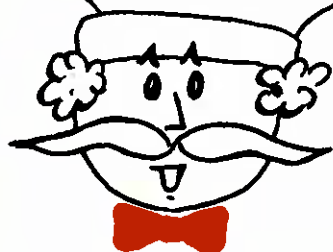


Auxiliary

Cuisine



Auxiliaire



Les Auxiliaires Bénévoles
Centre Hospitalier Jeffery Hale
Auxiliary

1986 Québec

This booklet is dedicated
to all the many volunteers, who
over the years, have worked to
make this Auxiliary a success.

Ce livret est dédié à
CetrCo les bénévoles, qui ont
travaillé au cours des années,
pour réaliser le succès de cet
organisme.

40 years of service

1946 ~ 1986

40 ans de service

Les Auxiliaires Bénévoles
aimeraient remercier, sincère-
ment, tous ceux qui ont donné des
recettes pour ce livret. Nous ne
prétendons pas que celles-ci
sont originales; ce sont simple-
ment des recettes très appréciées
soumises par de nombreuses
sources.

Votre encouragement est
grandement apprécié par les
Auxiliaires Bénévoles du
Centre Hospitalier Jeffery Hale.

Nous espérons qu'une de
ces recettes mettra en valeur
vos dons de cuisinière.

Bon appétit !

R. Le Gallais
présidente

The Auxiliary would
sincerely like to thank everyone
who contributed recipes for this
booklet. We do not claim that
they are bona-fide originals,
simply favourites submitted
from many sources.

Your support is greatly
appreciated by the Auxiliary
of the Jeffery Hale's Hospital.

May one of these recipes
enhance your cuisine.

Good cooking!

E. LeDallais
President

Contents

Sommaire

<i>Hors-D'oeuvres</i>	<i>p. 7</i>
<i>Soups & Salads</i> <i>Soupes & Salades</i>	<i>p. 16</i>
<i>Eggs, Cheese & Vegetables</i> <i>Oeufs, Fromage & Légumes</i>	<i>p. 33</i>
<i>Supper & Dinner</i> <i>Suggestions pour</i> <i>Dîner & Souper</i>	<i>p. 44</i>
<i>Sweets & Treats</i> <i>Les Gâteries</i>	<i>p. 87</i>
<i>Miscellany</i> <i>Divers</i>	<i>p. 139</i>

METRIC CONVERSION TABLE
APPROXIMATE EQUIVALENTS

Liquid Measure

1/8 tsp.	0,5 ml
1/4 tsp.	1 ml
1/2 tsp.	2 ml
1 tsp.	5 ml
1 tbsp.	15 ml
1/2 cup	60 ml
1/3 cup	85 ml
1/2 cup	125 ml
2/3 cup	165 ml
3/4 cup	185 ml
1 cup or 1/2 pint	250 ml (1/2 litre)
2 cups or 1 pint	500 ml (1/2 litre)
4 1/2 cups	1000 ml (1 litre)
1 quart or 40 oz.	1 1/8 litre

Dry Measure

1 tsp.	5 g
1 tbsp.	15 g
3 tbsp.	50 g
2 oz.	55 g
4 1/2 oz.	130 g
1/2 cup or 8 oz.	225 g
10 oz.	285 g
3/4 cup or 12 oz.	340 g
1 pound	454 g
2 pounds	900 g

Temperature

212 F	100 C
275 F	135 C
300 F	150 C
325 F	160 C
350 F	180 C
375 F	190 C
400 F	200 C
425 F	220 C
450 F	230 C
475 F	245 C
500 F	260 C

TABLE DE CONVERSION METRIQUE
EQUIVALENCES APPROXIMATIVES

Mesures Liquides

1/8 c. à thé	0,5 ml
1/4 c. à thé	1 ml
1/2 c. à thé	2 ml
1 c. à thé	5 ml
1 c. à table (soupe)	15 ml
1/2 de tasse	60 ml
1/3 de tasse	85 ml
2/3 de tasse	165 ml
1 tasse	250 ml (1/2 litre)
2 tasses ou 1 chopine	500 ml (1 litre)
4 1/2 tasses	1000 ml (1 litre)
1 pinte ou 40 on.	1 1/8 litre

Mesures Solides

1 c. à thé	5 g
1 c. à soupe	15 g
3 c. à soupe	50 g
2 on.	55 g
43 on.	130 g
1/2 tasse ou 8 on.	225 g
10 on.	285 g
3/4 de tasse ou 12 on.	340 g
1 livre	454 g
2 livres	900 g

Température

212 F	100 C
275 F	135 C
300 F	150 C
325 F	160 C
350 F	180 C
375 F	190 C
400 F	200 C
425 F	220 C
450 F	230 C
475 F	245 C
500 F	260 C

VOCABULAIRE DE LA CUISINE
KITCHEN VOCABULARY

Abaisse:- a pie **shell**
Abaisser:- to roll the piecrust
Abats:- gIBLETS
Aromates:- seasonings
Aromatiser:- to **season**
Arroser: - to baste
Aspic: • aspic
Assaisonnements:- seasonings
Assaisonner:- to **season**

Bain-marie:- a double boiler
Blanchir:- to scald
Bouillir:- to boil
A gros bouillons:- rolling boil
Bouillon: - stock, **meat** broth
Bouquet garni: • bunch of **mixed herbs**
Braisier:- to braise
Brider:- to truss

Chapelure: - bread crumbs
Clou de girofle:- **cloves**
Cuire au four:- to bake or roast in 'oven

Darne:- **Slice** or steak of, **e.g. salmon**
Décantier: - to decant
Dégraisser:- to skim off the fat

Ebullition: • boiling point
Egoutter:- to drain
Etuvée:- to steam
Estragon: - tarragon

Farce: - dressing, stuffing
Flamber: - to **flame, i.e.** flaming desserts
Fondre: - to **melt**
Frémir:- to bring just to the boiling
point, but not boil
Frire:- to fry

Gigot:- leg of **lamb/mutton**
Gousse d'ail:- **clove** of garlic
Gratin: • cooked **with** grated **cheese**

Hacher:- to **chop**
Hacher **menu**:- to mince

Larder:- to lard

Macédoine:- fruit **salad** or **mixed**
vegetables

Macérer:- to **macerate**

Manier:- to **mix** butter with flour

Mariner:- to pickle

Mijoter:- to **simmer**

Monder:- to **blanch**

Muscade:- **nutmeg**

Napper: • to coat with

Pétrir:- to **knead**

Pocher:- **to** poach

Râper:- to grate

Réduire:- to **boil down**

Rissoler:- to brown

Rôtir:- to roast, to toast

Saupoudrer:- to dust with, **e.g.** flour

Sauter:- to fry, to sauté

Tamiser:- to **sift**

WHAT TO USE INSTEAD OF SALT WITH:

- ASPARAGUS: garlic, **lemon** juice, **onion**, vinegar, allspice, **basil**, oregano, rosemary, tarragon, **thyme**.
- BROCCOLI: **lemon** juice, wedge of **lemon**, savory, dry **mustard**, nutmeg, rosemary.
- CARROTS: **basil**, ginger, marjoram, mint, nutmeg, savory, tarragon.
- CORN: fresh tomato, green pepper, pimiento.
- CUCUMBERS: **chives**, dill, garlic, vinegar.
- GREEN BEANS: dill, **lemon** juice, marjoram, nutmeg, pimiento, **basil**, rosemary, savory, tarragon.
- GREENS: **onion**, **pepper**, vinegar.
- PEAS: fresh mushrooms, green peppers, **mint**, **onion**, parsley.
- POTATOES: green **pepper**, **mace**, **onion**, paprika, parsley, chives.
- RICE: chives, green pepper, **onion**, pimiento, saffron.
- SQUASH: brown sugar, cinnamon, ginger, **mace**, nutmeg, **onion**.
- TOMATOES: **basil**, marjoram, **onion**, oregano.
- SOUPS: **pinch** of dry **mustard** for bean soup; bit of vinegar or sugar for vegetable soup; pepper corns in **skim** milk chowder; bay leaf and parsley in pea **soup**.

WHAT TO USE INSTEAD OF SALT WITH: (Cont'd.)

- BEEF:** bay leaf, dry **mustard**,
fresh **mushrooms**, green pepper,
marjoram, nutmeg.
- CHICKEN:** **fresh** mushrooms, green pepper,
lemon juice, marjoram, thyme,
parsley, paprika, sage.
- PISH:** bay leaf, curry powder, dry
mustard, fresh mushrooms,
green pepper, **lemon juice**,
marjoram, paprika.
- LAMB:** curry powder, garlic, mint,
mint jelly, pineapple,
rosemary.
- PORK:** **apple**, applesauce, garlic,
onion, sage.
- VEAL:** apricot, bay leaf, curry
powder, ginger, **marjoram**,
oregano.

Hors-D'œuvres

ARTICHOKES ENTREE

P. Peters

1 bottle **capers**
1 **tin** artichokes

Mix the following ingredients to make sauce.

2/3 c. mayonnaise
1/2 tsp. prepared **mustrad**
2 tbsp. milk
1 tsp. **lemon juice** or white **vinegar**

Place **drained** artichokes on **lettuce** leaves
on individual plates.

Pour sauce ovsr artichokes.
Sprinkle with a few **capers**.

One bottle of **capers may be** refrigerated
and used **several** tires.
Palm hearts may be used **instead** of artichokes.

EGG SANDWICH SPREAD

A. Addie

4 **hard** cooked eggs
1/2 **small** jar **pimento**
1 8 oz. **pkg. cream cheese** (softened]
1/2 c. **vinegar**
1 tsp. dry **mustard**
1 tsp. salt
2 tbsp. sugor
1 tbsp. flour
1/2 c. **milk**

Chop eggs and piiento. **Combine remaining**
ingredients in top of double boiler, add
egg mix, blend and cook covered for 1/2 hr.
Cool.

Yields filling for 18 to 20 sanwiches.

BOULE AU FROMAGE

E. LeGallais

2 paquets de 8 onces de fromage
à la crème [teapbrature de la **pièce**)
1 tasse de noix de Grenoble **hachées**
 $\frac{1}{4}$ de tasse de piment vert haché
2 c. à table d'oignons hachés finement
1 c. à thé de sel
6 onces d'ananas **égoutté** et **haché**

(Conserver $\frac{1}{3}$ de tasse de noix pour
garnir le dessus.)

Quand le fromage est **très mou**, ajouter
le reste des **ingrédients** et bien mélanger.
Laisser au frigidaire quelques heures afin
que le tout soit ferme.
Former en boule et rouler la boule dans
les noix que vous avez **conservées**.
Servir avec craquelins.

STEAK TARTARE

Acheter du boeuf haché très maigre.
Hacher les échalotes et le persil.
Ajouter des **câpres** et bien les écraser.
Ensuite ajouter sel, poivre, quelques
gouttes de sauce Worcestershire et un
peu d'estragon.
Bien mélanger les épices avec la viande
et ajouter un oeuf battu à la fourchette
ainsi **qu'un** peu d'huile **d'olive**, quel-
ques **cuillerées** à table de mayonnaise et
un peu de moutarde préparée.
Bien mélanger le tout et verser dans un
petit moule huilé.
Déposer au frigidaire 2 ou 3 heures;
démouler et servir avec petites tranches
de baguettes ou biscuits de votre choix.

QUICK DIP

E. Steer

2 c. **mayonnaise**
1 c. **cream** cheese at **room temp.** (8 oz. pkg.)
1 medium onion grated or finely **minced**
2 tbsp. instant beef concentrate (Bovril)
or 2 **pkg.** powdered beef Bovril

Beat **mayonnaise** and **cream** cheese with a beater until fairly smooth.
Add **onion** and Bovril and beat a bit more.

Chill.

N.B. Dip **is** even **better** if prepared a few **hours** or even a **day** in **advance.**

VEAL CRETON

D. Kell

1 lb. ground veal
2 c. **water**
1 envelope unflavoured gelatin
1 small **onion**, chopped fine
1 small garlic **clove**, **minced** (optional)
1 **Oxo** cube
Pepper, salt and **cloves** to taste

Place **all ingredients, except** gelatin, in a **saucepan** and cook over medium heat for about 20 **min.** When nearly **done** add gelatin **dissolved** in $\frac{1}{2}$ c. water. Cook until thick enough.

Place in **suitable** container and chill.

PIZZA BUBBLES

Flatten refrigerator biscuits to fit muffin cups. Press up **sides** as **well.** Spread **tomato** pizza sauce, top with slice of pepperoni and grated cheese. Bake in **oven** at 425 F. **for** about 10 minutes or until browned. **These will be like** a bun with filling rolled **inside.**

CHICKEN LIVER PATE IN ASPIC M. Cullen

1 can (10½ oz.) condensed consommé
2 envelopes unflavoured gelatin
½ c. sherry
½ c. butter
1 lb. chicken livers
½ c. chopped green onions
½ tsp. salt
¼ tsp. nutmeg
¼ tsp. anchovy paste*
(*increase salt to ½ tsp. if not using this)

In a **1 qt. saucepan** combine **consommé** with **½ c. water**, **sprinkle** gelatin on top. **Cook over low heat, stirring** until dissolved.

Remove from heat and **stir** in **½ c. sherry**.

In **6 cup bowl or mold**, spoon **1/3 cup** gelatin mixture. Refrigerate until set; about **45 min.** On gelatin, **center** **3 cup** bowl or mold - pour remaining gelatin **between** bowls and refrigerate until set; about **2 hours**.

Cook livers in **2 tbsp. butter** with **onions** until tender.

Blend at **medium speed**, livers, onions, **and** sherry until smooth. Add salt, nutmeg, **paste** and **remaining** butter. Blend **well**.

Fill **3 cup** space with warm liver mixture.

Cover and refrigerate until firmly set.

MUSHROOM DIP

E. LeGallais

Chop fine: • **½ lb. mushrooms**

Melt:- **2 tbsp. butter**

Add the mushrooms. Cook **5 min.**

Sprinkle **with:-** **1 tsp. flour**

Stir and **add:-** **½ c. heavy cream**

Cook until thick.

Season with:- salt, **pepper** and nutmeg

Serve hot with crackers.

Delicious also as a **filling** for **mini** patty **shells**.

MOUSSE AUX CREVETTES

D. Blouin

$\frac{1}{2}$ tasse céleri **haché** fin
 $\frac{1}{2}$ tasse échalotes hachées fin
 $1\frac{1}{2}$ enveloppes **gélatine** Knox
1 **boîte** crevettes (4 oz.)
1 **boîte** soupe **crème** tomate (10 oz.)
1 tasse mayonnaise
8 oz. fromage à la **crème**

Faire fondre **le** fromage au bain-marie.
Ajouter **crème** tomate et **la gélatine**
(diluez la **gélatine** avec $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
pour hydrater).
Bien **mélanger**. Retirer du feu.
Ajouter les autres ingrédients, bien
mélanger et verser dans un moule **déjà**
vaporisé de **Pam** ou **huilé**.
Réfrigérer au moins 3 heures ou une nuit.
Se garde facilement quelques jours.
Peut aussi **être** congelé.

NOISETTES AU FROMAGE

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
1 tasse de farine
2 tasses de **fromage** Cheddar piquant,
râpé
 $\frac{1}{2}$ c. à **thé** de poivre de cayenne

Bien **mélanger** la farine et **le** beurre.
Ajouter le fromage, cayenne et bien
incorporez.
Former en petites boulettes.
Placer sur une **tôle** à biscuits non
graisse.
Cuire au four 375 F. environ 10 minutes.

MUSHROOM-CHICKEN LIVER PATE

1 c. butter or margarine
1 c. **finely** chopped **onion**
 $\frac{1}{2}$ lb. **fresh mushrooms**, sliced
 $\frac{1}{2}$ lb. **chicken livers**, washed
2 $\frac{1}{2}$ tsp. **salt**
 $\frac{1}{2}$ tsp. dried **thyme** leaves
1 tbsp. **lemon** juice
 $\frac{1}{2}$ tsp. **pepper**
Dash **cayenne**
4 **hard** cooked eggs
Chopped **parsley**

In $\frac{1}{2}$ c. hot butter in medium skillet, saut6
onion until it **is** golden, about 5 min.

Add mushrooms and **chicken** livers; cook
stirring occasionally, **just** until **chicken**
livers are tender, about 5 min.

Remove from heat. Add the rest of the butter,
salt, thyme, lemon juice, pepper and cayenne;
stir until butter melts; **then divide** mixture
into 4 parts.

Cut 3 **hard** cooked eggs into quarters. In
blender, at high **speed**, puree the **chicken**
liver mixture, one part at a **time**, adding
three of the egg **quarters** to each part.
Turn into medium bowl. **Refrigerate** 60 min.
or until **firm**.

On **sheet** of **waxed** paper or foil, shape **pâté**
mixture into a **smooth** round. **Wrap**, refrigerate
overnight.

To serve: Place **pâté** on **platter**. **Chop** egg
white from remaining cooked egg, sprinkle
over **pâté** with chopped **parsley** and **surround**
with **crackers** or **rye** bread rounds.

Yields: 5 $\frac{1}{2}$ cups of **pâté**.

TERRINE DE PORC ET VEAU

N. **Beaulieu**

1 lb. de porc **haché** maigre
1 lb. de veau **haché**
1 oignon **émincé**
1 gousse **d'ail** écrasée
1 c. à table de beurre
5/8 tasse de brandy, vin ou cognac
1 oeuf battu
2 c. à thé faibles de sel
1/4 c. à thé poivre
1 **pincée** de toutes épices
1/4 c. à thé de thym **séché**
1 lb. de bacon

Mélanger porc et veau dans un grand bol.
Chauffer le four à 350 F.
Faites revenir **l'oignon** et **l'ail** jusqu'à
transparence; incorporer ceci à la viande.
Dégraisser la **poêle** avec **le** cognac.
Ajouter ce liquide au **mélange**.
Incorporer **l'oeuf**, le sel, **le** poivre, les
épices et le **thym** et bien mélanger.
Tapisser un moule à pain (fond et **côtés**)
avec **le** bacon.
Couvrir le plat de papier **d'aluminium**
après avoir introduit tous les mélanges.
Recouvrir **d'un** autre couvercle.
Cuire 2 heures,
Enlever le premier couvercle; mettre une
pesée dessus. Placer au frigidaire au
moins 8 heures.

