-le en cubes que vous roulerez dans le sucre. On peut mettre des noix, du chocolat ou des fruits confits, ou bien le *marshmallow* peut être plongé dans le coco râpé avant d'être saupoudré de sucre.

PRALINES

3 tasses de cassonade claire
1 tasse d'eau froide
1½ cuillérées à table de vinaigre

Faites bouillir jusqu'à ce que votre appareil tombe en boule dure lorsque vous le jetez dans l'eau froide. Battez les blancs de 2 œufs et versez-les sur votre *candy*. Remuez-le jusqu'à ce qu'il soit devenu assez dur avant d'ajouter les noix et la vanille. Etalez les *pralines* sur un papier ciré, séparez-les les unes des autres et laissez se refroidir.



SUCRE A LA CREME

2 livres de cassonade
½ livre d'amandes (pelées et coupées en filets)
½ chopine de crème douce

[*Bonbons*]

Faites bouillir le sucre et la crème jusqu'à ce qu'il se tienne en boule ferme quand vous en plongez dans l'eau froide. Ajoutez les noix et battez. Dès qu'il sera refroidi, étendez-le sur une terrine graissée.

TIRE A LA SAINTE-CATHERINE

½ tasse de sucre
2 tasses de mélasse
Un poids de beurre équivalant à une noix
2 cuillérées à thé de vinaigre
Essence au goût

Faites bouillir jusqu'à ce qu'elle casse quand vous en plongez une petite quantité dans l'eau froide. Parfumez avec telle essence qu'il vous plaira. Versez-la dans un plat beurré. Dès qu'elle sera refroidie, étirez-la lestement avec les mains. Continuez ainsi jusqu'à ce que la tire acquière le degré de blancheur souhaité.

SUCRE AU COCO

Mettez 2 tasses de sucre blanc pour 1 tasse de lait. Faites bouillir lentement 45 minutes, et mettez en dernier lieu 1 tasse de coco râpé. Retirez du feu, et tournez environ 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit en sucre.

Pour le faire à deux couleurs (rose-blanc), on ajoutera la même préparation que ci-dessus en mettant ½ cuillérée à thé de sucre granulé rouge avant d'y jeter le coco. Parfumez à la vanille, en remuant constamment.

—*Melle ADRIENNE LAMONTAGNE*
Notre-Dame-des-Victoires, Qué.

✣ ✣ ✣

SEULES les mains de la ménagère peuvent toucher à la farine FIVE ROSES. Tirée des prairies ensoleillées de l'ouest canadien; passant par les nombreux élévateurs de la compagnie Lake of the Woods; nettoyée et triturée par procédé moderne de mouture; tamisée soigneusement dans de grands sas de fine soie; empaquetée automatiquement en sacs et barils neufs—la fine fleur FIVE ROSES vous est livrée immaculée et d'une pureté absolue, n'ayant jamais été soumise à aucune opération manuelle. Exiger la fine fleur de froment FIVE ROSES, c'est s'assurer la pureté de la farine au plus haut degré.





Five Roses







BISCUITS CROQUANTS ET PETITS GATEAUX

(Préparé spécialement pour cet ouvrage.)



LES recettes qui suivent donneront des friandises savoureuses, que l'on devra serrer soigneusement afin de les conserver quelque temps.

La pâte à *croquets*—de même que la pâte à pâtés—vu la forte proportion de beurre qu'elle contient demande d'être parfaitement refroidie avant d'être roulée. Pour s'assurer du meilleur résultat, on se trouvera bien de laisser revenir la pâte quelque temps dans un endroit frais avant de la passer au rouleau et de la mettre en forme.

Employez le moins de farine possible. Evitez de faire une pâte à *croquets* trop serrée, et roulez-la plutôt mince. Servez-vous d'un tourne-crêpes pour étendre vos gâteaux dans la lèchefrite beurrée et retirez-les de même.

La cuisson des petits biscuits de dessert doit durer environ 10 minutes. Le feu doit être plutôt gai sans être trop chaud. Ces pièces brûlent facilement. Elles sont au mieux deux ou trois jours après la cuisson.

La manière de serrer ces biscuits et gâteaux de dessert exerce sur leur conservation une influence importante. Les biscuits posés encore chauds dans une jarre de terre ou de grès, garnie d'un linge propre et bien couverte, seront plus savoureux et de meilleure conservation que ceux refroidis à l'air.

POUR VARIER

Il est parfois désirable de faire avec la même matière une grande variété de ces pâtisseries fines. A cet effet, et en même temps pour obtenir un grand choix d'aromates, il serait bon de se munir de diverses essences et épices, de citron, d'un once de chocolat, de noix de Grenoble entières et hachées menu, de pistaches épluchées, de noix de toutes espèces, de raisins finement hachés, de cédrat, de cerises pralinées, de macaroni alphabétique et de semences de carvi sucrées. On peut employer de même de la peau de citron confite au sucre, de l'angélique, du gingembre en conserves, de la pâte d'amandes, du coco coupé en filets, des graines de cardamone, et toute autre matière servant à colorer ou à aromatiser les bonbons.

On peut aussi varier les formes en détaillant les petits gâteaux à son gré en losange, en ovale, en carré ou en rond.

* * *

BISCUITS CROQUANTS

BISCUITS CROQUANTS AU CITRON

La valeur de 5c. d'ammoniaque à pâtisserie
La valeur de 5c. d'huile de citron
2 tasses de beurre
2½ tasses de sucre
1 chopine de lait doux (chaud)
3 œufs
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

Battez ensemble les œufs, le sucre et le beurre. Ajoutez l'huile de citron, puis l'ammoniaque dissoute dans le lait chauffé. Délayez en pâte molle avec de la farine *Five Roses*. Roulez la pâte mince et faites cuire comme à l'ordinaire des biscuits croquants.

[*Biscuits Croquants*]

BISCUITS CROQUANTS DE CREME DOUCE

1 tasse de crème
1 tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ cuillérée à thé de sel
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

Roulez la matière mince et faites cuire à four gai. Parfumez avec muscade, citron ou ratafia, au goût.

BISCUITS CROQUANTS DE CREME SURE (*Sans Œufs*)

2 tasses de sucre granulé
2 tasses de crème sure
2 cuillérées à thé de soda à pâte (dissous dans l'eau chaude)
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé d'essence de vanille
Farine *Five Roses* suffisante pour une pâte molle

Roulez la pâte, détaillez en forme souhaitée et faites cuire dans un four chaud. Cette recette est bonne et économique lorsque les œufs sont rares.

BISCUITS CROQUANTS DE CREME SURE (*Autre*) (*Sans Œufs*)

⅔ tasse de beurre défait
1½ tasses de crème sure
2 tasses de sucre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
4 tasses de farine *Five Roses*

Mêlez ensemble le beurre et le sucre. Versez-y la crème, puis la farine dans laquelle le *soda* et le sel auront été bien sassés. Ajoutez de la farine au besoin. Tenez tous ces objets très froids pendant que vous roulez la pâte, et de cette manière il vous faudra moins de farine.



BISCUITS MOLLETS AU MIEL

1 tasse de beurre
2 tasses de miel
2 œufs
1 tasse de lait sur
2 cuillérées à thé de *soda* à pâte
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de cannelle
4 tasses de farine *Five Roses*

BISCUITS MOUS AUX ŒUFS

10 œufs
1 livre de beurre
2 livres de sucre
3 livres de farine *Five Roses*
1 muscade
1 cuillérée à table de soda à pâte (*soude*)

Si la pâte n'était pas assez épaisse pour être roulée, ajoutez un peu de farine. La pâte doit être juste assez épaisse pour ne pas couler dans la lèchefrite pendant la cuisson. Ces biscuits sort de bonne conservation.

BISCUITS SECS AUX RAISINS

1 tasse de raisins
1½ tasses de cassonade
1 tasse de beurre et saindoux mêlés
1 œuf (battu)
4 cuillérées à table de lait doux
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Pincée de sel
Farine *Five Roses*
Epices mêlées ou muscade râpée

Egrenez les raisins et hachez-les finement, saupoudrez-les de farine et mettez-les à part. Défaites en crème le sucre et le beurre, puis joignez-y l'œuf battu, le lait doux, le soda à pâte, le sel et suffisamment de farine *Five Roses* pour en faire une pâte serrée. Mettez-y les raisins enfarinés avec la muscade râpée (ou les épices) et ajoutez assez de farine pour que la pâte soit ferme. Roulez-la plutôt mince, et faites cuire dans un four gai.

BOUTONS AU GINGEMBRE

⅓ tasse de sucre
⅓ tasse de saindoux fondu
1 tasse de mélasse claire
1 œuf (battu)
1 cuillérée à thé de cannelle
½ cuillérée à thé de clous de girofle, de gingembre et de sel
1 cuillérée à thé de *soda* dissous dans
1 cuillérée à thé d'eau chaude
3 tasses de farine *Five Roses*

Faites votre démêlé. Mettez votre pâte dans un cornet de pâtissier et distribuez-la sur une plaque cirée (ou lèchefrite beurrée). Laissez reposer vos *croquignoles* quelque temps dans un lieu chaud.

Ils doivent avoir la forme et la grosseur d'un bouton ordinaire. Chauffez à feu modéré. Laissez-les jusqu'à ce que l'on puisse, en en cassant un, s'assurer que l'intérieur est bien sec. Gardez-les dans un endroit très sec.

BOUTONS AUX RAISINS

½ tasse de lait
1 tasse de beurre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1½ tasses de sucre
½ tasse de mélasse
3 œufs
1 tasse de raisins
1 tasse de raisin de Corinthe
1 cuillérée à thé de clous de girofire
1 cuillérée à thé de gingembre
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de *allspice*
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte plutôt molle

Ces biscuits se conserveront plusieurs mois s'ils sont faits comme il faut. Agissez comme il est dit à l'article "*Boutons au Gingembre.*"

BOUTONS AU SUCRE

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 tasses de farine *Five Roses*
1 œuf
1½ cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Finissez comme il est indiqué au mot "*Boutons au Gingembre.*"

CROQUEMBOUCHES AU CITRON

1 tasse de sucre
Le jus de 2 citrons et la râpure d'un citron.
½ tasse de beurre
1 œuf
3 cuillérées à thé de lait
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte plutôt serrée

Roulez la pâte mince et coupez les biscuits de la forme souhaitée. Faites cuire dans un four assez chaud.

CROQUEMBOUCHES AU MIEL

2 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de miel
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à table de cannelle
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

CROQUETS D'AMANDES

Défaites en crème épaisse 1 quarteron de beurre doux et 1 quarteron de sucre pilé et sassé. Joignez-y les jaunes de 3 œufs (bien battus). Quand le tout est bien lisse, ajoutez 4 onces d'amandes pelées et tranchées et 6 onces de farine *Five Roses* (dans laquelle vous aurez sassé 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie). Brassez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange soit égal. Servez-vous de sucre pour mettre la pâte en boules et dressez celles-ci à 1 pouce d'écart dans une lèchefrite graissée. Humectez un peu le dessus et saupoudrez de sucre. Terminez en posant une amande au centre de chaque *croquet*. Faites cuire d'un beau blond.



CROQUETS A L'AMMONIAQUE

1 once d'ammoniaque pulvérisée
2 tasses de lait ou de crème douce
3 tasses de sucre blanc
1 tasse de beurre
2 œufs (battus en neige)
Farine *Five Roses* pour une pâte mince
Aromatisez au goût

Mettez l'ammoniaque dans le lait et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Délayez les ingrédients comme d'habitude et roulez la pâte mince. Saupoudrez de sucre et faites cuire à four modéré.

CROQUETS AU CAFE

1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé d'épices
1 tasse de saindoux et de beurre (mêlés)
1 tasse de café chaud et fort
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte serrée

CROQUETS DES FRIANDS

2 tasses de sucre
1 tasse (renversante) de beurre
2 œufs (bien battus)

[*Biscuits Croquants*]

Muscade ou autre aromate
1 tasse de lait doux
3 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé (rondes) de poudre à pâtisserie



Dans un grand bol défaites en crème le beurre et le sucre. Joignez-y les œufs bien battus. Râpez-y un peu de muscade ou tel autre arome qu'il vous conviendra. Versez graduellement le lait doux et la farine que vous aurez sassée pendant 3 fois avec la poudre à pâtisserie. Roulez la pâte très mince et détaillez avec un coupe-pâte cannelé (de forme très mignonne). N'ayant pas pu me procurer un emporte-pièce suffisamment petit, j'ai perforé le fond d'une très petite boîte vide de poudre allemande. Faites cuire dans un four plutôt chaud et laissez refroidir les biscuits avant de les serrer. Ces pâtisseries se conserveront bonnes et croquantes indéfiniment, ce qui vous permettra d'en faire une bonne quantité à la fois.