TREMPETTE AU CARI

E. **LeGallais**

1 tasse de **crème** sure
2 c. à soupe de mayonnaise
1 1/2 c. à thé de moutarde **préparée**
1 c. à thé de sauce **Worcestershire**
2 c. à thé de poudre de cari
Sel et poivre au **goût**

Bien **mélanger le** tout. Servir avec crudités.
Egalement **délicieux** comme sauce pour
fondue bourguignonne.

FONDUE PARMESAN

E. McLaughlin

6 tbsp. butter
½ c. flour
1½ c. milk
1 egg yolk
1 c. grated cheese (½ Gruyère, ½ Parmesan)
Dash of salt, pepper, cayenne, nutmeg

1 egg white
½ tsp. water
½ tsp. oil
salt, pepper
flour or ½ c. fine bread crumbs

Melt butter in saucepan over medium heat. Add ½ c. flour and stir until blended. Cook about 5 min., stirring constantly. Gradually stir in milk. Cook, stirring constantly until thickened and mixture leaves sides of pan. Stir in egg yolk and cook a few more seconds. Remove from heat and stir in cheese and seasoning until blended.

Spread mixture (1 in. thick) on an oiled baking sheet. Cover with plastic wrap and refrigerate for several hours. When thoroughly cold cut in bars measuring 1" x 1½" or shape into little balls.

Beat egg white with water, oil, salt and pepper. Coat fondue pieces with flour then dip in egg white mixture. Roll in bread crumbs. Let dry while preheating oil 385-400 degrees F.

Deep fry, until golden; about 2 to 4 min. Fry only 3 or 4 at a time.

Drain on absorbant paper. Serve hot.

MARINATED TID-BIT TRAY

M. Cannon

1 10 oz. **can** artichoke hearts
1 10 oz. pkg. fresh cauliflower
1 c. **cleaned** cooked shrimp
1½ c. salad oil
½ tsp. white **vinegar**
1 tbsp. sugar
1 tbsp. **lemon juice**
2 **cloves** garlic, **minced**
1 tsp. salt
½ tsp. dry **mustard**
1/8 tsp. white pepper
1/8 tsp. **cayenne** pepper

Cook cauliflower and drain. Drain artichoke hearts. Put cauliflower, shrimp and artichokes in deep plastic container.

Combine **remaining ingredients** in a jar; cover and shake well. Pour over the **cauliflower, etc.**

Chill **several hours**, stirring occasionally. Drain **before serving (save vinaigrette)**. Place over **lettuce** and serve **like a salad**. **It's just great!**

MELON MINT COCKTAILS

M. McInnis

Boil for 5 **min.** **½** c. sugar
½ c. water

Pour **above** syrup over 3 tbsp. chopped **mint** leaves,

Cool **the** syrup. Strain it; **then** add the juice of one **lemon** and one orange.

Chill.

Prepare and **chill** cantaloupe balls. **Watermelon** or **honeydew** melon **may** be used.

Immediately before serving place melon balls in cocktail or fruit **glasses** and pour the syrup over the balls.

Garnish with **sprigs** of **mint**.

Serves 4.

Can be **served** as an **appetizer** or a dessert.

CREAM OP POTATO SOUP

D. Chevrier

6 **good-sized** potatoes
1 large **onion**
1 **heaping** tsp. soft butter
1 **tblsp.** flour
1/8 **tsp.** white pepper
1 **tsp.** salt
1/8 **tsp** celery salt
Grate of **nutmeg** (optional)
2 cups **rich** milk or **thin cream**
1 **tblsp.** **minced** parsley

Peel and **slice** potatoes and **onion**; cover with cold **water** and bring to a boil. Drain off water and add fresh boiling **water**, cook until very soft, **then** press through a **sieve**.

Rub butter and flour **together** and **stir into** soup until well blended.

Season to taste with white pepper, salt, celery salt and **nutmeg**.

In a **separate** pan heat the milk and add to potatoes.

Bring to the boiling point and serve.

Garnish with parsley.

CREAM OF TOMATO AND CLAM SOUP

E. McLaughlin

1 **medium sized** onion
1 **can** baby **clams**
1/2 cup white wine
1 **can** tomato soup
1/2 cup of milk

Fry **onion** in butter until tender.

Add baby clams and white **wine**.

Cook until tender,

Add toaato soup and blend well.

Add the **milk** and cook over medium heat until thoroughly hot. **Serve** with croutons.

HEARTY VEGETABLE CHOWDER

1½ cups chopped **onion**
½ cup diced celery
½ cup diced green pepper
1 cup diced **carrots**
3 **tablespoons** margarine
2 cups diced **raw** potatoes
2 cups **chicken** bouillon
1½ **teaspoons** salt
½ teaspoon ground pepper
½ cup chopped fresh parsley
1 (**12** oz.) **can** kernel corn
1 cup shredded cabbage
2/3 cup **skim** milk powder
2 cups **water**

Sauté onion, celery, green pepper and **carrots** in margarine until **onion is** transparent.

Add potatoes, bouillon, seasonings and parsley. Cover and **simmer** until vegetables are tender, 15 to 20 minutes.

Add corn and **cabbage; simmer five** minutes.

Combine skim **milk** powder and **water**. Add to soup **and** heat.

Makes **eight** cups.

This soup **is** both nourishing and economical.

CHOWDER AUX MOULES à la D.G.

R. Bertin

4 tranches de bacon
 $\frac{1}{2}$ tasse d'oignon **haché**
2 tasses de pommes de terre **coupées en dés**
1 tasse de carottes en **dés**
1 tasse d'eau bouillante
2 **boîtes** de 10 onces de palourdes et
leur eau
2 $\frac{1}{2}$ **tasses** de lait
1 c. à th8 de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à th6 de sel de **céleri**
poivre

Cuire les tranches de bacon dans une
casserole.
Placer **le** bacon croustillant sur du papier
absorbant et mettre de **côté**.
Conserver 2 c. à table de graisse de bacon.
Frire les oignons **jusqu'à** transparence.
Ajouter les **légumes** et **l'eau**.
Porter **à ébullition**; **réduire** la chaleur
et cuire **jusqu'à** ce que les légumes soient
tendres.
Ajouter **le** reste des **ingrédients**; bien
mêler et chauffer **jusqu'à** point **d'ébullition**.
Servir.
Saupoudrer de paprika.

6 Portions.

SUPER CROUTONS

4 **slices stale bread** toasted **on** one **side**.
Blend:- 1 egg yolk
 2 tbsp. butter
 4 tbsp. grated Parmesan **cheese**
Spread the mixture on the untoasted **side**
of the bread, Cut in $\frac{1}{2}$ " cubes, Arrange
on a cookie sheet, toasted **side** down.
Bake at 350 F, until golden brown.

Serve **with** any **cream soup**.

SCOTCH BARLEY BROTH

D. Chevrier

2 to 3 **lbs. neck** or **shoulder** of **mutton**
or **lamb**
1 c. dried green **peas**
½ c. pearl barley
2 qts. cold water
2 tsp. salt
½ tsp. pepper
2 onions, chopped
3 large carrots, diced
1 cup diced turnip
½ c. diced celery
1 tbsp. chopped parsley

Soak peas **overnight** and soak barley for two hours. **Wipe** meat and **trim** off fat. Put into large pot **with** cold water, salt and pepper. **Slowly** bring to the boiling point and **skim**. Add peas, barley and **onions** and **simmer gently** for 2 **hours**. Cool, **then skim** fat from broth and **remove bones**. Add carrots, turnips, and celery and **simmer** 30 minutes or **until** vegetables are tender. **Season with more** salt if needed and pepper to **taste**. Twenty minutes before serving, add parsley and **remove** any film of fat that has **gathered** on the surface.

PUREE MONGOL

M. Holliday

1 **can** tomato soup (10 oz.)
1 **can** green **pea** soup (10 oz.)
2 soup **cans** milk
pinch garlic salt
1 to 2 tsp. curry
1 cup **cooked** crabmeat, **flaked**

Dilute soups with milk in top of double **boiler**. Add garlic salt and curry powder to **taste**. Heat **over** boiling water. 15 **mins.** before serving, add crabmeat.

Yield: 4 **servings**.

SOUPE AU HAIS

P. Thibodeau

1 **boîte** de maïs **à** grains entiers (19 on.)
1 oignon moyen, **haché**
2 c. **à** table de beurre
2 c. **à** **thé** de sucre
1 c. **à** **thé** de poudre de cari
1½ tasses de lait

Faire fondre 1 c. **à** table de beurre,
ajouter l'oignon et faire revenir **à** feu
moyen jusqu'à transparence.

Ajouter **le** sucre, **le** cari, **le** sel, **le**
poivre et brasser environ une minute.

Ajouter le maïs, **mélanger** et faire chauf-
fer **à** feu doux environ 3 ou 5 minutes.

Ajouter **le** lait et faire chauffer **à** feu
très, très doux environ 20 minutes.

A la fin de la cuisson, ajouter le reste
du beurre et servir.

SALADE DE MACARONI

M. Nicholls

2 tasses de macaroni cuit
 $\frac{1}{4}$ de tasse de céleri en dés
 $\frac{1}{4}$ tasse de carottes **râpées**
2 c. à table de ciboulettes, **hachées**
2 c. à table **d'échalotes, hachées**
2 c. à table d'olives, **hachées**
 $\frac{1}{4}$ de tasse de radis en dés
2 c. à table d'amandes, **hachées**

Mélanger le tout avec la sauce suivante:

$\frac{1}{2}$ de tasse de mayonnaise
3 c. à table de Ketchup
1 oeuf cuit dur, haché
2 c. à table de piment vert, haché

UNE BONNE VINAIGRETTE

M. Holliday

$1\frac{1}{2}$ tasses **d'huile** végétale
 $\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre
1 c. à thé de paprika
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sucre
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de moutarde **sèche**
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de poivre

Brasser le tout dans un **mélangeur** électrique
environ 30 secondes.
Se conserve très bien au réfrigérateur.

PINEAPPLE-CUCUMBER SALAD RING

M. Smith

1 lge. pkg. **lime flavoured** gelatine
1½ c. boiling water
½ c. **lemon** juice
1 large **cucumber**
1 8 oz. pkg. **cream cheese**, softened
¼ c. salad dressing
1 13½ oz. **can crushed** pineapple, undrained
½ tsp. grated **lemon** rind
2 tbsp. **onion**, minced

Dissolve **lime gelatine** in boiling water and add **lemon** juice.

For clear gelatine layer, **measure** ½ cup of gelatine mixture and add ½ cup of water. Pour into a 6 cup ring **mold**.

Chill until almost set.

Meanwhile, prepare the **pineapple-cucumber** gelatin layer.

Pare **the** cucumber, halve and scrape out the seeds. **Grate cucumber** and drain.

Measure ½ cup of grated, drained **cucumber**.

Blend softened **cream cheese** with ¼ cup **salad** dressing.

Stir in undrained, **crushed pineapple**, drained grated **cucumber**, grated **lemon** rind and **minced onion**. **Mix well**.

Stir in the **remaining gelatine** mixture.

Chill until partially; **then pour over** set **gelatin** in **mold**.

Chill again until **firm**.

Yield: 8 servings.

24 HOUR VEGETABLE SALAD

J. Joli-Coeur

Recipe for a buffet.

6 cups chopped **lettuce**
sugar

6 bard cooked eggs, **sliced**

1 10 oz. pkg. **frozen peas**, thawed

1 lb. bacon, crisp cooked and **crumbled**

$\frac{1}{2}$ cup sliced green **onions** and tops

2 cups shredded **Swiss cheese (8oz.)**

1 cup mayonnaise or **salad dressing**

paprika

In a large **salad** bowl, **place** 3 cups of the **lettuce**. Sprinkle with salt, **pepper** and sugar.

Layer in **order**; the **eggs** (salt lightly), peas, bacon, **remaining** 3 cups **lettuce**, green **onion** and **cheese**.

Spread mayonnaise over top.

Sprinkle with paprika.

Cover and refrigerate 24 hours.

Yield: 12 to 15 servings.

SUPER COLESLAW

In a **large bowl**, **mix** 1 cup mayonnaise, 2 tbsp. milk, 2 tbsp. **cider** vinegar, **1 $\frac{1}{2}$** tsp. sugar, $\frac{1}{2}$ tsp. salt and $\frac{1}{8}$ tsp. **pepper**.

Add 1 medium cabbage, sbredded (8 cups, lightly **packed**) and 1 large **carrot**, shredded and toss gently until well coated.

Cover and refrigerate about 1 hour to **blend** flavours.

Yield: 8 servings.

CUCUMBERS WITH SOUR CREAM

D. Chevrier

3 to 4 **cucumbers**
salt
1 **onion**, finely chopped
1 c. **sour** cream
1 tbsp. vinegar
3 tbsp. sugar
pepper

Peel cucumbers and **slice** thinly.
Put in a bowl and sprinkle with salt.
Add **onion**, if **desired**.
Put a saucer on top and press with a weight for **several** hours. (This **removes** the juice froa the **cucumbers**.)
Pour off **cucumber** juice and **mix cucumbers** with a dressing made of **sour cream**, vinegar, sugar and pepper.
Blend thoroughly and serve.

CARROT SALAD

G. Gibson

2 lbs. **carrots**
1 green pepper, diced
2 medium onions, diced
1 tin cream of tomato soup

Vinaigrette sauce:- $\frac{1}{2}$ c. vinegar
 $\frac{1}{2}$ c. **mazola** oil
 $\frac{1}{2}$ c. sugar
1 tsp. **Worcestershire** sauce
salt and pepper

Peel and boil **carrots** until just tender.
Cool and **then cut** into sticks.
Combine carrots, **onions** and green pepper.
Blend tonato soup and **all** vinaigrette ingredients thoroughly and add to the **vegetables**.
Chill and serve.

SHRIMP MOLD

A. Gauvin

1 10 oz. **can tomato soup**
1 pkg. (8 oz.) **cream cheese**
1½ tbsp. unflavoured gelatine dissolved
in **½ c. cold water**
½ c. diced celery
½ c. diced onions
1 can (5-6 oz.) shrimp, mashed
1 c. mayonnaise

Heat soup, undiluted, to boiling.
Add **cheese** in cubes until **all melted**.
Add gelatine, mayonnaise, celery, **onions**
and **shrimp**.
Mix very well.
Pour into an oiled 5 cup **mold**.
Set in **refrigerator** at **least 8 hours**.
Unmold and serve with stoned-wheat crackers.

LEMON AND PINEAPPLE SALAD

E. McCartney

1 **lge. pkg, lime Jello**
1 c. boiling water

Mix the above, chill until set; **then**
beat until thick.

1 c. **salad dressing**
8 oz. cottage cheese
1 c. celery, chopped fine
1 19 oz. can crushed pineapple, drained
1 **green pepper, dicd**
grated onion to taste

Combine the **above 6 ingredients** and **then**
blend with the gelatine mixture.

Pour **into individual molds** or one large
mold and **chill** until **firnly** set.

MOULE "SALADE AUX CANNEBERGES"

N. **Beaulieu**

2 grosses boîtes de canneberges en **gelée**
2 enveloppes de gélatine (sans saveur)
1 tasse d'eau froide
1 c. à thé de **sel**
2/3 de tasse de noix **hachées**
2/3 de tasse de pommes **coupées** en cubes
1 tasse de céleri **haché**

Ecraser la **gelée** avec une fourchette.
Mettre la **gélatine** dans **l'eau** et laisser
reposer 2 minutes, (dans un petit bol à
fond plat).
Après que la gélatine est absorbée, mettre
le bol dans une casserole d'eau bouillante.
Laisser reposer **jusqu'à** ce qu'elle soit
dissoute; remuer un peu.
Ajouter la **gélatine** à la **gelée** de **canne-**
berges et remuer **jusqu'à** ce que le tout
soit lisse.
Ajouter tous les autres ingrédients et
verser dans un moule **huilé; réfrigérer**
jusqu'à ce qu'il soit ferme.
Démouler lorsque **prêt à servir**.
Servir avec mayonnaise.

TABOULE

P. **Peters**

4 tomatoes diced in **small pieces**
1 bunch parsley finely chopped
4 shallots finely **cut**
Mint leaves fresh or dried, finely chopped
(to **taste**)
1/3 to **1/2** c. cracked wheat (blé **concassé**)

Soak the wheat **15** minutes in hot water.
Drain in strainer. **Mix all** ingredients.
Serve with the following vinaigrette:
juice of one **lemon**, **1/2** c. olive **oil**,
pinch dry **mustard**, salt and **pepper**.

SALADE D'ASPERGES EN GELEE

M. **Mainville**

1½ lb. d'asperges
4 oeufs cuits durs
1 paquet (6 on,) de **gelée** en poudre
citron ou lime
2 **tasses** d'eau bouillante
1 tasse **d'eau** froide
½ tasse de vinaigre
2 **c.** à table d'échalotes, hachbes

Cuire les asperges **jusqu'à tendreté.**

Réserver 12 pointes (3 pouces en longueur)
et hacher **le** reste,

Réserver 7 tranches oeufs et hacher **le**
reste.

Dissoudre la **gelée** dans **l'eau** bouillante;
ajouter **l'eau** froide, sel et vinaigre.

Verser une mince couche de **gélatine** dans
un moule rond de 9 pouces, **huilé.**

Refroidir **jusqu'à** ce que presque pris.

Déposer pointes **d'asperges** et les tranches
d'oeufs sur la gelée et refroidir **jusqu'à**
ce qu'elle **commence à** prendre.

Dans **le** reste du **mélange** de **gélatine**
ajouter asperges hachbes, oeufs hachés, et
les **échalotes hachées.**

Verser ce **mélange** dans le roule et
refroidir **jusqu'à** ce que ferme.

Démouler pour servir.