Remarque.—Ces friandises se transforment facilement en *Croquets au Citron* en mettant simplement à la place des aromates indiqués le jus et le zeste d'un citron.

CROQUETS AU LAIT DE BEURRE

2 œufs
2 tasses de cassonade foncée
2 morceaux de beurre de la grosseur d'un œuf
1 tasse de lait de beurre
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé (rase) de soude (*soda à pâte*)
Farine *Five Roses* pour épaissir
Pincée de sel

Ne faites pas une pâte trop serrée. Roulez la matière et coupez-la de la forme désirée. Avant de détailler la pâte, saupoudrez-la de sucre granulé. Faites cuire à four vif.

Nota.—Pour varier, mouillez chaque *croquet* avec un peu de lait et parsemez-le de gros sucre concassé, ou posez dessus un gros raisin.

CROQUETS AUX NOISETTES

½ tasse de beurre
½ tasse de sucre
½ tasse de lait
3 œufs (bien battus)
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
1 tasse de noisettes (finement hachées)
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte mince
Cuisson à four vif.

CROQUETS DE QUEBEC
(*Au Sucre du Pays*)

1 tasse de sucre
1 tasse de sucre d'érable (pilé)
1 tasse de beurre
2 œufs (bien battus)
2 cuillérées à table d'eau
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

CROQUETS AUX PISTACHES
(*Peanuts*)

1 tasse de sucre
2 cuillérées à table de beurre
1 tasse de pistaches de terre (hachées pas trop fin)
3 œufs
2 cuillérées à table de lait
¼ cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Ces pâtisseries se transforment facilement en *Croquets aux Noix* en changeant simplement les noix d'office: amandes, noix de Grenoble, noix longues, etc.

CROQUETS SAVOUREUX

1 tasse de beurre
2 tasses (petites) de sucre
½ tasse de lait doux
1 œuf
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à thé de semence de carvi (*carraway seed*)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle

Délayez en pâte très molle, roulez, saupoudrez-la de sucre. Coupez en formes, faites cuire dans un four vif. On peut omettre le carvi, et le remplacer avec 2 cuillérées à thé de vanille.

BISCUITS CROQUANTS AU COCO

Mettez en crème ½ tasse de beurre et 1 tasse (renversante) de sucre. Joignez-y 1 œuf (bien battu), ½ tasse de lait sur, 1

cuillérée à thé (rase) de *soda* à pâte et 1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie. Ajoutez graduellement 3 tasses de farine *Five Roses* et ½ tasse de coco haché. Roulez la pâte mince et saupoudrez-la de sucre. Faites cuire dans un four vif. Parfumez ou n'aromatisez pas, au goût.

CROQUETS SANS CREME ET SANS ŒUFS

1 tasse de sucre
½ tasse de beurre
1 tasse d'eau
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
Aromatisez à la muscade
Farine *Five Roses* pour épaissir

CROQUETS FINS AU SUCRE
(*Premier Prix*)

(A l'exposition de l'automne, où il y avait un concours de pâtissiers amateurs faisant usage de toutes sortes de farines, cette recette a remporté le premier prix avec la farine *Five Roses.*)

—Leonard H. Bishop, Golder, B.C..

2 tasses de sucre
1 tasse de beurre
3 œufs
½ tasse de lait
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Défaites en crème le beurre et le sucre, incorporez les œufs, puis le lait. Mettez assez de farine pour que la matière puisse se rouler, ayant eu soin auparavant de sasser le soda, la crème de tartre et le sel dans la farine. Finissez comme il est dit pour les *croquets simples.*

CROQUIGNOLES AU GINGEMBRE
" Comme ceux que l'on achète "
(*Sans Œufs*)

1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
1 tasse de beurre (ou saindoux)
1 cuillérée à thé (renversante) de soda à pâte
1 cuillérée à thé (rase) de gingembre
1 cuillérée à thé de sel
½ tasse d'eau bouillante
Farine *Five Roses* pour épaissir

Ne roulez pas la pâte. Prenez-en, en pinçant la pâte, de petits morceaux gros comme un marbre, que vous roulerez avec les mains. Dressez-les dans une lèchefrite graissée à environ 1 pouce d'écart, et faites cuire de belle couleur à four modéré.

Remarque.—En mêlant la matière à *croquignoles* la veille et la laissant reposer durant la nuit dans un endroit froid, elle sera beaucoup plus facile à manier et, en plus, exigera moins de farine, particulièrement si vous employez la *Five Roses,* que si vous agissez comme à l'ordinaire. De plus, vous tirez parti de la chaleur primitive du fourneau. On peut omettre le gingembre pilé en se servant de gingembre en conserves (haché en filets).

" GINGER SNAPS "
(*Croquignoles fines au Gingembre*)

2 tasses de sucre
2 tasses de mélasse
2 œufs (bien battus)
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de gingembre

Mêlez ces ingrédients, et posez le mélange sur le feu jusqu'à ce qu'il soit très chaud—aussi chaud que la main puisse supporter. Puis incorporez les objets suivants:

3 cuillérées à thé de soude dissoute dans
2 cuillérées à table de vinaigre
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Ajoutez lestement la farine et détaillez en forme. Employez juste assez de farine et mettez la casserole dans un endroit chaud et sec. On se trouvera bien de ne rouler qu'une partie de la matière à la fois sur le pétrin. Faites cuire dans un four très chaud.



GIMBLETTES AU GINGEMBRE
(*Sans Beurre*)

2 œufs
1 tasse de mélasse
1 tasse de sucre
2 cuillérées à thé d'essence de citron
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de gingembre
Farine *Five Roses* pour épaissir

[*Biscuits Croquants*]

Aussitôt mêlé, laissez reposer votre appareil ½ heure. Epaississez, roulez la pâte et faites cuire. Ces biscuits conviendront aux personnes qui ont un estomac délicat.

GIMBLETTES AU GRUAU

3 tasses de gruau d'avoine
1½ tasses de crème
2 œufs
2 tasses de sucre
1 tasse de saindoux
1 cuillérée à thé de soude
Pincée de sel
1 cuillérée à thé de cannelle
Essence de menthe (*peppermint*)
Farine *Five Roses*

Faites tremper le gruau ½ heure dans la crème. Ajoutez-y les œufs, le sucre, le saindoux, la soude (soda à pâte), le sel et la cannelle. Aromatisez à la menthe au goût. Roulez en pâte mince avec de la farine *Five Roses.* Etendez cette pâte sur une tôle beurrée, et cuisez à four modéré. Détaillez en carrés, aussitôt après avoir défourné. Laissez refroidir dans le moule, démoulez et servez-vous-en.

GIMBLETTES A LA MELASSE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de saindoux
2 tasses de mélasse
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 cuillérée à dessert de gingembre
1 cuillérée à thé de clous de girofle
1 cuillérée à thé d'épices
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

" GINGER COOKIES "
(*A la façon du Rhode Island*)

1 tasse de mélasse
1 cuillérée à table de *soda* à pâte



1 tasse de sucre
1 œuf
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à table de vinaigre
1 cuillérée à thé de cannelle
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour rouler la pâte

Laissez venir la mélasse au point d'ébullition, mettez-y le soda dissous au préalable dans un peu d'eau chaude. Pendant qu'il fermente encore, versez ce mélange sur le sucre, l'œuf, le gingembre, la cannelle et le sel que vous aurez eu soin auparavant de battre ensemble. Ajoutez maintenant le vinaigre et suffisamment de farine pour que la pâte puisse se rouler en la brassant lestement.

CRAQUEURS AU BEURRE
(*Crackers*)

Dans 1 livre de farine *Five Roses* frottez 4 onces de beurre. Dès que votre mélange sera bien opéré, humectez-le avec un peu d'eau froide et jetez-y 1 cuillérée à thé de sel. Battez avec le rouleau jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, puis roulez-la mince. Découpez en petits biscuits, et faites cuire sur une tôle beurrée durant 15 minutes à feu vif. Chaque *craqueur* doit être à peu près de la grosseur d' une pièce de 50 sous et épais d'environ ½ pouce.

CRAQUEURS DOUX

3 tasses de sucre
1 tasse de saindoux
1 tasse de lait doux
2 œufs
2 onces d'ammoniaque à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour pâte ferme
Pincée de sel

Dans 1 tasse d'eau chaude faites dissoudre l'ammoniaque et ajoutez-y le sel. Parfumez au goût avec de l'essence de citron. Travaillez les ingrédients en pâte ferme avec de la farine *Five Roses.* Roulez-la mince et faites cuire dans un four chaud.

CRAQUEURS AU GRUAU

4 tasses de gruau d'avoine
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de beurre (ou saindoux)
Lait sur pour que la pâte puisse se rouler

CRAQUEURS A LA SOUDE
(*Soda Crackers*)

Faites un creux dans 7 tasses de farine *Five Roses,* dans lequel vous verserez 1 tasse et demie d'eau froide. Versez-y ½ tasse de beurre (ou saindoux) défait, 1 cuillérée à thé de soude et 2 de crème de tartre. Pétrissez le tout parfaitement et faites cuire à four gai.

GENOISES
(*Dites " Wafers "*)

1 tasse de sucre
1 tasse de beurre
½ tasse de lait sur
¼ cuillérée à thé de cannelle et de muscade
½ tasse de noix de Grenoble (hachées finement)
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
4 tasses de farine d'avoine (gruau)
2 tasses de farine *Five Roses*

Roulez mince, coupez en carrés, faites cuire à four vif.

GENOISES AU CHOCOLAT

2 onces de chocolat
1 tasse de cassonade
1 tasse de sucre blanc (granulé ou en poudre)
1 tasse de beurre
1 œuf (battu)
2 tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de vanille

Râpez le chocolat et posez la tasse dans l'eau chaude (pas bouillante) afin de le faire fondre. Mêlez la cassonade et le sucre blanc, et frottez-y le beurre. Quand c'est en crème, joignez-y l'œuf battu et le chocolat fondu, en brassant lestement. Finalement, ajoutez la farine et faites cuire dans un four vif.

GENOISES AUX PISTACHES

1 chopine de pistaches de terre (*peanuts*)
3 œufs (bien battus)
1 tasse de sucre blanc
1 cuillérée à thé de sel
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à table de lait doux
Farine *Five Roses* pour épaissir

Roulez et coupez la pâte en bandes comme pour les *Doigts de Dames.* Voyez la page 67.

GENOISES A LA ROSE

2 œufs
1 cuillérée à thé de sucre
¼ cuillérée à thé de sel
1 tasse de lait
1 tasse de farine *Five Roses* (plus ou moins)

Battez légèrement les œufs avec le sucre et le sel. Joignez-y le lait et la farine, et battez jusqu'à ce que le mélange soit bien opéré. Ajoutez à la pâte un peu d'essence de rose, et glacez vos *Génoises* avec du sirop fait de sucre blanc.



PAILLES AU FROMAGE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de fromage râpé
1 cuillérée à table de beurre
1 cuillérée à thé (avare) de poudre à pâtisserie
Pincée de sel

Délayez avec de l'eau et roulez comme une croûte à pâté. Coupez en bandes longues et minces, et faites cuire de belle couleur.

PETITS SORELOIS

2 tasses de sucre
1 tasse de saindoux
2 œufs
1 tasse de lait doux
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ cuillérée à thé de crème de tartre
Essence de citron (facultatif)
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte ferme

Mettez en crème le saindoux et le sucre, et joignez-y les œufs. Faites dissoudre le soda dans le lait et ajoutez la crème de tartre. Brassez-y la farine jusqu'à ce que la pâte devienne de bonne consistance. Parsemez de la farine sur le pétrin, et jetez-y la matière par cuillérées. Saupoudrez le rouleau de farine et roulez la pâte épaisse d'environ ¼ pouce. Parsemez du sucre dessus, mettez en forme et faites cuire à four vif. La cuisson constatée, posez-les debout et laissez refroidir. Plus ces gâteaux seront roulés mous, meilleurs ils seront.

ROCHERS AU COCO

½ tasse de beurre
2 œufs
½ livre de coco
½ tasse de sucre blanc
1 cuillérée à thé de poudre à pâtisserie
Farine *Five Roses* pour pâte ferme

Démêlez avec les mains. Roulez comme des petits biscuits secs et faites cuire.

[*Biscuits Croquants*]

TANTES MARIES

2 tasses de sucre blanc
2 tasses de beurre
4 œufs (bien battus)
5 tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
4 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de sel
Aromatisez au goût (muscade ou ratafia)

Ne roulez pas la pâte trop mince, et saupoudrez-la de sucre blanc. Faites cuire 10 minutes dans un four vif. Pour varier, pressez un raisin ou une amande sur chaque biscuit. On peut aussi mettre un morceau d'écorce confite.