Quantitb: 8 portions,

MACARONI SALAD

J. McBain

Cook 2 cups of macaroni in salted water with **1 tsp.** of oil rdded for approximately **10 minutes.**

Drain rell and add 4 tbsp. of B.B.Q. sauce and **1 tsp.** of **oil.**

Allor to cool **slightly.**

Then add:

5 tbsp, of relish

$\frac{1}{2}$ c. diced celery

$\frac{1}{2}$ c. diced green pepper

1 diced onion

$\frac{1}{2}$ **tsp. salt**

$\frac{1}{2}$ tsp. pepper

Finally mix in mayonnaise **until** desired texture is attained,

AVOCADO-ORANGE SALAD

M. Cullen

3 tbsp. **salad** oil

1 tbsp. lire or **lemon** juice

1 tbsp. white **vinegar**

$\frac{1}{2}$ tsp. salt

dash pepper

3 avocados

lettuce leaves

3 large oranges, sliced **thin**

1 Spanish **onion**, sliced paper **thin**

Combine **first** 5 ingredients in a **small** jar with a tight fitting lid.

Shake to **blend** rell.

Peel and slice avocados.

Cover individual **salad** plates with **lettuce** and top with slices of avocado, orange and **onion.**

Drizzle with dressing and serve immediately.

Yield: 6 servings.

CURRIED CHICKEN SALAD FROM INDIA

E. Steer

3 tbsp. instant **minced onion**
3 tbsp. water
2 tbsp. butter
1½ tsp. curry powder
1/3 c. mayonnaise
1 tbsp. **lemon** juice
½ tsp. **salt**
Dash of cayenne pepper
3 c. cooked **chicken**, diced
1 lge. **can** pineapple chunks, drained
½ c. nuts, coarsely chopped
1/3 c. golden raisins
1 red apple, cored and diced
Lettuce
2 tbsp. shredded **coconut**

Combine **onion** and water in a small bowl;
let stand for 10 minutes.

Melt butter in small skillet over medium
heat; stir in **onion** and curry powder.
Saute, stirring constantly for 3 to 5
minutes, **then** cool.

Combine curry mixture with mayonnaise,
lemon juice, **salt** and cayenne pepper;
blend thoroughly.

Combine **chicken**, pineapple, nuts, raisins
and apple in a large bowl; blend in the
above.

Line a **salad** bowl with **lettuce** and spoon
in the **chicken** mixture.

Sprinkle the top with shredded **coconut**.

SALADE D'ARTICHAUTS ET TOMATES

F. Dutil

2 boites de 14 oz. de coeurs
d'artichauts, **égouttés**
1 tomate moyenne, **coupée** en **dés** de $\frac{1}{4}$ "
S c. **ou** soupe **d'huile** d'olive
2 c. **ou** soupe de jus de citron
1 c. **ou** soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. **ou** **thé** de persil **haché**
1 c. **ou** **thé** de basilic
 $\frac{1}{2}$ c. **ou** **thé** de sel
 $\frac{1}{4}$ c. **ou** **thé** de poivre noir
rondelles d'oignon, **très** fines

Couper les artichauts en deux et les
disposer sur le plat de service,
Avec une **cuillère** disposer **la** tomate
coupée en **dés** autour des artichauts.
Mélanger le reste des ingrédients, sauf
les rondelles d'oignons et verser sur la
salade,
Garnir avec les rondelles **d'oignons**.
Mettre au **réfrigérateur** pendant une
demi-heure.

Quantité: 6 portions.

Eggs

*Cheere
&
Vegetables*



*Oeufs
Fromages
&
Légumes*

EGGS BAWED IN TOUATOES

E. LeGallais

6 large **tomatoes**
1 tsp. sugar
3 tsp. butter
6 **eggs**
 $\frac{1}{2}$ tsp. **basil**
4 tbsp. grated Swiss cheese

Use large **tomatoes** that are ripe, but still **firm**.

Cut a **thin** slice from the top of **each** and scoop out the pulp, being careful not to break the skin.

Salt **inside** of each and turn upside down for 15 minutes **so** that they lose their **excess** juice.

Arrange **tomatoes** in a well **battered** baking dish and sprinkle **some** of the sugar **inside** of each.

Place $\frac{1}{2}$ tsp. of butter in each shell and bake in **350 F. oven** for 10 minutes.

Break an egg into each tomato and sprinkle top with a little **basil**, plus salt and pepper to **taste**.

Divide cheese **equally** over each **tomato**, **then** bake for 15 minutes or until egg **whites** are set.

ONION PIE

G. Gibson

3 **eggs**, well **beaten**
10 **onions**, **finely** chopped
1 **pint 15% cream**
1 lb. **Gruyère** cheese, grated
salt to **taste**

Cook **onion** in a skillet with a little butter until they are soft. Low heat.

Mix all ingredients and let stand at **room** temperature for two hours.

Prepare and cook a pie shell. Cool.

Add **above** mixture and bake **at 350 - 375 F.** until golden or set.

May be served hot or cold.

QUICHE AU JAMBON

A. Savard

8 tranches de pain
8 tranches de fromage cheddar
4 tranches minces **de** jambon
4 oeufs
sel et poivre
1 c. à table de persil
1½ tasse de lait

Dans un plat **carré** allant au four,
déposer alternativement 4 tranches
de pain, 4 tranches de fromage, 4 tranches
de jambon, 4 tranches de pain et 4 tran-
ches de fromage,
Battre les oeufs **avec le** reste des
ingrédients et verser sur les sandwiches.
Cuire au four 350 F. **jusqu'à** ce que le
mélange d'oeuf soit cuit et **doré**.
Servir **immédiatement**.

Quantité: 4 portions.

SAUSAGE SCRAMBLE

T. Falardeau

1 lb. pork **sausage** or hai
1 doz. eggs
1 tin sliced **mushrooms**, drained
1 can **mushroom** soup
1 cup **milk**
6 slices bread

Cook **sausages** lightly and **cut** into bite
sized pieces. Beat eggs well; add mushrooms,
soup and **milk**; **mix** well and add the **pieces**
of **sausage**.
Line a **greased** 13 x 9 x 2 baking pan with
crustless bread; cover with the **egg** mixture
and top with grated **cheese**.
Bake at 350 F. for 45 minutes.

LA *'VRAIE'W FONDUE SUISSE

1 **lb.** de fromage suisse coupé en **lanelles**
3 **c.** à soupe de farine
1 gousse **d'ail**
2 tasses de vin blanc
1 **c.** à soupe de jus de citron
1 **c.** à soupe de kirsch
muscade, poivre, paprika; selon le **goût**
2 **pains** français, coupés en **dés**, avec
croûte

Frottez la marmite avec votre gousse **d'ail** (**très** important], versez le vin et faites cuire **à** feu doux.

Mélangez **le** fromage avec la farine.

Aussitôt que le vin est chaud, sans bouillir, **ajoutez le** jus de citron puis mettez le fromage par petites poignées en remuant constamment avec une spatule ou une fourchette en bois pour bien le faire fondre.

Une fois que **le** fromage est bien fondu, ajoutez le kirsch, les **épices** et mélangez bien.

Pour le servir, gardez-le chaud sur un réchaud dans un plat **à** fondue **à** feu doux et piquez vos morceaux de pain avec la fourchette **à** fondue.

Tournez bien la fourchette et **évitez** de surchauffer pour ne pas faire coller le fromage dans **le** fond.

Si la fondue **épaissit** trop vite, **diluez-**le avec un peu de vin blanc.

* * * * *

La fondue au fromage suisse est un plat national suisse depuis des temps **imé-**
moriaux ~~né~~ si les grands gourmets de France ne **l'ont** découverte **qu'au XVIIIe**
siècle: semble-t-il **qu'elle** originerait de la pratique ancienne qui voulait qu'on laisse fondre le fromage suisse dur dans le vin chaud pour réussir **à** le manger.
(La seule **manière** de récupérer le fromage **mal conservé** en hiver!)

TOMATO-CHEESE PIZZA

Dough: 2 c. flour
1 tbsp. baking powder
1 tsp. salt
2/3 c. milk (room temp.)
1/3 c. salad oil

Sauce: 1/2 c. water
1 6 oz. can tomato paste
1 tsp. oregano
1/2 tsp. salt
1/2 tsp. black pepper

Cheese: 1 lb. cheese, shredded
(Cracker Barrel)
1/2 c. grated parmesan cheese
(if desired)

Sift the flour, baking powder, and salt into a bowl and mix well.

Add oil to the room temperature milk, stir together and pour all at once into the dry ingredients.

Stir with a fork until the mixture rounds up into a ball.

Ynead about 10 times (without adding flour). Roll the dough between sheets of waxed paper.

Place on a pizza pie plate or a cookie sheet.

Combine water, tomato paste, oregano, salt and pepper to form a smooth paste.

Spread one half of the shredded cheese on the dough, cover with the tomato sauce and then top with the remainder of the shredded cheese.

Bake at 425 F. for 15 to 20 minutes.

Remove from oven and sprinkle with parmesan cheese and bake another 3 to 5 minutes.

Variation: Add sliced pepperoni, sliced mushrooms and green pepper for a heartier pizza.

This pizza is good cold. It freezes well. Cut in small squares and serve as an hors d'oeuvre either hot or cold.

FLAN A L'OIGNON

I. Guy

abaisse de **pâte** brisée
1lb. oignons
c. à table de beurre
2 oeufs
2/3 de tasse de **crème** surs
sel
poivre

Déposer la **pâte** dans un moule **à** quiche
ou une assiette **à** tarte.
Piquer le fond et le bord, **déposer** au
four 400 F. et cuire 12 minutes. Retirer
du four et mettre en attente.

Trancher les oignons en fines tranches.
Dans une casserole, fondre le beurre **à**
feu doux, ajouter les oignons, couvrir
et cuire 10 minutes.

Retirer **le** couvercle et cuire **à** décou-
vert 5 minutes pour laisser prendre
couleur. Refroidir,

Dans un bol, **mélanger** les oeufs et la
crème sure, Assaisonner de sel et poivre.

Déposer les oignons dans la croate
partiellement cuite.

Ajouter le mélange d'oeufs et cuire au
four 375 F. **jusqu'à** ce que la garniture
soit **ferme** et **dorée**.

FAR EAST CELERY

A. Addie

4 c. sliced celery
1 can (5 Oz.) water chestnuts
1 can (10½ Oz.) cream of **chicken** soup
½ c. diced **pimento**
½ stick butter, **melted**
dry bread crumbs
½ c. sliced almonds

Cook celery in boiling to cover for 8 minutes.
Drain thoroughly and combine with drained sliced chestnuts.
Stir in undiluted soup and diced **pimento**.
Place in buttered casserole.
Add enough bread crumbs to the melted butter to absorb **all** the butter; combine with **almonds** and spread over top of the **celery**.
Bake in 350 F. oven for **35** minutes or until bubbly.

Yield: 6 **servings**.

CABBAGE BAKE

1½ lb. chopped cabbage
2 tbsp. **melted** butter
1 tbsp. flour
1½ c. milk
½ c. shredded sharp cheddar
salt and pepper to **taste**
12 soda crackers, **crushed**

Boil cabbage in salted water for 15 min. **then** drain.
Make sauce with next four ingredients; **season** to **taste**.
Alternate layers of cabbage, cracker crumbs and cheese sauce in buttered casserole dish.
Bake at **375** F. for **30** minutes.

POIREAUX ET CELERI EN SAUCE

F. Thibodeau

6 tiges de **céleri**
1 gros poireau, le blanc seulement
 $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
 $\frac{1}{2}$ tasse de miel liquide naturel
1 **pincée** de poivre blanc
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel de mer ou autre
 $\frac{1}{2}$ **tasse** de graines de tournesol **rôties**
(voir recette]

Lavez **le céleri** et asséchez-le.
Couper-le en diagonale, en morceaux de
 $\frac{1}{2}$ de pouce et **mettre** de **côté**.
Lavez **le blanc** de poireau et **asséchez-le**
bien. Coupez-le en **fin**es tranches et
séparez en anneaux.
Préparez les graines de tournesol **rôties**.
Fondre **le** beurre dans une grande casserole.
Ajoutez le céleri; laissez mijoter de
4 à 6 minutes • tendre et croquant.
Après 2 ou 3 **minutes**, ajoutez le poireau
et cuire 2 à 3 minutes ou **jusqu'à** trans-
parence.
Ajoutez **le** miel, **mélangez** bien et **réchauf-**
fez **jusqu'à** ce que **le** miel soit fondu,
Ajoutez les assaisonnements et les graines
de tournesol **rôties**.

Graines de tournesol rôties:

Étalez $\frac{1}{2}$ de tasse de graines blanches
sur une plaque à biscuits et placez sous
le gril à 6 po. de distance de la source
de chaleur, pendant environ 1 minute ou
jusqu'à ce **qu'elles** soient **dorées**.
Surveillez pour ne pas laisser **brûler**.

Ce plat est **différent** et délicieux servi
avec le jambon chaud ou rôté d'agneau.

COURGETTES AU FROMAGE

4 courgettes **d'environ** 6 pouces de longueur
3 c. à table de margarine ou beurre fondu
 $\frac{1}{2}$ de tasse de chapelure **sèche** de pain de
blé entier
1 c. à soupe de basilic frais haché
1 tasse de fromage **rapé**
1 gousse **d'ail** hachée
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poivre
2 petits oeufs **légèrement** battus

Couper **les** courgettes en deux dans **le** sens de la longueur et enlever la chair **jusqu'à** $\frac{1}{2}$ de po. de la peau. Laisser les demi-courgettes en attente. Hacher la chair finement et presser avec une serviette de papier pour extraire **l'eau**.

Chauffer **le** four à 400 F. et graisser un plat à four peu profond.

Dans un plat mettre la chair de courgette **hachée**, l'ail, la chapelure, le basilic, le **fromage**, **le** sel, le poivre, les oeufs et la moitié du **gras** fondu; mélanger soigneusement.

Disposer les demi-courgettes dans le plat **graissé**. Les remplir du **mélange** et arroser du reste du gras fondu.

Cuire au four 20 à 30 minutes ou **jusqu'à** ce que **le** dessus fasse des bulles et soit **doré**.

Quantité: 4 portions.

Note: On peut remplacer **le** fromage **rapé** par du fromage cottage. On peut aussi farcir **les** courgettes avec un **mélange d'épinards**, de chapelure et de fromage,

ITALIAN ZUCCHINI CRESCENT PIE

A. Gauvin

4 c. thinly sliced zucchini
1 c. chopped **onion**
margarine
 $\frac{1}{2}$ c. chopped **fresh** parsley **or**
2 tbsp. dry parsley flakes
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. **pepper**
 $\frac{1}{2}$ tsp. garlic powder
 $\frac{1}{2}$ tsp. **basil**
 $\frac{1}{2}$ tsp. oregano **leaves**
2 beaten eggs
2 c. (8 oz.) shredded mozzarella cheese
1 **can** (8 oz.) Pillsbury **Crescent** dinner
rolls
2 tsp. Dijon **mustard**

Cook and stir 4 c. thinly sliced zucchini and 1 c. chopped **onion** in $\frac{1}{2}$ to $\frac{1}{2}$ c. margarine for 10 minutes.
Stir in $\frac{1}{2}$ c. chopped parsley.
Add **salt, pepper, garlic powder, basil** and oregano.
Combine in a bowl 2 beaten eggs and **shredded** cheese.
Combine **vegetable** and cheese mixture.
Separate crescent rolls into 8 triangles.
Place in an **ungreased 10"** pie pan and press over **bottom** and up **sides** to **form** crust.
Spread crust with 2 tsp. or **more** of Dijon **mustard**.
Pour **vegetable-cheese** mixture into crust.
Bake in **pre-heated** 375 F. oven for 18 to 20 minutes or until centre **is** set.
Let stand **10 minutes** before **serving**.

Yield: 6 **servings**.

Note: **Cover** crust with **foil during last 10 minutes**. Suggest that you place drip-pan under pie pan as mixture **may** overflow.

PRITTATA A LA MARAICHERE

3 c. à table de beurre
1 tasse de champignons tranchés
1/2 tasse d'oignon haché
6 oeufs, battus
1/2 c. à thé de sel
2 tasses de légumes variés cuits
(e.g. brocoli, chou-fleur, courgettes,
carottes)
1 tasse de fromage râpé

Paire fondre le beurre dans un grand poêlon et faire sauter les champignons et l'oignon jusqu'à tendreté et évaporation du liquide.

Mélanger les oeufs et le sel; ajouter les légumes et la moitié du fromage.

Verser dans le poêlon et réduire la chaleur du feu à doux.

Couvrir et cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit ferme et que le dessous soit légèrement doré.

{Le temps de cuisson variera selon la grandeur du poêlon utilisé),

Saupoudrer du reste du fromage.

Quantité: 4 ou 5 portions.

CAROTTES 5 MINUTES

F, Thibodeau

4 tasses de carottes râpées grossièrement
2 c. à table de beurre
2 c. à table d'eau
sel et poivre
Persil haché

Paire cuire tous les ingrédients, à couvert, à feu moyen 5 ou 6 min., sauf le persil, ou jusqu'à l'évaporation de l'eau.

Ajouter le persil haché et servir.

Délicieux, même réchauffé!

CHOU-FLEUR AU GRATIN

1 **chou-fleur** moyen
4 tasses **d'eau** froide **salée**
2 tasses **d'eau** bouillante
sel au **goût**
1 **c.** à table de jus de citron
2 **c.** à table de beurre ou margarine
2 **c.** à table de farine
1 tasse de lait 2%
sel et **poivre** au **goût**
1 tasse de **Gruyère** ou **Emmenthal râpé**
 $\frac{1}{4}$ de tasse de chapelure
1 **c.** à table de beurre ou margarine

Couper le chou-fleur en fleurettes et
trempier 10 minutes dans l'eau froide
salée. Egoutter,
Cuire les fleurettes dans **l'eau** bouillante
salée et **additionnée** de jus de citron.
Egoutter et **déposer** dans un plat allant
au four.
Pondre **le** beurre, ajouter la farine puis
le lait graduellement en brassant
constamment,
Cuire **à épaississement** et verser sur **les**
fleurettes de chou-fleur.
Parsemer de fromage, de chapelure et de
noisettes de beurre.
Griller au four **jusqu'à** ce que **le** fromage
fasse des bulles. (5 à 10 min.)
Servir,

Quantité: environ 4 portions,
environ 212 **calories/portion**.

FIESTA CORN BAKE

1 lge. can cream-style corn
1 c. cooksd, diced carrot
½ c. onion, finely chopped
¼ c. ripe olives, sliced and pitted
2 eggs, beaten
1 tsp. salt
Dash pepper
Dash of bottled hot pepper sauce
1½ c. soft bread cruabs
1 tbsp. butter or margarine, melted

Combine corn, carrot, onion and olives.
Add eggs, salt, pepper, hot pepper sauce
and 1 c. of the bread crumbs.
Pour into a 1 quart casserole.
Toss the remaining ½ c. of crumbs with
the melted butter or margarine and
sprinkle over the corn mixture.
Bake in a moderate oven (350 F.) for
50 minutes. Remove from oven and allow
to stand 5 minutes before serving.

Yield: 6 servings.

RATATOUILLE

A. **Hamel**

50 ml. d'huile
4 oignons **hachés grossièrement**
4 tomates en cubes,
4 courgettes en cubes
1 aubergine en cubes
3 poivrons verts ou rouges doux en cubes
2 gousses **d'ail**
sel, poivre et origan au **goût**

Humecter **d'huile** une casserole et faire revenir les oignons, **jusqu'à** transparence. Ajouter les autres **ingrédients**, couvrir et cuire **à** feu doux. Brasser occasionnellement, augmenter **à** feu moyen et laisser cuire **à** feu **découvert**. Cuit en **30** minutes. Produits **3** litres de ratatouille.

Utilisation:

Servir chaud ou froid.
Garnir sur des **pâtes**, **du riz** ou sur une **croûte** et gratiner.
Pour gratiner, garnir de fromage **râpé** de votre choix et dorer environ **15 minutes à** **180 C. (350 F.)**
Se sert aussi froid sur laitue **comme entrée**.



Dinner
&
Supper

Suggestions
pour

Dîner
&
Souper

MEATBALLS IN SAUCE

D. Chevrier

1 tbsp. butter
1 **onion**, minced
1 green pepper, chopped
1 **can chicken** with **rice** soup
1 **can tomato** soup
1 **egg**
1 lb. ground beef
2 slices soft bread in **pieces**
½ **can** evaporated **milk** or equivalent
1 tsp. salt

Melt butter in skillet; **sauté onion** and green pepper.
Add soups and water; **simmer**.
With remaining ingredients shape meat into balls about the **size** of ping-pong balls.
Drop balls into **simmering** sauce and cook slowly about one hour or until sauce has thickened.

Yield: 6 **servings**.

LADY EDEN'S SYRIAN RICE

Pour 1 c. of boiling water over ½ c. **rice**. Add 1 tsp. salt. Cover and soak **overnight**.
Sauté 1 tbsp. chopped **onion** in ½ c. butter, ½ tsp. pepper and 1 tsp. salt.
When onions are soft, add ½ lb. ground beef, ½ tsp. **cinnamon** and ½ tsp. **nutmeg**. Cook slowly about 5 minutes.
Remove from skillet, **leaving** fat.
In the fat **sauté** ½ c. blanched almonds until golden brown.
Strain fat into saucepan, add 1 cup water, 1 tsp. salt and drained **rice**.
Bring to fast **boil**, **reduce** heat and **simmer** 20 minutes or until tender. Add meat and nuts.

HAM AND MUSHROOM CREPES

E. LeGallais

Basic crêpe batter:

$\frac{1}{2}$ c. flour
pinch of salt
 $1\frac{1}{4}$ c. milk
1 egg yolk
1 egg
1 tbsp. melted butter or light oil

Place **all above** ingredients in blender and process at blend for 10 seconds. Prepare **crêpes** in the usual manner and set **aside**.

Ham - Mushroom Filling:

3 tbsp. butter
3 shallots, **minced**
 $1\frac{1}{2}$ c. mushrooms, thinly **sliced**
2 tbsp. **lemon** juice
 $\frac{1}{2}$ c. **chicken** broth
 $\frac{1}{2}$ c. grated Swiss cheese
 $\frac{1}{4}$ c. whipping **cream**
1 tbsp. cornstarch dissolved in
2 tbsp. cold water
 $\frac{1}{2}$ c. **finely** chopped **ham**, cooked

Sauté the **onion** in butter until soft. Add the **mushrooms**. Sprinkle with the **lemon** juice, cook for a **few** minutes. Add the **chicken** broth and cook over **high** heat for one minute. **Remove** from heat and add the **cream**, stir. Return to **low** heat and add the grated cheese in **small** amounts; stirring constantly until **all** the cheese has **been** incorporated. Add the cornstarch and water mixture **and the** sauce will thicken quickly. Stir in the cooked **ham** and blend well. Add salt and pepper to suit your **taste**.

cont'd...

HAM AND MUSHROOM CREPES (Cont 'd.)

The sauce should **be** thick enough to hold its **shape** in a rolled **crêpe**, so **don't** be **alarmed** if it appears rather like a condensed **cream** soup!

Put about 3 tbsp. of the mixture on each **crêpe** and roll.

Place in a buttered baking dish and cover lightly with **Béchamel** Sauce. Sprinkle with parmesan cheese.

Bake for 15 minutes in 400 F. oven. Serve **immediately**,

HEAT PUFPS

S. Leger

2 tbsp. fat
2 medium onions, thinly sliced
6 slices of bread
1 c. milk
2 eggs, unbeaten
 $\frac{1}{2}$ c. finely chopped green pepper
1 tsp. seasoned **salt**
1 lb. ground beef
9 **thin onion** slices (in addition to **above** two onions)

Melt fat in skillet; sauté the 2 sliced **onions** until golden brown.
Crumble bread into a bowl; add **milk** and let stand 5 min.; add eggs and **mix** well. Add **onion, meat, green pepper and salt** and mix well.
Pile mixture lightly in 9 greased $2\frac{1}{2}$ in. muffin tins.
Top each with **thin onion slice**.
Bake in hot oven (425 F.) until nicely browned, about 30 minutes.

TURKEY AND SAUSAGE CASSEROLE

R. Price

$\frac{1}{2}$ lb. **sausage** cut into rounds
2 c. cooked turkey, cubed
 $\frac{1}{2}$ c. chopped **onion**
 $\frac{1}{2}$ c. chopped celery
1 **can cream** of **chicken** soup
 $\frac{1}{2}$ c. **almonds (optional)**
1 c. uncooked **rice**
 $1\frac{1}{2}$ c. water
1 c. **crushed** potato chips or bread crumbs

Cook **sausage, onion** and celery until tender **then** combine with **rice, soup, water, almonds** (if used) and turkey. Pour into a lightly **greased** casserole, cover and bake at 325 F. for 1 **hour**. **Remove** cover for last 20 minutes and top with potato chips or bread crumbs; dot with butter. If too dry, add **more** water **at** this **time**.

MILDRED'S BEEF

M. Holliday

$2\frac{1}{2}$ lbs. top round beef, cubed
1 **envelope onion** soup mix
1 **can** mushroom soup
 $\frac{1}{2}$ c. red wine
1 **small can mushrooms**

Place **all** ingredients in a casserole. **Cover** and bake at 325 F. about $2\frac{1}{2}$ hours.

MACARONI AU FROMAGE DE MA MERE

R. Roy

1½ tasse de macaroni
6 à 10 biscuits soda, **émiettés**
1/3 lb. de fromage cheddar **coupé en dés**
ou fromage en grains
sel et poivre
lait en poudre **dilué** [moins riche)
noisettes de beurre

Faire cuire **le** macaroni **comme** d'habitude dans **l'eau** bouillante **salée**, mais ne pas laisser cuire **complètement**.
Dbposer **le** macaroni dans un plat allant au four.
Introduire **le** fromage tout en brassant.
Ajouter du lait **jusqu'au ½** de **la** hauteur **du** macaroni,
Dbposer les biscuits **émiettés** sur **le** dessus du plat avec quelques noisettes de beurre.
Saler et poivrer au **goût**.
Mettre au four, **300 à 350 F.**, **jusqu'à** l'absorption **complète** du lait, environ **30 à 45** minutes.

SALMON WIGGLE

E. LeGallais

1½ c. medium **white** sauce
1 7.5 oz. **can** salmon (**remove skin** and **bones**, but **keep** liquid)
½ c. cooked peas

Prepare white sauce in the **usual manner**.
Add salmon (broken in small **pieces**) with liquid and peas. **Heat** thoroughly,
Serve on toast or in patty **shells**.

Yield: 4 portions,

HAM BISCUITS

P. Kiley

2 c. **flour**
4 tsp. baking powder
pinch of salt
 $\frac{1}{2}$ c. **ground ham**
2 tbsp. shortening
 $\frac{1}{3}$ c. milk

Preheat oven to 400 degrees.
Sift flour, baking **powder** and salt.
Add **ham**.
Cut in shortening until **mealy**.
Add milk, do **not mix** too **much** at this point.
Roll out on floured board and **cut** with cookie cutter.
Put on greased cookie **sheet** and bake at 400 F. about 10 to 12 minutes or until top is light **brown**.
Serve **warm** (split **and butter**).

Yield: 1 **dozen**

CHICKEN MACARONI CASSEROLE

A. Savard

$1\frac{1}{2}$ c. **uncooked macaroni**
2 c. **grated cheese**
 $1\frac{1}{2}$ c. **cooked chicken**, cubed
onion, chopped
1 **can cream chicken** soup and **milk** to make 2 cups
1 tsp. salt

Cook macaroni for 10 to 15 minutes. Drain.
Heat oven to 350 F.
Mix all ingredients and pour into a greased 2 qt. casserole.
Cover and bake for 60 minutes.

NORWEGIAN MEAT PIE

S. Leger

4 **eggs**
 $\frac{1}{2}$ c. milk
 $\frac{1}{2}$ c. bread cubes
 $\frac{1}{2}$ lb. ground beef
 $\frac{1}{2}$ tsp. Worcestershire sauce
 $\frac{1}{2}$ tsp. **lemon** juice
1 tbsp. chopped **onion**
1 tsp. salt
5 strips of bacon
 $\frac{1}{2}$ lb. cheddar **cheese**, cubed
 $\frac{1}{2}$ c. chopped celery
2 c. milk
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. celery salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. garlic salt

Beat one egg with $\frac{1}{2}$ c. milk; add bread cubes and let stand 5 **minutes**.
Add beef, Worcestershire sauce, **lemon** juice, **onion** and 1 tsp. salt; mix well.
Line bottom and sides of 9 or 10 inch pie pan **with** mixture.
Fry bacon until crisp and **crumble** over meat mixture.
Sprinkle **cheese** and celery over top.
Beat **remaining** eggs slightly; add two cups of milk and seasoning.
Pour **gently** into **meat crust**.
Bake in 400 F. oven for 15 minutes; **then** reduce the heat to 350 P. and bake 30 minutes or until custard is **done**.

Yield: 6 **servings**.

MRS. MARY MILLER'S JARDIWIERE

E. McLaughlin

1½ lb, ground beef
½ lb. ground pork

Cook the **above** in a frying pan until **done** and **skim-off** the **excess** fat.

Place the cooked **meat** in a **deep** casserole dish, **approximately 9 x 9 inches** or in a **Dutch oven**.

OP top of the **meat** in the casserole **dish**, place the **following** sliced vegetables in layers: **onion**, celery, potatoes, carrots, and turnip, (Any other vegetables which you have on hand may be substituted.)

Add **salt** and **pepper**.

Cover the layers of vegetables with a large **can** of **tomatoes** and add a **pinch** of sugar.

Garnish the top with bacon strips or cubes of **salt** pork.

Cook in **oven at 350 degrees P.** for **3½ hrs.**

HAM LOAF (FOR THAT BIT OP LEFT OVER HAM)

P. Kiley

1 loaf of crusty French bread
Left over ham, chopped fine
Celery to **taste**
Chopped **sweet gherkin** pickles
Salt and **pepper**

Cut off top crust along the length of the bread. **Keep.**

Mix cut up **ham** with **cut** up bread **from** the **center** of the loaf. Add finely chopped celery, chopped gherkins, salt and pepper. Place in the bread **shell**. Replace the crust, wrap in saran wrap and put in refrigerator. To serve **cut** in **slices** and spread with mayonnaise or **mustard** as desired.

CROQUE MONSIEUR

G. Lavoie

2/3 tasse (petite boîte) Carnation
1 1/2 lb. de boeuf **haché**
1/2 tasse biscuits soda **écrasés** fin
1 oeuf
1/2 tasse **d'oignon haché**
1 c. à table moutarde **préparée**, ordinaire
1 c. à thé sel
1/8 c. à thé poivre
2 tasses fromage doux ou moyen **râpé**
environ 8 oz. (facultatif)
1 pain français
Papier **d'aluminium**
Tranches de fromage pour le dessus des
deux **moitiés** de pain (votre choix)

Mélanger les 9 premiers **ingrédients**.
Couper le pain en deux sur la longueur.
Etendre le **mélange** de viande sur chaque
moitié de pain.
Envelopper de papier **d'aluminium** la
croûte de chaque demi-pain sans recou-
vrir la garniture de viande.
Cuite sur **tôle à biscuits** au four **350 F.**
environ **25** minutes.
Garnir de tranches ou lamelles de fromage
de votre choix.
Remettre au four **5 à 10** minutes pour dorer
le fromage.
Pour servir couper en diagonale en tran-
ches assez épaisses.

Quantité: 6 à 8 portions.

LIVER PATTIES

S. Leger

1 lb. finely chopped liver (**chop** or
grind when half **frozen** for **easier**
handling)
1 slice chopped bacon
 $\frac{1}{2}$ c. dry bread cruabs
 $\frac{1}{2}$ c. **evaporated** milk or creaa
 $\frac{1}{2}$ tsp. **salt**
 $\frac{1}{8}$ tsp. pepper
2 tsp. **grated onion**
2 tbsp. chopped **parsley**

Combine **all** the **above** ingredients **tho-**
roughly and shape into 6 flat cakes.
Wrap a slice of bacon around each and
secure with toothpicks.
Place in lightly greased pan and bake
at 350 P. for about 6 minutes. Turn
over after 3 **min.** to **insure even** baking.

Yield: 6 portions.

PISH AND RICE

W. Cannon

4 **salmon** steaks
salt and pepper
2 tbsp. chopped **onion**
 $\frac{1}{2}$ c. chopped mushrooms
 $\frac{1}{2}$ c. butter or margarine
2 c. cooked **rice**
1 tbsp. **lemon** juice

Sprinkle fish with salt **and** pepper and
set **aside.**
Sauté mushrooms and **onions** in butter until
tender; add the two cups **rice** and **mix** well.
Spread **rice** mixture in a 7 x 11 baking
dish and place fish on top; sprinkle fish
with **lemon** juice and dot with butter.
Bake at 350 F. for 35 min. or **until** fish
flakes with a fork.

MACARONI AU BOEUF CUIT DANS UNE POELE

N. Beaulieu

1/3 tasse **d'huile à cuisson**
1 livre de boeuf **haché**
1 tasse d'oignon **haché**
1 gousse d'ail **émincée**
2 tasses de macaroni en coudes, non cuit
1 tasse **d'oignons** verts, en allumettes
1 tasse de **céleri** tranché
1 tasse de haricots verts congelés
(**légèrement décongelés**)
1 **boîte** de 28 onces de tomates
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
2 c. à table de sauce Worcestershire
1 tasse **d'olives** noires, en allumettes

Chauffer l'huile dans une grande **poêle épaisse**. Y cuire le boeuf, en le brassant, **jusqu'à ce qu'il** soit **légèrement** bruni. Ajouter l'oignon, l'ail et le macaroni et cuire, en brassant, pour brunir **légèrement** le macaroni. Ajouter les oignons verts, le céleri, les haricots, les tomates, le sel, le poivre et la sauce Worcestershire. Chauffer **jusqu'à ébullition**, baisser le feu, couvrir et faire mijoter 20 minutes ou **jusqu'à ce que** le macaroni soit tendre. Brasser à plusieurs reprises pendant la cuisson et ajouter un peu **d'eau** si **c'est nécessaire**. Ajouter les olives, bien **mélanger** et servir.

Quantité: 6 portions.

SHORT RIBS

S. Leger

4 lb. short ribs
1 tbsp. salt
1 qt. water
 $\frac{1}{2}$ tsp. pepper
1 **small bay leaf**
6 carrots, **cut in $1\frac{1}{2}$ in. pieces**
2 c. **small onions, peeled**

Brown meat on **all sides** in **own fat**;
pour off the **excess**.
Add **seasonings** and cover with water.
Cover and simmer until tender; about 2 hrs.
Add **carrots and onions** in the last 20 min.
Thicken broth by adding **paste** of 2 tbsp.
flour and **$\frac{1}{2}$ cup water** for each cup broth.
Cook **and stir** over **low heat** until thickened.
Good with potato dumplings!

Yield: 6 to 8 servings.

POTATO DUMPLINGS

S. Leger

2 c. **riced potatoes**
2 tbsp. flour
1 **egg, beaten**
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{8}$ tsp. nutmeg
 $\frac{1}{8}$ tsp. black pepper
2 tbsp. chopped parsley

Combine **all ingredients, except parsley,**
and **mix** thoroughly.
Drop **dumplings** on top of stew.
Cover and steam 6 to 8 **minutes**.
Sprinkle parsley on top of **dumplings**
before **serving**.

Yield: 6 to 8 servings.

MEAT BALLS

J. McBain

1½ lb. ground beef
½ c. milk
½ c. oatmeal
3 tsp. chopped onion
1½ tsp. salt
½ tsp. pepper

Mix the above ingredients well and form into balls.
Roll them in flour and cook in butter.

Sauce:

2 tbsp. sugar
2 tbsp. Worcestershire sauce
1 c. catsup
½ c. water
3 tbsp. vinegar
6 tbsp. chopped onion

Combine all ingredients in a sauce pan and simmer for 30 minutes.

Add cooked meatballs and simmer for 3 minutes or until thoroughly heated.
Serve on rice.