✣ ✣ ✣

BISCUITS A LA CUILLER

Voyez les observations générales à la page 137

BAISERS RUSSES
(*Dits " Kisses "*)

Prenez les blancs de 3 œufs que vous battrez bien et joignez-y 1 tasse de sucre blanc. Faites cuire sur le feu au bain-marie (bouilloire double). Dès que votre pâte sera devenue légère et très blanche, retirez-la du feu et mêlez-y 1 cuillérée à table de fécule de blé d'Inde (*cornstarch,*) 1 cuillérée à table de vanille, ½ livre de coco. Dressez vos biscuits sur une feuille de papier graissé ou sur une terrine. Placez-les à part jusqu'à ce qu'ils aient une petite glace de façon à ce qu'on les puisse toucher sans qu'ils s'attachent à la main. Ils ne doivent être cuits qu'à petit feu. On peut employer du sucre à glacer.



BISCUITS RUSSES

Sassez ensemble 2 tasses de farine *Five Roses,* 2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie, ½ cuillérée à thé de sel. Frottez-y ½ tasse de beurre, 1 tasse de sucre blanc, 2 œufs, à peine ½ tasse de lait doux et 1 cuillérée à thé d'essence de citron. Dressez par cuillérées sur une tôle (ou plaque) beurrée. Saupoudrez avec du sucre granulé, et faites cuire dans un four chaud.

BOUCHEES DE SON

1 tasse de son de blé (*wheat bran*)
1½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 œuf
Un poids de beurre équivalant à un œuf
1 tasse de sucre
Lait ou eau

Délayez avec du lait ou de l'eau jusqu'à ce que la pâte soit à peu près de la consistance d'une pâte à gâteau aux fruits. Dressez par cuillérées dans une lèchefrite bien graissée. Faites cuire à feu vif.

ERMITES

2 œufs
1 tasse (grande) de sucre
¾ tasse de saindoux (ou beurre)
¾ tasse de lait sur
¾ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
½ cuillérée à thé de cannelle
1½ tasses de farine *Five Roses*
1½ tasses de farine d'avoine (gruau)
½ tasse de raisins hachés
1 tasse de noix de Grenoble (hachées)

Dressez par cuillérées dans une lèchefrite graissée et faites cuire. Ils doivent gonfler comme des petits biscuits au beurre.

Remarques sur les Biscuits à la Cuiller.—Ces pâtisseries cuisent très bien sur une feuille de papier graissé posée dans une lèchefrite.

ERMITES
(*Autre*)

1½ tasses de sucre
½ tasse de mélasse
1 tasse de beurre
½ tasse de lait
3 œufs (pas battus) mis séparément
1 tasse de raisins hachés
½ tasse de raisin de Corinthe
½ cuillérée à thé de muscade
½ cuillérée à thé de clous de girofle
½ cuillérée à thé de cannelle

Farine *Five Roses* pour en faire une pâte assez ferme

Laissez tomber d'une fourchette dans la rôtissoire, et faites cuire à feu modéré. Si vous employez la *Five Roses,* il n'est pas nécessaire que la pâte soit aussi épaisse que si elle était faite d'une autre farine.

KLONDYKES

1 tasse de cassonade
½ tasse de beurre et de saindoux mêlés
2 œufs
3 tasses de semoule de blé ou de gruau d'avoine*
1 tasse (grande) de farine *Five Roses*
1 tasse de noix hachées
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de vanille

---

*On obtient de délicieux *Klondykes* en se servant du *Gruau de Blé* de la compagnie *Lake of the Woods.*

Laissez tomber en petites boulettes sur une plaque beurrée, et faites cuire à feu vif.

LANGUES DE CHAT

1 tasse de sucre
2 tasses de farine *Five Roses*
1 œuf
2 cuillérées à table de beurre
½ cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à thé de crème de tartre
½ cuillérée à thé de sel
4 cuillérées à table de lait
½ tasse de noix hachées
¼ tasse de raisins hachés finement

Introduisez votre pâte dans un cornet à pâtisserie, et mettez vos *Langues de Chat* sur une plaque bien beurrée ; donnez-leur la forme de biscuits à la cuiller, mais qu'elles soient moins épaisses et plus étroites au centre. Cuisson à four gai.

LANGUES DE CHAT AU GINGEMBRE

3 œufs
1 tasse de beurre
1 tasse de cassonade
1 tasse de mélasse (ou de sirop)
1 cuillérée à table de gingembre
1 cuillérée à table de soude dissoute dans
1 tasse d'eau bouillante
5 tasses de farine *Five Roses* (pas sassée)

Agissez comme il est dit à l'article précédent. Dressez vos *langues* à une distance de 3 pouces l'une de l'autre. Faites cuire à four doux.

LANGUES DE CHAT AU COCO

1 tasse de sucre à glacer
3 œufs (les blancs) battus fermes
2 tasses de coco râpé
2 cuillérées à table de farine *Five Roses*

Finissez comme il est indiqué au mot *Langues de Chat.*

MACARONS

Faites une pâte avec ½ livre d'amandes pelées et bien séchés et 1 cuillérée à thé d'eau de rose. Dans 3 blancs d'œufs, battez ½ tasse de sucre en poudre, en y versant lentement ½ cuillérée à thé d'essence d'amandes. Puis ajoutez les amandes en pâte. Ajoutez à ce démêlé, s'il était trop mou, 1 cuillérée à table de farine *Five Roses.* Roulez avec les mains mouillées de la grosseur d'une noix de Grenoble. Aplatissez-les légèrement, et dressez vos *macarons* sur un papier ciré (ou graissé) de façon à ce qu'ils soient à quelque distance l'un de l'autre. Une cornet à pâtisserie est très utile pour mettre en forme ces gâteaux. Faites cuire 15 ou 20 minutes dans un four modéré. Retirez-les lorsqu'ils seront bien secs.

MACARONS AU COCO

½ livre de sucre
½ livre de coco
4 œufs (les blancs)
1 cuillérée à table de farine *Five Roses*

Délayez le tout, puis coupez en petits gâteaux que vous finissez, tel qu'indiqué à l'article précédent. Faites cuire lentement à four doux.

MACARONS AU COCO
(*Autre*)



½ livre de coco desséché
3 œufs (les blancs battus très fermes)
¾ tasses de sucre granulé

Dressez par cuillérées sur une tôle graissée. Faites cuire à four modéré jusqu'à ce qu'ils soient légèrement blondis.