May serve equally well as cocktail meatballs.

EASY CHICKEN DIVAN

H. Semple

2 bunches **fresh** broccoli
2 c, sliced **chicken**
1 **can** condensed **cream** of **chicken** soup
1 c, mayonnaise
1 **tsp.** **lemon** juice
 $\frac{1}{2}$ **tsp.** **curry** powder
 $\frac{1}{2}$ **c.** shredded sharp process cheese
 $\frac{1}{2}$ **c.** soft bread **crumbs**
1 **tbsp.** **melted** butter

Cook broccoli until tender; drain.
Arrange stalks in greased baking dish.
Place **chicken** on top.
Combine soup, **mayonnaise**, **lemon** juice
and curry powder,
Pour over **chicken**. Sprinkle with cheese.
Combine crumbs and butter and sprinkle
over **all**; bake at 350 F. for 25 to 30
minutes or until thoroughly heated.

Yield: 4 **servings**.

MEAT LOAF

S. Leger

2 lbs. ground beef
1 medium **onion**, sliced
2 **eggs**, unbeaten
 $1\frac{1}{2}$ **c.** **stewed** tomatoes
1 **tsp.** **chili** powder
2 slices bread, broken in **pieces**
2 **tsp.** **salt**
 $\frac{1}{2}$ **tsp.** **pepper**
4 strips bacon

Combine **all** ingredients except bacon.
Pack into 9 x 5 x 3 loaf pan, Place bacon
strips on top. Bake in 350 F. oven for
1 $\frac{1}{2}$ hrs.

Yield: 8 to 10 **servings**.

COUNTRY SQUIRE MEAT LOAF

B. O'Halloran

1½ lb. **medium** ground beef
1 **egg**
½ cup **milk**
½ cup **tomato** sauce
1 cup **cracker** crumbs
½ cup **chopped** green pepper
½ cup **chopped** **celery**
½ cup **chopped** **onion**
2 tsp, **salt**
½ **tsp. pepper**

Mix all ingredients well and shape in a loaf.
Place in a 2 **qt.** casserole and loosely **cover** with foil.
Bake in a 350 F. oven for one hour.

WUSTARD CHICKEN

P. Kiley

4 **chicken** breasts, **skin removed**
1 2/3 **tbsp.** strong **mustard**, Dijon type
½ **c. thick** **chicken** broth or
½ cube in ½ cup water
2 garlic cloves, **crushed**
½ **tsp.** **curry** powder
½ **tsp.** **pepper**
½ **c.** plain yogurt

Brush **chicken** with **mustard**; place in pan.
Mix **chicken** broth, garlic and **spices** and pour over **chicken**.
Bake at 375 F. for 45 minutes.
When cooked, **remove** **chicken** from pan.
Place pan with juices on burner, medium heat, and cook until quantity **is** reduced by **half**.
Remove from stove, stir in yogurt, **mix** well and spoon over **chicken** breasts when serving.

CHICKEN CURRY (Ugandan **Recipe**)

E. McLaughlin

3 tbsp. cooking oil
1 medium **onion**, chopped
1½ tsp. curry powder
¼ - ½ tsp. **red** pepper
¼ tsp. paprika
¼ tsp. garlic powder
2 tbsp. tomato **paste**
salt and pepper
4 **cloves**
3 **chicken** legs
small tin of corn **niblets**
yellow beans (fresh or **canned**)
½ c. of water

Cook **chicken** in oven at 350 F. until almost **done**.

Meanwhile, in a dutch oven or large skillet with cover, heat oil and add chopped **onion**.

Cook over low heat until golden brown.

Mix the **spices**, except **cloves**, with tomato **paste** in a small bowl with a little water until **nice** and pasty.

Add the **spice** mixture to the **onion**, **stir** and **leave** on low heat for 5 to 10 minutes.

Remove chicken from oven and place in **onion** and **spice** mixture.

Add corn, yellow beans, **cloves** and water.

Continue cooking over low heat until **chicken** is tender.

CHICKEN DISH

J. Hastie

2 **c. cubed** cooked **chicken**
2 **c. sliced** **celery**
 $\frac{1}{2}$ **c. chopped** or **slivered almonds**
2 **tblsp. chopped** **onions**
2 **tblsp. lemon juice**
1 **green pepper** chopped
1 **tsp. salt**
1 **c. mayonnaise**
 $\frac{1}{2}$ **c. light cream**
 $\frac{1}{2}$ **c. crushed** potato chips
2 **tblsp. grated** cheese
paprika

Mix all ingredients except for potato chips, cheese and paprika. Pour into a greased casserole ($1\frac{1}{2}$ qt.) and cover with chips and cheese; **sprinkle** with paprika. **Bake** in **350 F.** oven for 30 minutes.

Yield: 6 **servings.**

Variation: Pour mixture into pastry shells, place on cookie **sheet** in 325 F. oven for 30 minutes.

BROCHETTES AU POULET

P. Peters

Environ 1 lb. de poitrine de poulet,
désossée et coupée en cubes
1/3 tasse **d'huile végétale**
 $\frac{1}{2}$ tasse de sauce soya
1 c. **à thé** de sucre
 $\frac{1}{2}$ c. **à thé** de jus de citron
sel **d'ail**

Mélangez l'huile végétale, la sauce soya, le sucre, le jus de citron et le sel **d'ail**.

Marinez le poulet dans ce mélange pendant 15 minutes en brassant de temps en temps.

Cuire les brochettes pendant **10 minutes** chaque **côté** au four 350 F.

Légumes à ajouter: • piment, oignon, **tomate** et champignons.

Sauce à brochette

Dans une **poêle**, faire **rôtir** 3 ou 4 champignons moyens coupés fins dans un peu de beurre.

Dans une autre casserole **mélanger** 2 c. à table de concentré **de** boeuf avec $\frac{1}{2}$ de chopine de **crème 15%**.

Ajouter les champignons et un peu de cognac.

Faire cuire sur un feu doux **jusqu'à** ce que le mélange **épaississe**.

CHICKEN SUISSE

8 boned **chicken** breast halves
½ c. chopped **onion**
1 lb. sliced **mushrooms**
1 tin cream of mushroom soup
¼ c. sherry
2 tbsp. chopped parsley
1 **tsp. salt**
1 tsp. paprika
8 **thin slices** of **lemon**

Brown chicken breasts in butter.
Arrange in a **shallow** casserole **or** pan.
Sauté onions and **mushrooms** until tender,
but not brown.
Add soup, sherry, parsley, salt and
paprika; blend together.
Place a slice of **lemon** on each **chicken**
breast.
Pour sauce over all.
(Casserole may be covered and refrigerated
at this point.)
Bake uncovered at 325 F. oven for 1 hour.

Yield: 8 servings.

CHICKEN ORIENTALE

N. Letellier

2 **whole** chickens, **quartered**
(about 2½ lbs. **each**)
½ c. **salad** oil
1 tsp. salt
½ **tsp.** **pepper**

Sauce:

1 **can** (15½ oz.) **unsweetened** pineapple
chunks
½ c. sugar
2 tbsp. cornstarch
½ c. **cider** vinegar
1 tbsp. soya sauce
½ tsp. ginger
1 **chicken** bouillon cube
1 large green or **red** pepper, **cut** in
½ in. strips

Wash **chicken**; pat dry.

Heat oil in large skillet; add **chicken**,
a few **pieces** at a **time** and brown on **all**
sides.

Remove as browned to a shallow roasting
pan, arranging skin **side** up; sprinkle
with salt and pepper.

Meanwhile, preheat **oven** to 350 F.

For the sauce, drain pineapple chunks,
pouring syrup into a 2 c. **measure**. Add
water to make 1½ c.

In a medium saucepan, combine sugar,
cornstarch, pineapple syrup, vinegar,
soya sauce, ginger and bouillon cube;
bring to a boil, stirring constantly.

Boil 2 minutes **then** pour over **chicken**.

Bake uncovered for 30 min.; add **pine-**
apple chunks and green or red pepper;
bake another 30 min, or until **chicken is**
tender.

Yield: 8 servings.

CHICKEN DIVINE

A. Savard

2 c. cooked **chicken breasts, cubed**
2 cans drained **asparagus or**
1 **lb.** cooked broccoli **spears**
2 cans **cream** of **chicken** soup
1 **can** sliced **mushrooms**, drained
 $\frac{1}{2}$ c. grated cheddar cheese
1 c. mayonnaise
1 top. **lemon juice**
 $\frac{1}{2}$ c. bread crumbs
slivered almonds (optional]

Line the **bottom** of a 9 x 12 baking dish
with asparagus or broccoli.

Mix the soup, mushrooms, grated cheese,
mayonnaise, **lemon** juice and blend **well**.

Gently stir in the cooked **chicken**.

Pour this mixture over the vegetable.
Top with bread crumbs and almonds, if
desired.

Bake at 350 F. for 30 minutes.

BATTER RECIPE TO COAT CHICKEN

1$\frac{1}{2}$ c. flour	1 egg
$\frac{1}{2}$ tsp. salt	$\frac{2}{3}$ c. milk
2 tsp. baking powder	

The **batter** should **be** just thick **enough** to
coat **chicken**. If too **thin** add **flour**, if too
thick add milk. Cut up **chicken**, dip in
batter, then fry in fat until it starts
to turn a golden brown all over. Put in
roaster, cover tightly and cook in oven
until **chicken is** tender. (About 1 hr.)

ROAST GOOSE A LA BAIE JAMES

J. McBride

Fillet the **goose**.

Soak the **goose fillets** in salt water for 1 hour.

Rub **fillets** with butter or corn oil and place in roast pan.

Add one orange **cut** in **thin** slices, $\frac{1}{2}$ c. diced celery, $\frac{1}{2}$ c. finely chopped **onion**, $\frac{1}{2}$ tsp. savory or thyme, salt and pepper to **taste** and one **pint** of **chicken** stock.

Cover roast pan with **foil**.

Simmer in slow oven for $2\frac{1}{2}$ to 3 hours until tender.

Make a sauce with 4 oz. flour, the juice **from** roast pan and brandy or wine.

SOLE BONNE FEMME

M. Holliday

4 tbsp. butter
2 tbsp. oil
 $\frac{1}{2}$ lb. **mushrooms**
1 tbsp. shallots
1 **can** mushroom soup
1 tbsp. **lemon** juice
 $\frac{1}{2}$ c. dry white wine
3 **lbs.** **fillets** of sole
salt and pepper

Melt the 4 tbsp. butter and 2 tbsp. oil in a heavy **skillet**.

Toss the **mushrooms** until lightly browned. Stir in shallots and cook one minute.

Stir in **lemon** juice, white wine and **mushroom soup**.

Place the **fillets** in a single layer in a buttered **shallow** pan.

Sprinkle with salt and pepper, **then** pour the sauce over all.

Cover and bake at 350 F. for **20** to **30** minutes.

PETTUCINE AUX FRUITS DE MER

F. Dutil

1 **bofte** de palourdes
250 g, de **pétoncles**
250 g, de crevettes
250 g. de chair de crabe
3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
2 c. à table de **pâte** de tomate
500 ml. de crème 35%
thym, basilic, fenouil
poivre et sel
persil frais, **haché très fin**
1 grosse ou 2 petites gousses **d'ail**
1 c. à thé de ricard (**apéritif** d'anise)
(Facultatif)

Fondre le beurre, ajouter **l'ail** et la farine,
Dans le roux, ajouter la **pâte** de tomate et **le** jus de palourde.
Lorsque Bpaississement, ajouter la **crème** et les fines herbes de **même** que le ricard.
Continuer à brasser **jusqu'à** ébullition.
5 minutes avant de servir, ajouter les fruits de **mer**.
Servir sur fettucine (**pâte fraîche**) .
cuisson 4½ minutes dans **l'eau** bouillante salé,

FRUITS DE MER EN CASSEROLE

1½ tasse de riz à longs grains
3 tasses de bouillon de poulet
¼ c. à thé de poivre
¼ tasse de beurre
1½ c. à thé de sel
1½ tasse de champignons frais tranchés
1 boîte (16 oz.) crabe congelé
½ lb. crevettes congelées
¼ tasse sherry sec
6 c. à table beurre
2 c. à thé de poudre de cari
1 boîte (8 oz.) homard congelé
¼ c. à thé sel
¼ tasse de farine
1/8 c. à thé poivre
3 tasses de crème 15%
6 c. à table de beurre
¼ c. à thé sel
¼ c. à thé moutarde sèche
1 tasse de gruyère râpé

Fondre ¼ tasse de beurre dans une grande casserole; dorer le riz à feu doux.
Ajouter le bouillon de poulet et chauffer jusqu'à ébullition; baisser le feu et faire mijoter à couvert durant 20 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et ait absorbé tout le liquide. (Si le riz est trop humide, cuire à découvert quelques minutes.)
Ajouter 1½ c. à thé de sel et ¼ c. à thé de poivre.
Etendre le riz dans un plat allant au four (13 x 9½ x 2) **beurré**.

Fondre 6 c. à table de beurre dans une grande poêle; ajouter les champignons, la poudre de cari tout en remuant et cuire à feu doux 3 minutes.

....suite

FRUITS DE MER EN CASSEROLE [suite)

Retirer du feu, ajouter le crabe, le homard et les crevettes, qui ont **été dégelés** et **égouttés**.

Ajouter $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel et le sherry. **Méler délicatement** et **étendre** sur le riz.

Fondre 6 c. à table de beurre dans une casserole.

Saupoudrer la farine, le sel, le poivre et la moutarde et amener **à ébullition**.

Retirer du feu, ajouter la **crème** d'un seul trait en la **mélant** bien aux **ingrédients**. Cuire sur feu moyen en brassant continuellement **jusqu'à** ce que la sauce soit épaisse et lisse.

Verser la sauce sur la préparation de riz et les fruits de mer.

Saupoudrer le tout de **gruyère** râpé,

Cuire au four **à** 400 F. pendant 25 minutes ou **jusqu'à** ce que ce soit très chaud.

Quantité: .8 à 10 portions.

CAILLES DE L'ILE DORLEANS

8 cailles
 $\frac{1}{2}$ lb. de grillades de lard **salé**
1 branche de céleri
2 c. à table d'**oxo** ou bovril
 $\frac{1}{2}$ tasse de vin sec blanc ou rouge
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de **sariette**
1 oignon
2 c. à table de farine
2 tasses d'eau bouillante
2 c. à table de gelée de pommes
sel et poivre

Rouler les cailles dans la farine.
Saupoudrer l'intérieur des cailles de sariette.
Griller le lard **salé** et dorer les cailles dans le gras.
Ajouter l'oignon coupé fin, la branche de **céleri** coupé fin, l'eau bouillante, **l'oxo** ou le bovril, la gelée de pommes, le vin, le sel et le poivre.
Couvrir et cuire au four à 500 F. durant **20 minutes**; baisser à 325 F. et cuire durant une heure et **demie**.

RIZ AU CHAMPIGNONS

2 2/3 tasses de riz **pré-cuit**
6 c. à table d'huile à salade
2 petites **boîtes** de **champignons**, égouttés
oignons verts **hachés**
2 boîtes de **consommé** au boeuf, non dilué
2 c. à table sauce soya
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel

Mélanger le tout; mettre au four, à **découvert**, à 350 F. **jusqu'à** ce que le liquide soit absorbé. (pas plus de 30 à 45 minutes) NE PAS REMUER.

FILETS DE SOLE AMANDINE

2 c. à table de beurre ou margarine
1½ lb. filets de sole frais ou **décongelé**
¼ tasse de farine
sel et poivre au godt
¼ tasse amandes **tranchées**
persil frais en bouquets, au godt

Pondre le beurre à feu doux dans un **poëlon**.
Enrober le poisson de farine et **l'assaison-**
ner.

Dorer **les** filets dans le **poëlon** en calcu-
lant 4 à 5 minutes par **côté** selon **l'épais-**
seur des filets.

Ajouter les amandes et les laisser dorer
dans le poëlon tout autour du poisson.
Surveiller la cuisson pour éviter de trop
cuire **le** poisson. Le retirer du feu **dès**
que **la** chair semble **complètement** opaque.
Servir les filets garnis **d'un** peu **d'aman-**
des et **d'un** bouquet de persil.

FILETS DE SOLE AUX LEGUMES

E. LeGallais

Faire blanchir ¼ de pomme de laitue,
refroidir et couper en **lanières.**

Paire fondre un peut de beurre dans un
petit poëlon et faire frire **légèrement**
¼ tasse de céleri coupé en dés et 2
échalotes tranchés minces.

Ajouter 1 c. à soupe **d'oignon déshy-**
dratés, la laitue, 1 c. à thé de fines
herbes, sel et poivre au godt et 1 c. à
thé de mayonnaise. Bien mélanger.

Placer ce mélange dans une cocotte et
ajouter 6 onces de filets de sole.

Saupoudrer de paprika.

Couvrir et placer au four 400 F. pour
25 à 30 minutes.

SUPREME AU CRABE

8 tranches de pain
2 tasses de crabe
1 oignon jaune haché
 $\frac{1}{2}$ tasse de mayonnaise
1 tasse **céleri haché**
 $\frac{1}{2}$ tasse piment vert haché
4 oeufs battus
3 tasses de lait
1 **boîte** de soupe aux champignons
fromage **râpé**
paprika

Cuire **le** céleri dans un peu d'eau pendant 10 minutes; égoutter.

Couper la **moitié** du pain dans une casserole.

Mélanger le crabe, **l'oignon**, la mayonnaise, **le piment** vert et **le** céleri et **étendre** sur **le** pain.

Couper **le** reste du **pain** et **étendre** sur le **mélange** de crabe.

Mélanger les oeufs et **le** lait et verser dans la casserole.

Mettre au four pendant 15 minutes à 325 F.

Retirer du four et **étendre** la soupe sur le dessus; saupoudrer de fromage et de paprika.

Remettre au four pendant une heure ou **jusqu'à** ce que **le suprême** soit brun doré.

Quantité: 8 portions.