[*Biscuits à la Cuiller*]

MACARONS DE GRUAU

1 tasse de sucre
3 tasses de farine d'avoine roulée (gruau)
2 œufs
2 cuillérées à table de beurre
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
1 cuillérée à table de lait
Farine *Five Roses* pour rouler seulement

Dressez en boulettes, ou procédez comme il est dit au mot *Macarons Ordinaires.* Faites cuire dans un four chaud sur une lèchefrite beurrée.

PETITES PATIENCES

1 livre de sirop
½ livre de cassonade
4 onces de beurre
11 onces de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de gingembre pilé (ou davantage si c'est le désir)
6 gouttes d'huile de citron

Mettez vos *patiences* à quelques distance l'une de l'autre dans une lèchefrite (ou rôtissoire) graissée. Donnez-leur assez d'espace pour gonfler librement. Une pleine cuiller à café de pâte suffit pour faire une *patience.* Faites cuire dans un four modéré jusqu'à ce qu'elles deviennent de belle couleur. Le sirop fait avec le sucre est préférable.

PETITES PATIENCES DE BOSTON

1 tasse de beurre
½ tasse de sucre
3 œufs
1 cuillérée à thé de soude
1½ cuillérées à thé d'eau chaude
1½ tasses de farine *Five Roses*
½ cuillérée à thé de sel
1 cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de raisin de Corinthe



Dressez par cuillérées sur une tôle graissée (ou lèchefrite), et faites cuire à four gai.

PATIENCES DE GRUAU

3 tasses de gruau d'avoine
3 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de cassonade
1 tasse de raisins (égrenés et hachés fin)
1 cuillérée à thé de cannelle
1 tasse de beurre fondu
2 œufs (bien battus)
1 cuillérée à thé de soda dissous dans
½ tasse de lait sur

Délayez ensemble tous les ingrédients secs, puis ajoutez les autres objets. Finissez comme il est dit à l'article précédent, et faites cuire à four modéré. Si c'est le désir, on peut ajouter 1 tasse de noix de Grenoble.

PATIENCES POUR LE THE

6 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse de sucre
1 tasse de beurre
1 tasse de saindoux
1 tasse de raisin de Corinthe
1 œuf (battu)
Pincée de sel
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

Délayez le tout avec du lait suffisant pour en faire une pâte serrée. Laissez tomber dans une lèchefrite beurrée et faites cuire comme les biscuits à la cuiller, à four gai.

ROCHERS

1 tasse de beurre
1½ tasses de sucre blanc
3 œufs (les jaunes)
½ cuillérée à thé de clous de girofle pilés
¾ cuillérée à thé de cannelle
1 livre de dattes hachées menu
1 tasse de noix de Grenoble hachées (pas trop fin)
1 cuillérée à thé de soude dissoute dans
1 cuillérée à table d'eau chaude
2¾ tasses de farine *Five Roses*

Défaites le beurre et, tout en battant, ajoutez graduellement le sucre. Joignez-y les jaunes d'œufs bien battus, puis incorporez les autres ingrédients dans l'ordre indiqué. Vous ajouterez, en dernier lieu, les blancs d'œufs battus très secs. Dressez dans une lèchefrite beurrée comme les biscuits à la cuiller. Faites cuire à feu assez vif.

GATEAUX FOURRÉS

Voyez les Observations Générales à la page 137

BRUNETTES

2 œufs
1 tasse de sucre blanc
⅔ tasse de beurre
1½ tasses de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de *allspice*
1 livre de dattes
½ livre de noix de Grenoble écalées

Enlevez les noyaux des dattes, hachez-les finement avec les noix. Détaillez en forme, faites cuire dans un four doux durant 20 minutes. Mettez les noix et les dattes en dernier lieu. Graissez bien la lèchefrite.

BRUNETTES DE GRAHAM

2 œufs
1 tasse de beurre (fondu)
2 tasses de cassonade
2 cuillérées à table de lait de beurre
2½ tasses de farine *Five Roses*
2½ tasses de farine *Graham*
1 cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)

Roulez la pâte mince et coupez-la en carrés. Superposez l'un sur l'autre en les soudant avec des dattes cuites ou telles autre garniture qu'il vous conviendra.

CANNELONS AUX DATTES

1 tasse de cassonade
½ tasse de saindoux (ou beurre)
2 tasses de farine *Five Roses*
½ tasse de lait sur
1 cuillérée à thé de soude
1 cuillérée à table de mélasse

Roulez la matière très mince et coupez-la avec un coupe-pâte cannelé. Faites cuire. Aussitôt refroidis, garnissez vos *cannelons* avec une composition aux dattes. Soudez-en deux ensemble comme des Gâteaux Fourrés.

CROQUETS DE SAINT-JEAN

4 tasses de gruau d'avoine
2 tasses de farine *Five Roses*
1 tasse (grande) de cassonade
1 œuf
1 cuillérée à thé de soude
1 tasse de beurre (ou saindoux)
Lait de beurre pour mouiller légèrement

Roulez la pâte mince. Coupez en petits carrés. Faites cuire dans un four vif. Aussitôt cuits, soudez-en deux ensemble avec une garniture aux dattes.



CROQUIGNOLETS AU CAFE

½ tasse de mélasse
½ tasse de sucre
½ tasse de saindoux et de beurre (mêlés)
½ cuillérée à thé de soude dissoute dans
¼ tasse de café fort
Farine *Five Roses* pour rouler

Faites cuire à feu vif. Pendant qu'ils sont encore chauds, collez-en deux ensemble avec de la marmelade ou une gelée quelconque.

FEUILLANTINES AU CITRON

1½ tasses de sucre
Les blancs de 4 œufs (ou 4 blancs et 1 jaune)
½ tasse de beurre
½ tasse de lait
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
2 tasses de farine *Five Roses*

Soudez ensemble avec une garniture au citron. Voyez la page —.

FEUILLANTINES AUX CONFITURES

2 œufs
1 tasse de cassonade
1 tasse de beurre (ou saindoux)
6 cuillérées à table de sirop
2 cuillérées à thé (petites) de *soda* à pâte (soude)
1 cuillérée à thé d'essence de citron ou de vanille
Farine *Five Roses* pour rouler en pâte molle

Roulez la pâte mince, coupez les biscuits et faites cuire. Disposez-les encore chauds l'un sur l'autre en les soudant avec de la marmelade ou des confitures, au désir.