FILETS DE SOLE AU VXN

P. **Peters**

1 lb. de filets de sole
 $\frac{1}{2}$ tasse de champignons tranchés
 $\frac{2}{3}$ de tasse de vin blanc sec
1 c. à soupe **d'échalotes hachées**
jus de citron
sel et poivre
 $\frac{1}{3}$ de tasse **d'eau**

Pairer revenir les champignons et les échalotes dans 2 c. à soupe de beurre et les arroser de jus de citron.

Beurrez un plat allant au four, disposez les filets de sole. Ajoutez sel et poivre au **goût**.

Ajoutez les **champignons** et les échalotes de **même** que le vin et l'eau.

Amenez à ébullition sur le feu. Retirez du feu et recouvrir le plat **d'un** papier **d'aluminium**.

Placez au four 350 F. pendant 8 à 10 minutes.

Recueillir le liquide de la cuisson, la valeur de 1 c. à soupe et faire une sauce avec 4 c. à soupe de beurre, 1 c. à soupe de farine, $\frac{2}{3}$ de tasse de **crème fraîche**, jus de citron, sel et poivre.

Napper les filets de sole avec la sauce **crème**.

ESCALOPES DE VEAU AU PARMESAN

$\frac{1}{2}$ tasse de chapelure
 $\frac{1}{4}$ de tasse de parmesan **rapé**
 $1\frac{1}{2}$ lb, d'escalopes de veau
2 oeufs moyens, battus
 $\frac{1}{4}$ de tasse **d'huile**
1 tasse de sauce-tomate
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de basilic
 $\frac{1}{2}$ c. à thé **d'origan**
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de **thym**
 $\frac{1}{2}$ c. à thé **d'ail haché** finement
4 tranches de fromage mozzarella

Mélanger la chapelure et le parmesan.
Aplatir les **escalopes**.
Les passer dans **l'oeuf** battu puis dans
le **mélange** de chapelure et de parmesan.
Chauffer **l'huile**.
Y dorer les escalopes des deux **côtés**.
Verser la moitié de la sauce-tomate
dans un plat allant au four.
Disposer les escalopes,
Saupoudrer les divers assaisonnements.
Recouvrir de mozzarella,
Verser **le** reste de la sauce-tomate.
Cuire 20 à 30 **minutes** à 350 F. ou
jusqu'à ce que la sauce bouillonne.

Quantité: 4 portions,

SCALOPINES DE VEAU GARNIES

12 scalopines de veau **très** minces
6 à 12 tranches de bacon
1 c. à table **d'huile végétale**
1 tasse de vin blanc
2 paquets **d'épinards congelés**
6 à 12 tranches de **jambon** cuit
1 c. à table de beurre
1 tasse de **consommé**
sel, poivre et sauge au **goût**

Badigeonner de beurre fondu les scalopines de veau.

Déposer dessus une tranche de jambon taillée à la dimension de la scalopine.

Rouler et entourer d'une tranche de bacon, fixer le tout au **noyen** de cure-dents et saupoudrer de sauge.

Dorer des deux **côtés** dans une **poêle**, saler et poivrer.

Ajouter le **consommé** et le vin blanc, et laisser mijoter **20** minutes.

Beurrer un plat de 10 x 6 x 2 pouces allant au four.

Couvrir le fond du plat **d'épinards décongelés** et **égouttés**, disposer dessus les scalopines et arroser le tout du jus de cuisson.

Couvrir et cuire au four **350 F.** préalablement **réchauffé** environ **15** minutes ou jusqu'à ce que **le** tout soit bien chaud.

VEAL MARSALA

E. LeGallais

1½ lb. veal scallops
1/3 c. flour, seasoned with **¼ tsp. salt**
and **freshly** ground pepper
3 tbsp. butter
½ c. dry Marsala wine
1 tbsp. cognac (optional)
½ c. **chicken** stock
½ c. heavy **cream**
½ tbsp. fresh parsley, chopped
½ tbsp. fresh **basil**, chopped

Coat veal with seasoned flour; shake off the **excess**.

Melt butter in a skillet on medium heat.

Fry each scallop until golden brown, about 2 to 3 minutes a side.

Remove veal **and** place on a **warm** serving **platter**.

Turn skillet heat to high and add wine and cognac.

Cook until liquid is reduced by **approx-**
imately half.

Add **chicken** stock; scrape the **bottom** of the skillet and bring to a boil.

Turn heat to low, **stir** in cream, parsley **and** basil.

Return veal to sauce in skillet to **reheat** thoroughly.

Delicious with fresh green vegetables!

Yield: 4 servings.

COTELETTES D'AGNEAU A L'ORIENTALE

P. O'Connell

6 cotelettes d'agneau dans **l'épaule**,
de pouce **d'épais**
tasse de sauce soya
tasse d'eau
1 gousse **d'ail**

Paire-quelques coupures au gras des **cotelettes** et les placer dans un grand plat peu profond.
Combinaison la sauce soya, **l'eau** et **l'ail** et verser sur la viande.
Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur plusieurs heures; tourner une fois.
Placer les **cotelettes** sur une grille, cuire au four **à "Broil"** 10 minutes, **à 3** pouces de **l'élément**.
Tourner les **cotelettes** et cuire encore **à 8** minutes.

COTELETTES DE PORC AUX PECHES

H. Poirier

12 **cotelettes** de porc
1 pot de sauce aux prunes (gros)
2 **c.** à table de **mélasse**
4 **c.** à table de cassonade
1 bte. de **pêches** en moitiés avec jus (28 oz.)
quelques gouttes de sauce Worcestershire

Faire revenir les **cotelettes** dans une **poêle**.
Placer les **cotelettes** dans un plat allant au four avec couvercle.
Cuire au four 350 F. pendant 1 heure.
Mélangez le reste des ingrédients et ajouter aux cotelettes et remettre au four sans couvercle pour une autre 30 **minutes**.
Servir avec riz blanc en plaçant une **moitié** de pêche sur chaque cotelette.

COTELETTES DE PORC AU RIZ

C. de Courval

4 **côtelettes** de porc
1 tasse de farine
1 c. à **thé** de sel
1 c. à **thé** de poivre
1 c. à **thé** de paprika
2 c. à table d'huile
1 gousse d'**ail émincé**
1 tasse de riz à longs grains
2 gros oignons tranches
1 boîte (28 oz.) de tomates
2 c. à **thé** de sel
1 c. à **thé** poivre
1 c. à **thé** de moutarde **sèche**
1 c. à **thé** de basilic **sucré**

Chauffer le four à 350 F.

Enlever des **côtelettes** le surplus de gras.

Mêler la farine, le sel, le poivre, le paprika et passer les **côtelettes** dans ce **mélange** pour bien les enfariner des deux **côtés**.

Chauffer l'huile dans une casserole **épaisse** et brunir les **côtelettes** des deux **côtés**.

Retirer les **côtelettes** de la casserole et les **mettre** de **côté**.

Mettre le riz dans la casserole et cuire à feu doux en brassant **jusqu'à** ce **qu'il** soit **doré**.

Beurrer un plat allant au four de 13 x 9 x 2 et y étendre le riz,

Disposer les **côtelettes** sur le dessus.

Séparer les tranches d'**oignons** en rondelles et les disposer sur les côtelettes.

Mêler les autres **ingrédients** et verser sur le riz et la viande.

Couvrir **hermétiquement**.

Cuire au four 350 F. pendant 1 heure.

Retirer le couvercle et continuer la cuisson pendant 5 minutes.

BAYED TENDERLOIN OF PORK

J. Kozak

Get 2 strips pork **tenderloin**. Ask **butcher** to **cover these** with **thin** layers of fat and tie **them** in as **many** places as **he** would a **rolled** roast of **beef**.

To $\frac{1}{2}$ cup soya sauce, add:

1 **tblsp.** grated **onion** $\frac{1}{2}$ **tsp.** **sugar**
1 **clove** **garlic** **minced** 1 **tblsp.** **vinegar**
 $\frac{1}{2}$ **tsp.** **cayenne** **pepper**

Brush this over **meat** **several** hours before cooking; and **again when** you put **it** in the **oven**.

Bake **uncovered** in a slow (**300 F.**) oven until **tender**, about **1 $\frac{1}{2}$ hours**, basting frequently with sauce and **juice** in **bottom** of pan,

When done, **remove** strings **carefully**.

With this, I serve Syrian **rice**.

SYRIAN RICE

J. Kozak

1 c, **rice** (**Uncle Ben's**, if possible)

Cover with boiling water and 2 **tblsp.** **salt** for $\frac{1}{2}$ **hr.** before cooking; **then rinse**.

Fry a handful of **vermicelli** or alphabets in 3 **tblsp.** **butter** until golden **brown**.

Add **rice** and **mix** for about 1 or 2 minutes.

Then add:

2 full c, boiling water and a **pinch** of **salt**,

Cover and cook over medium-low heat for 20 to 30 minutes,

STEAK AU POIVRE

S. Chartrand

4 **entrecôtes** de 8 à 10 oz. chacune
2 c. à table de poivre en grains
2 oz. de brandy
2 c. à table **d'huile**
1 tasse de sauce brune e.g. sauce bisto
ou bouillon de boeuf bovril
1 c. à thé de moutarde sache
3 oz. de vin rouge
sel
feuille de laurier

Confection de la sauce: **Préparez l'équi-**
valent de 1 tasse de sauce brune dont vous
rehaussez la saveur en lui ajoutant la
moutarde **sèche** dissoute dans le vin rouge
ainsi que la feuille de laurier.

Mélangez le tout, portez à **ébullition**
pendant 5 minutes et puis gardez au chaud.
Retirez la feuille de laurier.

Cuisson des steaks: Concassez les grains
de poivre et saupoudrez les 2 **côtés** des
steaks.

Imprégnez le poivre en pressant **légère-**
ment.

Cuisez les steaks selon la cuisson **dési-**
rée dans un mélange **d'huile** et de beurre.

Après cuisson, **dégraissiez** la **poêle** et
flambez les steaks avec le brandy.

Servir **immédiatement** avec la sauce brune.

Quantité: 4 portions.

STEAK AND KIDNEY PIE

E. Nicholson

2 lbs. **stewing** beef
2 large beef kidneys (approx. **3 lbs.**)
6 or 8 medium **onions**
Stock or **consommé** to cover meat
(about 2 or 3 cups - water **can** be used)
salt and peppor to **taste**
Dash of Worcestershire sauce

Soak kidneys in salt water for one hour.
Drain and dry thoroughly.
Remove any membrane and **all** fat.
Cut up beef and roll in flour, salt and
pepper.
Brown in bacon fat.
Do the **same** with the kidneys.
Slice **onions** and brown very slightly.
Add flavouring and cook very, very slowly
until meat is tender; about 2 hours.
Thicken **with Bisto** - follow directions on
package. As Bisto is salty **be** careful when
seasoning.
Cool overnight and **remove** any fat.
Place in loaf tins, cover with pastry and
bake at 400 F. for one hour.
This **amount** should make **3-4** loaf tin **size**
pies.

Pastry (for one **small** loaf tin)

1 c. **all purpose** flour
2 oz. butter
2 oz. Crisco
milk

Have all ingredients at room **temperature.**
Blend and add just enough milk (about 1 tbsp.)
to make a workable dough. Make slits in
dough, cover pie and bake **as above.**
Originally an economy "**Peasant**" dish, serve
with vin ordinaire!!

BOEUF BOURGUIGNON

M. Nicholls

Quantité: 10 portions
Temps de **préparation:** 30 min.
Temps de cuisson: 3 heures

4 lb. de **boeuf** coupé en cubes
1/3 tasse **d'huile**
1/2 tasse d'oignon haché
1 c. à **thé d'ail émincé**
2 c. à **thé** de purée de tomate
1/3 tasse de farine
1 1/2 tasse de vin rouge
3 1/2 tasses de bouillon de boeuf
1 feuille de laurier
1/2 c. à **thé** de thym
1 c. à **thé** de sel
1/2 c. à **thé** de poivre
3 à 6 tasses de carottes, en quartier
(au goût)

Faire brunir le boeuf dans **l'huile** dans une grosse marmite.
Ajoutez l'oignon et **l'ail** et faites brunir en remuant.
Ajoutez la **purée** de tomate; **mélangez** bien.
Ajoutez graduellement la farine et bien remuer.
Ajoutez **le** reste des ingrédients, sauf les carottes.
Couvrir et cuire à feu lent pendant 3 heures, en remuant de temps en temps.
Entre temps, pelez les carottes et coupez en quatre en longueur.
Couvrez-les **d'eau** bouillante et cuire 15 **minutes**; égouttez.
Quand **le** boeuf est cuit ajoutez les carottes.
Servir sur un nid de riz.

GASPE TOURTIERE

J. Kitching

One 4 - 5 lb. **chicken cut** into 4 to 6 **pieces.**

In a **saucepan** combine the **chicken** with:

1 **onion** stuck with 1 whole **clove**
1 branch **celery leaves**
1 **carrot, sliced**
1 **sprig** parsley
1 **small** bay leaf
pinch of **thyme**
pinch of **marjoram**
1 tbsp. **salt**

Add sufficient cold **water** to cover the chicken.

Cover the saucepan and cook over low heat until the **chicken is** tender.

Cool in broth for one hour.

Meanwhile, lightly brown in lightly greased frying pan 2 lbs. of ground **lean** pork.

Stir in sufficient broth **from chicken** to **just** cover the meat.

Cover and cook over low heat for 2 **hours.**

Remove chicken from bones and **cut** into bite sized **pieces.**

Mix well with pork and **taste** for seasoning.

Make pie crust for two pies.

Divide meat for the two pies.

Bake in 450 F. oven for 10 minutes, **then** reduce heat to 350 F, and continue baking for 30 to 40 minutes longer.

Yield: 6 to 7 **servings** per pie.

RABLE DE LAPIN A LA UOUTARDE

N. Letellier

1 lapin coupé en 6 morceaux
50 ml farine
sel et poivre
100 g lard **salé** en **dés**
2 échalotes **hachées**
1 bouquet garni
250 ml vin blanc
250 ml bouillon de poulet
15 ml moutarde de **Dijon**
15 ml moutarde sbche
250 ml **crème 35%**
beurre

Saler et poivrer **le** lapin et l'enfariner.
Dans une **casserole**, fondre **le** beurre et
dorer les morceaux de lapin.

Dans une autre sauteuse, dorer les lar-
dons et les bchalotes.

Placer **les morceaux** de lapin dans une
casserole **avec** couvercle allant au four
et ajouter les lardons, **les** dchalotes et
le bouquet garni; mouiller avec le vin
et le bouillon.

Placer au four 325 F. pour une heure et
demie.

Retirer le lapin, **le** déposer dans un plat
et **le** garder au chaud.

Dégraisser la sauce.

Mélanger parfaitement les deux sortes de
moutarde, incorporer la **crème** et mettre
dans la sauce. Corriger l'assaisonnement.
Remettre le lapin dans la sauce et tenir
chaud sans bouillir.

Le tout est meilleur **réchauffé**.

RAGOUT DE BOULETTES

J. Kitching

1½ lb. lean ground pork
½ lb. ground beef
1 onion chopped
¼ tsp. ginger (optional)
1 tsp. cloves
¼ tsp. nutmeg
2 tbsp. cooking oil
½ c. browned flour
salt and pepper to **taste**
4 c. chicken bouillon, hot
1 3 lb. chicken, cooked

In a mixing bowl combine the pork, beef, ginger, cloves, and **nutmeg**. Add salt and pepper to **taste** and mix thoroughly.

Flour your hands and roll the mixture into **meatballs**.

Heat the oil in a **frying** pan.

Add the meatballs and brown **them** for 3 to 4 minutes **then** set aside.

Bring the bouillon to a **boil** in a large saucepan.

Add the **meatballs** and cook over medium heat for 20 minutes.

Thicken the bouillon with the browned **flour** and **season** to **taste**.

Simmer for 7 to 8 minutes.

Cut the **meat** of the **chicken** into bite **sized pieces** and add to the meatballs.

Cook for another 2 minutes.

Delicious served with **rice**.

BOEUF BOURGUIGNON

N. Letellier

2 c, à table d'**huile** ou lard
12 petits oignons ou 3 gros en quartiers
vin rouge
"Kitchen Bouquet"^w
2 c. à table **thé pâte** de tomates
2 c. à table th6 sel
 $\frac{1}{4}$ c. à table **thé** poivre
6 branches de persil
 $1\frac{1}{2}$ lb. cubes de boeuf
2 c. à table de farine
1 gousse d'ail
eau
1 branche de thym
 $\frac{1}{2}$ feuille de laurier
 $\frac{1}{2}$ lb. de porc frais gras
 $\frac{1}{2}$ lb, de champignons frais
persil **haché**

Chauffer l'**huile**, y brunir le boeuf et les oignons.
Saupoudrer de farine et laisser brunir avant d'**ajouter** l'ail et assez de vin et d'**eau** ($\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$) pour couvrir à peine.
Ajouter du **kitchen** bouquet pour donner au bouillon une couleur **appétissante**.
Ajouter la **pâte** de tomates, le sel, le poivre et les herbes.
Pendant que **le mélange** monte au point d'**ébullition**, couper le porc frais en cubes et **le** brunir à feu vif.
Ajouter au **mélange**.
Couvrir et mijoter pendant $2\frac{1}{2}$ heures.
Dégraisser et ajouter les champignons tranchés.
Cuire 15 minutes et garnir avec le persil **haché**.

Quantité: 4 portions.

TOURTIERE

M. Mainville

Pâte pour deux croates à tarte:

2 tasses de farine tout usage
1 c. à thé de sel
1/2 tasse de Crisco
4 ou 5 c. à table d'eau froide

Mélanger ensemble farine et sel.
Ajouter Crisco en le coupant avec deux
couteaux **jusqu'à** ce que **le mélange**
ressemble à du gruau.
Ajouter seulement suffisamment de li-
quide pour que la **pâte** se tienne.
Réfrigérer au moins une heure avant de
vous en servir.

1 1/2 lb. de porc maigre haché
1 oignon haché
1/2 tasse d'eau
1 gousse d'ail hachée finement
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de sel de céleri
3 à 4 c. à table de chapelure fine ou
3 patates cuites écrasées.

Mélanger le porc, **l'oignon**, l'eau et **les**
assaisonnements dans une **poêle** de fonte
ou casserole.
Amener à **Bullition** et **réduire** le feu.
Laisser mijoter à **découvert** pendant 20
minutes en **mélangeant** de temps en temps.
Retirer du feu et ajouter suffisamment de
chapelure (ou patate), pour absorber la
plupart du jus. Refroidir **légèrement**.
Verser dans **l'assiette** à tarte (9 pouces)
déjà recouverte de **pâte**. Couvrir avec la
seconde abaisse de **pâte**; enlever tout
autour **le** surplus de **pâte**. Sceller et
festonner les bords. Faire 3 à 4 entailles
au centre pour laisser sortir la vapeur.
Cuire au four 450 F. pendant 10 minutes.
Réduire la **temp.** à 350 F. et cuire 30 **mins.**

BABA AU RHUM (easy version]

P. O'Connell

4 **eggs** separated
1½ c. sugar
½ c. boiling water
1 **tsp. vanilla**
1½ c. sifted cake flour
1 **tsp. baking powder**
Apricot halves, **fresh**, cooked or canned
Apricot jelly
Maraschino **cherries**
2 c. 35% cream whipped and lightly sweetened
Sauce (see below)

Grease a 9" tube cake pan generously.
Preheat oven to 325 F.
Beat egg **yolks**, add ½ c. of sugar, continuing to beat.
Add boiling water, the **remaining** ½ c. sugar and **vanilla**; beat well.
Sift flour and baking **powder** together and add to **batter**, blending well.
In a small **bowl** beat egg whites **until** foamy.
Fold **these** into **batter** with a wooden spoon.
Pour into tube pan and bake 1 hour.

Cool in pan for 5 min., **then carefully** unmold on to a cake rack. While still warm, **drizzle** sauce (see below) over **all** and let stand **several** hours or overnight in refrigerator.
When ready to serve, decorate with apricots, spread fruit with **jelly** and top with cherries; decorate with whipped cream.

Sauce: ½ c. water
 1½ c. white sugar
 ½ c. rum (white or dark)

Measure water into **saucepan** with **cover**; add sugar and **boil** for 5 **min.** covered.
Cool to lukewarm and add **rum**.
Pour over cake as directed.

Yield: 8 to 10 **servings**.

CHARLOTTE A L'ORANGE

1 enveloppe de gblatine sans saveur
1 tasse de jus d'orange frais
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau
1 c. à soupe comble **d'écorce** d'orange
rapée
3 c. à soupe de liqueur **à l'orange**
2 oranges, **pelées**, en sections
21 doigts de dames (ou 18 morceaux de
gâteau sponge de 3" x 1")
1 tasse de **crème à fouetter**
2 blancs **d'oeufs**
zeste d'orange comme garniture

Saupoudrez la gblatine sur **le jus d'orange** pour aarolir.

Faites chauffer **le** sucre et l'eau dans une casserole **jusqu'à** ce que le sucre soit dissout.

Ajoutez le **mélange** de jus d'orange; placer sur feu doux, en brassant constamment **jusqu'à** ce que la gblatine soit dissoute, environ 3 minutes.

Retirez du feu. Incorporez **l'écorce d'orange rapée** et la liqueur **à l'orange**.

Laissez refroidir et **mettez au réfrigérateur jusqu'à** ce que **le** mélange ait la consistance de blancs d'oeufs non battus, environ 30 **à** 45 minutes.

Retirez bien la membrane des sections d'oranges.

Beurrez un moule **à soufflé** de 8"; recouvrez le fond de sections **d'orange** et placez les doigts de dames autour de la paroi.

...suite

CHARLOTTE A L'ORANGE (suite)

Quand le **mélange à l'orange** est bien refroidi, battez-le **jusqu'à ce qu'il** mousse.

Fouettez la **crème** en pics fermes et faites de **même** pour les blancs d'oeufs. Incorporez délicatement le **mélange à l'orange** dans la **crème fouettée**, puis incorporez les blancs **d'oeufs**.

Déposez délicatement le mélange dans le moule et **réfrigérez** au moins 3 heures.

Décorez d'un zeste d'orange.

DELICE AUX BLEUETS

2½ tasses de biscuits Graham, **émiétés**
½ tasse de beurre
1 c. à table de sucre
1 boîte (19 on.) garniture pour tarte aux bleuets
1 tasse de craie **35¢**
1½ tasses de sucre à glacer

Mélanger les 3 premiers ingrédients; presser fermement ce mélange dans un moule 9 x 13 pouces.
Cuire au four 350 F. pendant 10 minutes. Laisser refroidir.
Fouetter la **crème** avec le sucre à glacer et étendre dans **le** moule.
Etendre la garniture aux bleuets sur la **crème**.
Déposer au **réfrigérateur** quelques heures avant de servir,

Quantité: 12 portions.

PAVLOVA

H. Breakey

2 egg **whites**
1½ c. granulated sugar
½ tsp. **vanilla**
1 tsp. white vinegar
1 tsp. cornstarch
4 tbsp. boiling water

Place **all** ingredients in a medium **sized** bowl.

Beat with a rotary beater or electric beater until mixture is smooth, shiny and stiff; about 12 minutes.

Place sheet of greaseproof paper on baking tray; **brush** lightly with melted butter, dust with a little cornstarch; shake off **excess**.

Spoon meringue mixture on to prepared tray, forming a 9 inch circle.

Bake in **middle** of oven at 350 F. for 10 minutes; reduce heat to **300** F. and bake for another 45 minutes, Allow to cool in oven.

Filling: 1½ c. whipping cream
1 tsp. icing sugar
Sliced Kiwi fruit, strawberries
and/or bananas

Whip icing sugar and cream until stiff.
Spread on top of cooled pavlova.
Top with fruit.

Yield: about 6 **servings**.

Note: Pavlova is known as New **Zealand's** national dessert, but is found also on many Australian menus.

PINEAPPLE CHANTILLY

E. **LeGallais**

1 **fresh** pineapple
1 c. white sugar
1 c. whipping **cream**
1 tsp. butter

Cut the top off the pineapple, saving the top and the **leaves**.
Remove the **flesh** and **cut** into **small pieces**.
Drain the **excess** juice **from** the hollowed out pineapple and **then** place it in the **refrigerator**,
Blend the sugar and $\frac{1}{2}$ of the pineapple pulp in a blender.
Whip the **cream** and fold into the blended mixture.
Add the **remaining** pineapple **pieces** and **fill** the pineapple shell with this mixture.
Replace the top of the pineapple, using a **little** butter to help keep it on.
Refrigerate. Serve **very** cold.

Yield: 4 servings. .

APPLE PIE (GRANDMOTHER'S)

D. Kell

2 c. **sliced** apples
1 c. rolled oats
 $\frac{1}{3}$ c. flour
 $\frac{1}{2}$ c. sugar
 $\frac{1}{2}$ c. melted butter, Crisco or margarine
1 tsp. **lemon** juice

Slice apples in dish.
Mix other ingredients and place over apples.
Preheat oven to 300 F. Bake 30 minutes.

BROWNIE PUDDING

R. (Manderson) Price

1 c. enriched **flour**, sifted
½ c. granulated sugar
2 tsp. baking powder
2 tbsp. cocoa
½ tsp. salt
½ c. milk
1 tsp. **vanilla**
2 tbsp. melted shortening
½ to 1 c. chopped nuts {optional}
½ c. brown sugar
½ c. cocoa
1½ c. hot **water**

Heat oven to 350 F.

Sift together flour, baking powder, sugar,
2 tbsp. cocoa and salt.

Add milk, **vanilla** and shortening; mix until
smooth; add nuts.

Pour into a **greased** 8 x 8 x 2 pan.

Mix brown sugar and ½ c. cocoa, sprinkle
over **batter**.

Pour hot water over **entire batter**.

Bake in **moderate** oven for 40 to 45 minutes.

APPLE PUDDING

M. MacDonald

Equal cupfuls of:

a) **thin** slices of apples sprinkled
with: - sugar, cinnamon and **lemon juice**.

alternately with;

b) **small** cubes of toasted, buttered
bread.

On **the** top layer of bread, put a bit **piece**
of butter. Bake about 30 minutes in a
moderate oven. Serve with **cream**.

STRAWBERRY CHANTILLY

M. Smith

1 c. flour
 $\frac{1}{4}$ c. brown sugar
 $\frac{1}{2}$ c. chopped **walnuts**
 $\frac{1}{2}$ c. butter

Mix the **above** ingredients together until crumbly.

Bake 20 minutes at 300 F., **stirring** occasionally to keep crumbly.

Cool and **remove** $\frac{1}{2}$ c. for topping, Spread remainder in a **9" x 12"** flat pyrex baking dish.

2 c. fresh or frozen strawberries
1 c. white sugar
1 tbsp. **lemon juice**
2 egg whites
1 c. whipping cream, whipped

Place drained strawberries, sugar, egg whites and **lemon** juice in a chilled bowl and beat altogether at high speed until **it** doubles in bulk - about 10 **min.**

Whip cream separately and fold into the strawberry mixture.

Spread this mixture over the base and sprinkle crumbs over the top.

Cover and **freeze** at least 6 hours or overnight.

This dessert **may** be **re-frozen** if there are any leftovers.

Variation: Omit base and serve strawberry mixture in a dessert dish as you would ice cream.

CREME BRULEE

2 tasses de **crème 15%**
5 jaunes **d'oeufs**
1 tasse de sucre granuld
2 c. à thé de vanille
1 **pincée** de **sel**
1/3 tasse de cassonade

Chauffer la **crème** au bain-marie **jusqu'au**
point **d'ébullition**.

Battre les jaunes **d'oeufs**, en y ajoutant
sucre, vanille et sel.

Ajouter peu **à** peu la **crème** bouillante.

Verser dans un plat **allant** au four de
4 **à** 5 tasses. Disposer ce plat dans
un autre grand contenant qui contient
un pouce **d'eau**.

Cuire au four 325 F pendant 45 **à** 50
minutes ou **jusqu'à** la **crème** soit ferme.

Laisser **tiédir**, **tamiser** de la cassonade
sur **le** dessus et remettre au four, sous
le grilloir, pour faire fondre la cas-
sonade.

Servir **tiède** ou froid.

CHOCOLATE FRUIT PUDDING

1 tbsp. (1 envelope) unflavoured gelatine
 $\frac{1}{2}$ c. cold water
1 c. evaporated **milk**, undiluted
 $\frac{1}{4}$ c. **currants**
 $\frac{1}{4}$ c. raisins
 $\frac{1}{4}$ c. dates, chopped
1 square (1 oz.) unsweetened chocolate
or 3 tbsp. **cocoa**
Sugar
Milk
 $\frac{1}{2}$ c. white sugar
Pinch of **salt**
 $\frac{1}{2}$ tsp. **vanilla extract**
 $\frac{1}{4}$ c. chopped nuts
2 **egg** whites, stiffly beaten
Nutmeats and raisins to decorate mould.

Soak gelatin in cold water for 5 minutes.
Using a double-boiler, combine evaporated **milk**, currants, raisins and dates.
In a **separate** pan, over hot water, melt chocolate. **Mix** this with a little sugar and **milk** to make a smooth **paste** and add to the fruit mixture.
Add soaked gelatin, $\frac{1}{2}$ c. sugar and salt. **Remove** from heat and when mixture begins to thicken, add **vanilla** and nuts.
Finally, fold in beaten egg whites.
Turn into a wet mould decorated with **nutmeats** and raisins.
Chill well before **unmoulding**.

Serve with currant jelly or whipped **cream**.

At Christmas **time**, **trim** with holly and decorate mould with red and green cheeries instead of raisins.

POUDING AU PAIN "EXCELLENTE"

G. Lavoie

½ tasse sucre blanc
2 tasses panure (pain français sec **écrasé**)
2 c. à table zeste citron ou orange
1 c. à thé bicarbonate soude
3 c. à table de beurre
1 tasse de lait
1 tasse raisins secs **lavés** et **égouttés**
1 c. à thé muscade

Mêler tous les **ingrédients** dans l'ordre **donné**; verser dans le haut **d'un** bain-marie bien **beurré**.

Cuire sur un feu moyen pendant **1½** heures.

Note: On peut utiliser un moule **à plum pouding** de fantaisie et **le** couvrir **hermétique-**
tiquement avec papier **d'aluminium**; **il** faudra quand **même** cuire à la vapeur sur le **poêle**.

Servir avec sauce caramel:

1 tasse cassonade
1 tasse sucre blanc
1 c. à table de farine
1 c. à table de **beurre**
2 **tasses** d'eau bouillante

Mélanger la cassonade, **le** sucre, la farine, **le** beurre et faire **caraméliser**.
Ajouter **l'eau** bouillante, cuire 10 minutes.
Retirer du feu et aromatiser avec vanille, cognac ou brandy.

RUM DESSERT

J. Kozak

5 egg yolks
3 c. sugar
1 envelope unflavoured gelatin
1/4 c. water
1/3 c. bourbon or rum
2 c. heavy cream, whipped
1 9" pie shell, baked and cooled (optional)
1/2 square chocolate, **shaved**

Beat egg yolks and gradually add the sugar; beat constantly until mixture turns a light yellow.

Soften the gelatin in water and heat over boiling water until gelatin dissolves; **then** add to the egg mixture.

Mix well and add bourbon or **rum**.

Fold in the whipped cream and put into a pie shell or crystal **bowl**.

Sprinkle with chocolate shavings and chill.

PEACH AMBROSIA

E. LeGallais

2 c. sliced, peeled, ripe peaches
1 **banana**, sliced
1 tbsp. **lemon** juice
2 tbsp. sugar
1/3 c. flaked or shredded **coconut**

Combine first 4 ingredients.

Chill at least 30 minutes.

Just before serving, add **coconut** and spoon in sherbet **glasses**.

Yield: 4 servings.

MILLE-FEUILLES DESSERT

18 Graham wafers
1 pkg. (3½ oz.) **jello vanilla** pudding
and pie filling (not instant)
½ pt. whipping cream
Icing sugar
½ sq. bitter chocolate
1 **tsp.** butter

Line the **bottom** of a 9" square pan with
9 **graham** wafers.

Spread with **vanilla** pudding, cooked
according to package directions.

Let cool completely.

Whip cream and spread evenly over pudding.
Top with remaining 9 wafers.

Cover with a **thin** glaze of confectioner's
icing. (Icing sugar moistened with milk.)

Melt together the butter and chocolate
and dribble over icing in fine **stream** to
produce the mille-feuilles effect.

Chill for **several** hours before serving.

CHOCOLATE FUDGE SAUCE

P. Peters

1 c. butter
1 (16 oz.) pkg. chocolate chips

Melt together, **then** add:

4 c. **confectioner's** sugar
2 2/3 (18 oz.) c. evaporated milk

Bring to a boil and cook for 8 minutes,
then add: 2 tsp. **vanilla**.

Store in refrigerator for up to **several**
weeks. Very good reheated and served over
ice cream, etc.

Yield: 5½ cups.

DESSERT CHOCO-CERISES

N. **Beaulieu**

1^{ère} partie:

2 tasses de biscuits Graham émiettés
1/3 tasse **de** beurre fondu

2^{ième} partie:

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre défait en **crème**
 $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre en poudre
2 oeufs (ajouter un oeuf à la fois et
battre **très** bien **après** chaque addition)

3^{ième} partie:

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 c. **à** table de cacao
1 tasse de **crème à** fouetter

Fouetter ces trois ingrédients ensemble
et ajouter:

1 tasse de noix **hachées**
1 banane bien mure écrasée
 $\frac{1}{4}$ tasse de cerises marasquins égouttées

Préparation:

Etendre la **première** partie dans le fond
d'un moule en pyrex et garder 2 c. **à**
table pour la garniture.

Ajouter la **2^{ième}** partie, puis la **3^{ième}**
partie.

Garnir le dessus du reste des biscuits
émiettés.

Mettre au froid au moins 2 heures avant
de servir.

EGGNOG ICE CREAM BOMBE

1 pt. chocolats ice cream
1 pkg. (3 $\frac{1}{2}$ oz.) **vanilla** pudding
and pie filling mix
 $\frac{1}{2}$ c. sugar
2 c. dairy eggnog
 $\frac{1}{2}$ pt. whipping **cream**
1 c. finely chopped glacé **cherries** or
mixed fruit
1 **tsp.** rum **extract**

Press **ice cream** into 7 or 8 cup mold,
lining bottom and **sides**, leaving the centre
hollow. **Freeze**.

Combine pudding **mix**, sugar and eggnog. Cook
according to package directions. Cover and
chill. Beat until **creamy**.

Whip cream until softly stiff. Fold cream,
fruit and rum into cooled pudding.

Pour into hollow centre of **mold**. Cover,
Freeze at **least** 12 hours.

To **serve**; quickly dip mold in and out of
hot water. **Invert** on to plate.

Yield: 8 to 10 servings.

BERRY JUMBLE

P. O'Connell

1 qt. strawberries
 $\frac{1}{2}$ c. water
 $1\frac{1}{2}$ c. sugar
1 c. flour
1 tsp. baking powder
1 tsp. **salt**
2 tbsp. shortening
 $\frac{1}{3}$ c. **milk**

Combine halved strawberries with $\frac{1}{2}$ c. water and 1 c. sugar and bring to a boil. Sift **flour**, $\frac{1}{2}$ c. sugar, baking powder and salt. Cut in shortening, **then** mix in $\frac{1}{3}$ c. milk. Drop like dumplings on boiling mixture. Cover **tightly** and cook 20 minutes without removing lid.

Yield: 4 servings.

ZABAGLIONE AND STRAWBERRIES

E. LeGallais

$1\frac{1}{2}$ pints fresh strawberries
3 egg yolks
3 tbsp. sugar
 $\frac{1}{2}$ c. sweet Marsala wine

Wash and hull strawberries. Cut very large **berries** in half. Arrange in four dessert dishes; set **aside**. In double boiler over hot, not boiling, water, with portable mixer at high speed, beat egg yolks and sugar until very thick, about 5 minutes. Add Marsala wine and continue beating until mixture **is** fluffy and mounds slightly when dropped from a spoon. Spoon **warm** Zabaglione over strawberries and serve **immediately**.