[*Gâteaux Fourrés*]

FEUILLANTINES VANILLEES

2 pintes de farine *Five Roses*
1 cuillérée à thé de soude
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1½ tasses de saindoux
1½ tasses de sucre jaune (pilé fin)
3 œufs
1 cuillérée à thé de vanille
Lait



Humectez le *soda* à pâte (la soude) avec le lait. Ajoutez le saindoux, la farine et le sucre. Puis joignez-y les œufs. Pétrissez bien et roulez mince. Coupez en bandes longues. Superposez l'une sur l'autre et soudez-les avec de la marmelade entre chaque biscuit. Glacez, si c'est le désir.

GATEAUX FOURRES AU GINGEMBRE
(*Sans Œufs*)

1 tasse de sucre
1 tasse de mélasse
1 tasse de beurre (ou saindoux)
½ tasse d'eau chaude
1 cuillérée à thé de *soda* à pâte (soude)
1 cuillérée à table de vanille
1 cuillérée à thé de gingembre
Pincée de sel
Farine *Five Roses* pour pâte ferme

GATEAUX FOURRES AU GRUAU

½ tasse de lait doux
¾ tasse de beurre (ou moitié de saindoux)
1 œuf
1 tasse de sucre
½ cuillérée à thé de soude (*soda à pâte*)
1 tasse de farine *Five Roses*
2 tasses de gruau d'avoine

Si la pâte n'était pas assez épaisse, ajoutez un peu de farine et de gruau, tout en respectant les proportions indiquées. Retournez une grande lèchefrite à l'envers et roulez dessus une couche de pâte mince, couvrez entièrement la lèchefrite et faites cuire à feu vif. Coupez votre pâtisserie en deux parties égales lorsqu'elle est cuite, et passez entre les couches un lit de marmelade. Détaillez en carrés. Au désir, on se servira de garniture aux raisins, aux figues, etc., à la place de la marmelade. Ces pâtisseries sont vraiment délicieuses.

GATEAUX FOURRES AU GRUAU
(*Sans Œufs*)

2 tasses de farine *Five Roses*
2 tasses de farine d'avoine roulée (gruau)
1 tasse de graisse de rôti
1 tasse de sucre
½ cuillérée à thé de sel
½ cuillérée à thé de cannelle
1 cuillérée à thé de soude
Lait sur

Frottez tous les ingrédients ensemble à l'exception de la soude, qui doit être dissoute dans une quantité suffisante de lait pour tenir ensemble les autres objets. Roulez mince. Ayez prêtes d'autre part 1 livre de figues cuites avec 1 tasse de sucre et un peu d'eau. Coupez vos gâteaux de la forme souhaitée puis, sur chaque gâteau, posez une cuillérée de figues. Disposez-les l'un sur l'autre et pressez bien les bords. Faites cuire dans un four chaud. Ces gâteaux fourrés sont exquis. On peut varier la garniture selon le goût.

BISCUITS SANDWICHS

2 tasses de sucre blanc
1 tasse de beurre
1 tasse de crème
1 œuf
Farine *Five Roses* pour en faire une pâte molle
2 cuillérées à thé de crème de tartre
1 cuillérée à thé de soude
Parfumez avec muscade ou cannelle

Roulez la pâte, coupez-la en petits biscuits et faites cuire. Soudez-en deux ensemble avec du sucre à glacer et des pêches, des coings, ou telle autre gelée qu'il convient.

BOULES DE NEIGE

2 tasses de sucre
1 tasse de lait doux
½ tasse de beurre
3 tasses de farine *Five Roses*
3 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie
5 œufs (les blancs)

Mêlez et battez bien. Faites cuire dans une terrine haute de forme. Détaillez en gâteaux de 2 pouces carrés. Otez-en la croûte, garnissez avec de la glace de tous côtés, et plongez-les dans du coco fraîchement râpé.

GALETTES FINES AUX FRUITS

½ tasse de beurre
1½ tasses de sucre blanc
1 livre de dattes hachées
1 quarteron de noix de Grenoble hachées
3 tasses de farine *Five Roses*
3 œufs
1 cuillérée à thé de vanille
1 cuillérée à thé de *soda* à pâte dissous

Brassez ensemble le beurre et le sucre, puis joignez-y les œufs battus. Ajoutez la farine, les fruits et la vanille puis (en dernier) le *soda* dissous dans un peu d'eau chaude. La pâte doit être bien liée. Mettez en petits gâteaux à l'aide d'une cuiller que vous aurez précédemment plongée dans l'eau chaude.

GALETTES FINES AUX FRUITS
(*Autre*)

1 pinte de farine *Five Roses*
1 chopine de sucre granulé
1 tasse de beurre
4 œufs
4 cuillérées à table de fruits en conserves ou de jus de cerises
1 cuillérée à thé de cannelle
2 cuillérées à thé de poudre à pâtisserie

ALLUMETTES AU FROMAGE

¾ tasse de fromage râpé
½ tasse de beurre
1 cuillérée à thé de sucre
½ cuillérée à thé de sel
Pincée de poivre de Cayenne
1 cuilléreé à thé de muscade
1 œuf
2 cuillérées à table de crème douce
1¼ tasses de farine *Five Roses*

Délayez les autres objets avant d'ajouter la farine. Roulez la pâte et coupez-la en bandes longues de 6 pouces et larges d'un quart de pouce. Cuisson à four modéré.

GALETTES A LA MELASSE
(*Cette recette donne 2 douzaines de galettes*)

1 tasse de mélasse
1 tasse de cassonade
½ tasse de saindoux
1 tasse de lait de beurre
2½ tasses de farine *Five Roses*
2 cuillérées à thé de soude (*soda à pâte*)
2 cuillérées à table d'eau bouillante
1 œuf
1 cuillérée à thé de gingembre pilé
1 cuillérée à thé de clous de girofle pilés
½ cuillérée à thé de cannelle
Pincée de sel

Dans une bassine, faites chauffer la mélasse, le sucre, le saindoux, les épices et le sel. Délayez bien. Ajoutez les œufs pas battus et le lait. Faites dissoudre la soude dans l'eau bouillante et ajoutez-la aux autres ingrédients. Sassez la farine dans votre démêlé et battez bien le tout. Faites cuire dans des moules à tartelettes durant 20 minutes à four modéré.

✣ ✣ ✣

POUR épaissir les sauces et les potages, pour saupoudrer les viandes et les fruits, pour tous les mets dans la préparation desquels la farine est un ingrédient, quelque petite qu'en soit la quantité, par sa délicatesse et sa mouture uniforme, la fine fleur FIVE ROSES ajoute au goût et à la valeur nutritive des mets.

CONSERVES ET GELEES DIVERSES

GELEE DE POMMETTES

Versez les pommes dans une casserole à confitures. Versez-y une quantité suffisante pour les couvrir et faites bouillir jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Versez dans un sac fait de toile à fromage et laissez égoutter durant la nuit. Pour chaque chopine de jus, ajoutez 1 livre de sucre. Ayant fait bouillir le jus 20 minutes, ajoutez le sucre. Remuez bien sur le feu et laissez jeter un bouillon. Retirez du feu et mettez dans des bocaux en verre.

GELEE EPICEE AUX RAISINS

Ecrasez et tirez au clair le jus de raisins (à grappe) qui ne sont pas tout à fait mûrs. Mettez une égale quantité d'eau et de jus, et à chaque pinte ajoutez $\frac{1}{2}$ cuillérée à thé de clous de girofle pilés, 1 cuillérée à table de cannelle. Faites bouillir vivement durant 20 minutes. Mettez en bocaux.

CANNEBERGES EPICEES
(*Atocas*)

5 livres de canneberges
$3\frac{1}{2}$ livres de cassonade
2 tasses de vinaigre
2 cuillérées à table de cannelle et de *allspice*
1 cuillérée à table de clous de girofle

Faites bouillir le tout durant 2 heures. Servez avec de la viande chaude ou froide.

DATTES MARINEES

Prenez 1 livre de dattes, divisez-les et mettez-les en bouteille. Ayez assez de vinaigre pour les couvrir, jetez-y un petit piment entier et posez-le sur le feu. Au point d'ébullition, laissez reposer quelques jours et servez-vous-en au besoin.

FRUITS FRAIS A L'ANNEE



Prenez des framboises (rouges ou noires), des gadelles ou des mûres. Pilez bien les fruits et prenez tasse pour tasse de fruits et de sucre granulé. Posez ces objets dans une bouilloire de porcelaine. Remuez souvent durant les 48 heures que vous laisserez tremper ce mélange, puis versez-le dans des bocaux de verre et couvrez. Ne faites pas cuire. Mettez dans l'endroit le plus frais possible. J'ai préparé ces fruits tous les ans depuis plus de cinq ans, et je n'en ai jamais perdu.

—Mme David Soper,
Straffordville, Ont.

FACON DE CONSERVER LE GINGEMBRE

Lavez les racines, et grattez-les bien. Mettez-les vitement dans l'eau froide afin qu'elles ne se décolorent pas. Couvrez-les avec de l'eau fraîche nouvelle et laissez venir au point d'ébullition, puis égouttez-les. Couvrez votre gingembre de nouveau avec de l'eau bouillante et laissez-le mijoter jusqu'à ce qu'il soit tendre. Egouttez-le et cette fois conservez l'eau pour aromatiser d'autres confitures, ou gardez-la comme essence de gingembre. Pesez le gingembre, et à chaque livre ajoutez 1 livre de sucre et 1 demi chopine d'eau bouillante. Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et, aussitôt l'ébullition, écumez-les. Introduisez-y le gingembre et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent. Conservez-le de la même manière que les autres confitures, ou égouttez le sirop et coupez le gingembre en tranches minces que vous roulerez ensuite dans du sucre granulé. Vous pouvez vous servir du sirop comme aromate.

CONFITURES DE CEDRAT

Coupez un gros cédrat en petits morceaux. Mettez livre pour livre de sucre et de cédrat. Ajoutez $1\frac{1}{2}$ livres de raisins et 4 gros citrons tranchés finement. Faites cuire 2 ou 3 heures et tirez au clair.

CONFITURES AUX FRAISES

1 bol renversant de fraises
1 bol (faible mesure) de sucre

Mettez sur le feu et remuez afin de faire fondre le sucre. Laissez bouillir activement durant 10 minutes. Ecumez et mettez en bocaux.

RAISINS EN CONSERVES

Pour chaque 5 tasses de raisins (à grappe), prenez 3 livres de sucre, 2 livres de raisins égrenés, et ½ livre de noix anglaises. Séparez la pulpe de la pelure, faites chauffer la pulpe jusqu'à ce qu'elle soit bouillante, mettez-la dans une passoire et au tamis, puis ajoutez les pelures à la pulpe avec le sucre. Faites mijoter durant 20 minutes, ajoutez-y les raisins et faites bouillir encore 15 minutes, ajoutez les noix et couvrez hermétiquement.

MARMELADE D'ANANAS

Pour 1 livre d'ananas, mettez ¾ livre de sucre. Faites bouillir 10 minutes.

MARMELADE DE POIRES

9 livres de sucre
12 livres de poires (hachées pas trop fin)
1 livre de raisins
3 oranges (le jus et l'écorce)
3 citrons (le jus et l'écorce)
½ livre de noix de Grenoble écalées (hachées menu)

Faites cuire de bonne consistance.

MARMELADE DE RHUBARBE

Lavez la rhubarbe et coupez-la en petits dés, pesez-la avant de la mettre dans la marmite à confitures. Ajoutez 1 livre de sucre pour chaque livre de rhubarbe, et pour chaque 2 livres de rhubarbe, tranchez menu 1 citron et la moitié d'une orange. Laissez reposer 24 heures, puis mettez sur le feu et faites bouillir 1 heure, ou jusqu'à ce que la marmelade soit de bonne épaisseur. Ayez soin de remuer souvent parce qu'elle brûle facilement. Le mélange bien lié, versez-le dans des bocaux pendant que c'est chaud, et cachetez.



MARMELADE DE RHUBARBE
(*Autre*)

4 livres de rhubarbe
6 livres de sucre
4 citrons (le jus et la râpure)
¾ tasse de noix de Grenoble

Faites cuire soigneusement durant quelques minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il s'y dégage un peu de jus. Ajoutez les noix au moment de retirer du feu. Faites cuire 15 minutes.

✣ ✣ ✣



ENCOURAGEZ l'oeuvre de l'amélioration culinaire. Facilitez l'économie domestique de vos amies en leur montrant comment se procurer un exemplaire de La Cuisinière Five Roses. Pour instructions à suivre et coupons à remplir, voyez le commencement de cet ouvrage.



EXIGEZ CETTE MARQUE DE FARINE

EN DEMANDE PARTOUT

OÙ SE FAIT LA BONNE CUISINE

BNQ
000 212 188



LAKE OF THE WOODS
MILLING COMPANY
LIMITED
KEEWATIN

TRADE MARK
REGISTERED

FIVE ROSES

EXIGEZ LA MARQUE AUTHENTIQUE