POUDING "CHOMEURS"

N. Letellier

$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 c. à soupe de beurre
1 tasse de farine
 $1\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{8}$ c. à thé de sel
 $\frac{2}{3}$ tasse de lait
 $1\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
 $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante

Mélanger le beurre et le sucre.
Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel.
Faire fondre la cassonade dans l'eau bouillante et verser sur le mélange de pâte.
Cuire au four pendant 1 heure à 350 F.

TARTELETTE A L'ERABLE

E. LeGallais

4 c. à soupe de beurre
 $1\frac{1}{2}$ tasse de sirop d'érable
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude
4 c. à soupe d'amidon de maïs
(OU)
6 c. à soupe de farine

Croutes de tartelettes de 3 ou 4 pouces.

Fondre le beurre sur feu doux et y mêler l'amidon ou la farine. Retirer du feu. Ajouter le sirop et l'eau. Amener à ébullition en brassant jusqu'à ce que le mélange épaisse.
Cuire 5 minutes en brassant. Retirer du feu et refroidir au moins 15 minutes. Verser dans les croûtes.
Servir tel quel ou garnir de crème fouettée ou de noix.

CREME-DE-MENTHE MALLOW

H. Semple

60 **marshmallows** • regular size
½ c. **milk**
6 tbsp. green **crème de menthe**
1 pt. whipping cream
12 lady fingers (optional)
½ pt, whipping cream
chocolate curls

Put **marshmallows** and **milk** in top of double **boiler**.

Heat, stirring until marshmallows melt.
Remove from heat and **stir** in crème de menthe. Cool.

Whip cream until stiff and fold in.
(**Line** a 2 **qt.** mold with lady fingers if desired.)

Pour in **crème** de menthe mixture.

Chill 8 to 12 hours.

Unmold on serving plate and top with
½ **pt.** whipped cream.
Sprinkle with chocolate curls.

Yield: 12 servings.

APPLE CRISP

M. Holliday

½ c. butter
1 c. **flour**
¾ c. brown sugar
1 tin apple pie filling

Cream and **crumble** butter, **flour** and brown sugar.

Spread pie filling into **8" x 8"** pan and sprinkle with cinnamon.

Sprinkle crumbs over top of apples and bake at 400 F. for about 20 minutes.

TARTE AUX PACANES

M. Mainville

1 croute de tarte de 9 pouces non cuite
½ tasse de beurre à la température de
la pièce
1 tasse de cassonade
3 oeufs bien battus
½ tasse liqueur de café
½ tasse de sirop de maïs
1½ tasse de pacanes hachées
1 c. à table de rhum
½ c. à thé de sel

Défaites le beurre en **crème** avec la
cassonade.
Ajoutez les oeufs et mélangez bien, puis
incorporez les autres ingrédients.
Mélez de nouveau et versez dans la **croûte**
de tarte.
Faites cuire au four 375 F. pendant 35
minutes.
Refroidir.

PARFAIT AU CHERRY MARNIER

1 **bofte** (28 oz.) de cerises noires
dénoyautées en conserve
½ tasse de jus de cerises
½ lb. de guimauves
1 tasse de **crème 35%**
½ tasse de Cherry Marnier
2 c. à table de sucre

Egoutter les cerises, garder le jus.
Verser une ½ tasse de jus de cerises
dans la partie supérieure du bain-marie.

...suite

PARFAIT AU CHERRY MARNIER (suite)

Ajouter les guimauves.
Chauffer et brasser **jusqu'à** ce que les guimauves soient fondues; ajouter au mélange le Cherry Marnier et laisser refroidir.

Fouetter la **crème**, ajouter le sucre et incorporer au mélange **à** la guimauve.

Remplir des verres **à** sorbet en alternant avec les cerises.
Servir **très** froid.

BARRES DE CHOCOLAT AUX AMANDES

1 tasse de beurre ou de margarine
1 tasse de cassonade, **légèrement tassée**
1 c. à thé d'extrait **d'amande**
1 jaune **d'oeuf**
1 tasse de farine tout usage
1 tasse de gruau
1 tasse de brisures de chocolat, **mi-sucré**
1/4 de tasse **d'amandes** finement hachées

Défaire en **crème** le beurre, le sucre, **l'extrait d'amande** et le jaune **d'oeuf**.
Incorporer la farine et le gruau. Bien brasser.
Étaler la pâte uniformément dans un moule à **gâteau** de 8 pouces, graissé.
Cuire au four 350 F. pendant 25 minutes ou **jusqu'à** ce que le gâteau soit doré.
Fondre les brisures de chocolat au-dessus **d'un** petit plat d'eau chaude.
Napper le **gâteau** cuit du chocolat en **crème**. Saupoudrer uniformément **d'amandes** hachées.
Laisser refroidir et découper en barres.

Quantité: environ 20 barres.

DELICIOUS APPLE DESSERT

E. LeGallais

4 apples
Pastry
Sauce (see **below**)

Core and peel apples; **cut** into quarters.
Roll out pastry and **cut** into **strips**
about 2 in. wide by about 4 in. long.
(Make pastry strip big enough to **wrap**
around apple quarter.)
Fold one strip of pastry around each
apple quarter.
Place the **16 pastries** in rows in an
oven-proof baking dish.

Sauce: **1/3** cup melted butter
 1/2 c. white sugar
 1 tsp. cinnamon
 1/2 c. water

Pour the melted butter over pastry rolls.
Mix sugar and cinnamon together and **sprin-**
kle over the pastry.
Pour **1/2** cup water over all.

Bake at 450 F. for 25 minutes.
Serve **warm**, plain or with whipped cream
or ice cream.

Yield: Allowing two **pastries** per **person**
this gives you 8 servings.

Note: This dessert will **freeze** and re-heat
well.

FROZEN LEMON OR LIME PIE

S. Leger

Butter 9" pie plate (or 4½ x 11 ½ 1½ inch refrigerator tray), and line with ¾ recipe for **crumb crust**, **reserving ¼** for topping.

Crumb Crust:

1½ c. finely **ground** crumbs (**graham, gingersnap** or chocolate **snaps**)
¼ c. sugar
6 tbsp. melted butter or margarine

Combine **above** ingredients, reserve ¼ of this mixture for topping; pat **remainder** into buttered pan. Bake at 300 F. for **15** minutes. Cool shell **before** adding filling.

Filling:

6 tbsp. sugar
2 slightly beaten egg yolks
grated **rind** of ½ **lemon**
1/3 c. **lemon juice**

Cook in top of double boiler until it forms a custard. Cool.

Whip until stiff, but not dry:-

2 egg whites, **then** gradually beat in,
2 tbsp. sugar

Fold **egg** whites into cooled custard.

Whip 1 c. evaporated milk (**chilled** for 12 hours) OR 1 c. whipping cream; fold in 2 tbsp. **icing** sugar.

Fold evaporated milk **mix** into custard. Place filling lightly into crumb lined pan. Sprinkle **reserved** crumbs on top. **Freeze** until firm.

For Lime Pie, substitute **lemon** for **lime**.

CREAM PUFFS

M. Mainville

$\frac{1}{2}$ c. butter
1 c. boiling water
1 c. **flour**
4 large eggs

Put butter and water in a sauce pan;
bring to a boil.

Add flour **all** at once and beat vigorously,
about 2 minutes.

Remove from heat; cool a little; add
unbeaten eggs one at a **time**, beating **tho-**
roughly.

Drop by spoonfuls on greased pan, heaping
up the top a bit. (For very small puffs use
a teaspoon.)

Bake in **moderate** oven about 35 minutes.

When cold, **make** a slit in one **side** and
fill with whipped cream or **custard** filling.

Cover with chocolate icing.

BUTTER TARTS

J. Kitching

Pastry: • 2 c. **all purpose** flour
 $\frac{1}{2}$ tsp. **salt**
 1 c. shortening
 1 tbsp. sugar
 5 tbsp. milk

Sift together **flour** and salt.
Make a well in the centre of **this**. Cut the shortening into **small pieces** and put them into the well. Add the sugar and milk. Work the **ingredients** together with a pastry cutter. Knead the dough **with the heels** of your hands. Roll the dough and make the tart shells. **Fill** the tart shells.
Bake at 350 F. for 15 minutes.

Filling: - 2 tbsp. butter
 1 c. **brown** sugar
 1 c. currants
 1 **egg**
 1 tsp. **vanilla**

Crema butter with brown sugar. Add currants, egg and **vanilla**. Mix well.

WALNUT TARTS

Same pastry as for butter tarts.

In filling, substitute 1 c. currants for 1 c. chopped walnuts.

Fill each unbaked tart shell with **approximately** 1 tbsp. of the mixture.

Bake at 350 F. for 15 minutes.

GATEAU AUX POMMES

I. Guy

Facile à **préparer** et délicieux pour la collation des jeunes, au retour de l'école.

1 tasse de belle compote de pommes
[assez claire)
1 tasse sucre
2 oeufs battus
 $\frac{1}{2}$ tasse de beurre ou margarine fondu
1 tasse de farine
 $\frac{1}{2}$ c. à thé poudre à **pâte**
 $\frac{1}{2}$ c. à thé muscade
 $\frac{1}{2}$ c. à thé sel
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de cannelle

Ajouter les ingrédients secs à tous les **ingrédients** liquides et bien mélanger le tout.
Etendre dans un moule graissé de 8 pouces.
Cuire à 375 F. de 35 à 40 minutes.

TARTE AUX PACANES DE LA FLORIDE

I. Guy

3 oeufs
1 tasse de sucre blanc
1 tasse de sirop de blé **d'inde**
vanille au **goût**
pacanes, environ $\frac{1}{2}$ tasse

Mélangez bien les 4 premiers ingrédients et mettre dans une **pâte à tarte** non cuite.
Ajouter les pacanes sur le dessus.
Cuire au four 425 F. pendant 15 minutes.
Baissez le four à 275 F. et cuire **jusqu'à** ce que ce soit bien cuit.
Donne **une** tarte de 9 pouces.

HOLIDAY RING CAKE

D. Chevrier

1 c. butter at room temperature
8 oz. cream cheese, softened
1½ c. granulated sugar
1 tsp. **vanilla**
2 tsp. grated **lemon** rind
4 **eggs**
1½ c. **all purpose** flour
1½ tsp. baking powder
1 c. golden or seedless raisins
1 c. chopped green cherries, well drained
1 c. nixed peel
1 c. chopped maraschino cherries, well drained
1 c. chopped nuts
1 c. **all purpose** flour

With electric mixer, cream butter and cream cheese.

Add sugar and cream well.

Beat in **vanilla** and **lemon** rind.

Add eggs, one at a **time**, beating well **after** each.

Sift flour with baking **powder** and blend in.

Combine in a bowl the fruit and nuts and toss with ½ cup flour.

Stir into the **batter**.

Pour into greased and floured 10" Bundt pan or tube pan.

Bake in 300 F. oven for 70 to 80 minutes, or until toothpick in **center comes** out clean. Cool in pan about 10 minutes, **then** turn out on wire rack to cool completely.

Drizzle with a butter icing with almond flavouring.

Decorate with green and red **cherries** and nuts if desired.

SPONGE CAKE

M. MacDonald

8 egg yolks
8 egg whites
6 oz. sugar
1 tbsp. hot water
6 oz. cake **flour**
2 oz. cocoa

Mix egg yolks and sugar until mixture is almost white.
Add hot water.
Whip with **electric** beater for three minutes.
Add cocoa and flour.

Whip egg whites into firm peaks.
Gently fold **them** into **above** mixture.

Preheat oven to 375 F.
Pour cake **mixture** into greased and floured mould (**large**, about 12 cup).
Bake 40 minutes.

Icing: 4 sq. unsweetened chocolate
 1/3 c. unsalted butter
 1 1/4 c. powdered sugar
 5 egg yolks
 1 tsp. **vanilla**

Melt chocolate over hot water.
Cream butter, slowly adding sugar.
Add **vanilla** and melted chocolate.
When mixture is smooth, add egg yolks one at a **time**.
Stir slowly and thoroughly until mixture is creamy.
Refrigerate until slightly **firm**, yet soft enough to spread on the cake.
Sprinkle with **cocoa**.
Store cake in a cool place.

GATEAU A LA RHUBARBE

Pâte: $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
 $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre
1 oeuf
1 c. à thé de vanille
2 tasses de farine tout usage,
tamisée
1 c. à thé bicarbonate de soude
 $\frac{1}{2}$ c. à thé sel
1 tasse de babeurre
2 tasses de rhubarbe **coupée** en
morceaux de $\frac{1}{2}$ pouces.
1 c. à table de farine

Défaire le beurre et le sucre en **crème**,
puis y incorporer 1 oeuf et la vanille.
Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate
de soude et le sel.

Incorporer ce mélange à la préparation
crémeuse en alternant avec babeurre (en
commençant et terminant avec les ingréd-
ients secs).

Brasser la rhubarbe avec 1 c. à table de
farine et l'incorporer délicatement à la
pâte.

Verser le mélange dans un moule à **gâteau**
beurré de 13 x 9 pouces et aplanir la
surface.

Garniture: $\frac{1}{2}$ tasse de beurre
2 c. à thé de cannelle
1 tasse de cassonade bien tassée

Incorporer tous les ingrédients de la
garniture et saupoudrer la **pâte** de ce
mélange.

Cuisson: Cuir au four 350 F. pendant 45
minutes ou **jusqu'à** ce que le **gâteau** ait
levé et bruni, que les bords se détachent
du moule et que la pointe d'un couteau
insérée au centre en ressorte **sèche**.

Quantité: environ 18 portions.

QUEEN ELIZABETH CAKE

E. **McCartney**

Scald 1 cup of chopped dates with 1 cup boiling **water**, let cool.

Combine 1 cup sugar **with** $\frac{1}{2}$ cup butter or margarine.

Add one egg, $1\frac{1}{2}$ cups flour, 1 tsp. soda and 1 tsp. **salt** and blend thoroughly.

Add **scalded** dates and rater; mix **well**.

Add $\frac{1}{2}$ cup of chopped ralnuts.

Spread in a greased 9 x 13 inch **bake** pan.

Cook at 350 F. for 20 to 25 minutes (until nearly **done**) and **then** add the following topping.

Topping:- $\frac{1}{2}$ c. **melted** butter
 $\frac{1}{2}$ c. brorn sugar, packed
 $\frac{1}{2}$ c. **cream or evaporated milk**
1 c. **coconut**

Blend the topping ingredients well and spread over the top of the cake and continue baking for about 10 more minutes, or until browned.

PUMPKIN CAKE

G. Hicks

2 c. flour
2 tsp. soda
2 tsp. cinnamon
2 tsp. baking powder
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
1 tsp. nutmeg
1 tsp. allspice
4 eggs
1 c. oil
2 c. sugar
2 c. pumpkin, mashed

Mix all ingredients well.

Pour into a greased 9 x 13 pan and bake at 350 F. for 40 to 50 minutes.

Icing: $\frac{1}{2}$ c. butter, softened
 8 oz. cream cheese, softened
 2 tsp. vanilla
 2 to 3 c. icing sugar

Blend all ingredients until smooth and spread over cake.

MOCK WHIPPED CREAM

P. Kiley

When you run short of whipping cream, try this.

$\frac{1}{2}$ c. soft butter
1 c. icing sugar

Beat well, then add 2 tbsp. cold water, beat again. Gradually beat in 3 tbsp. boiling water and $\frac{1}{4}$ tsp. vanilla.

Serve over pudding, cake or any dessert that calls for whipped cream or sauce.

NO-KNEAD YEAST COFFEE CAKE

S. Leger

Have **all** ingredients at about 75 degrees.

Dissolve for about 10 min. 2 packages of **yeast** in 1 cup of warm water to which has been **added** 2 tsp. sugar. Sift and stir in 1 cup **all purpose** flour. Cover this mixture and permit it to **rise** in a warm place until it has doubled in bulk.

Sift $\frac{1}{2}$ c. sugar;
Beat until soft $\frac{1}{2}$ c. butter or margarine;
Add sugar gradually. Beat in, one at a **time**,
2 to 3 eggs.
Add 1 tsp. salt and 2 tsp. grated **lemon** rind.
Beat in to the dough mixture.

Sift and beat in gradually 3 cups flour.
Beat dough for 5 more minutes.
Toss $\frac{1}{2}$ lb. of **mixed** fruit and peel with
 $\frac{1}{2}$ cup flour, mix into dough.
Cover and let **rise** in a warm place for 2
hours or until doubled.

Place in greased tube pans and brush tops
with **melted** butter.
Bake in preheated oven (350 F.) for about
 $\frac{1}{2}$ hour.

When cake **is** cool, **spread** milk glaze on top.

Milk Glaze: $\frac{1}{2}$ c. sifted **icing** sugar
2 tsp. hot milk
 $\frac{1}{2}$ tsp. **vanilla**

Combine the **above** ingredients and **drizzle**
over cake.

Yield: 2 9" tube pans.

NUT COFFEE CAKE

M. McCoubrey

Topping:- $\frac{1}{2}$ c. brown sugar
 $\frac{1}{2}$ c. chopped nuts
 1 **tsp. cinnamon**
 3 tbsp. butter or margarine

Batter:- $1\frac{1}{2}$ c. flour
 2 tsp. baking powder
 $\frac{1}{2}$ tsp. **salt**
 $\frac{2}{3}$ c. sugar
 2 tbsp. shortening
 1 **egg**
 1 tsp. **vanilla**
 $\frac{2}{3}$ c. milk

Preheat oven to 350 F.

To prepare topping, combine brown sugar, nuts and cinnamon; **cut** in butter.

To **prepare batter**; combine flour, baking powder and salt.

Cream sugar and shortening until **smooth**.

Add egg and **vanilla** and beat until **light**.

Gradually stir in dry ingredients **alternately** with milk.

Spread half of **batter** into a greased 8" square pan.

Sprinkle half of topping on top, **then** cover with remaining **batter**.

Sprinkle the **remainder** of topping on top.

Bake 35 minutes at 350 F.

LEHON PUDDING CAKE

M.M. Agnes

1 **pkg.** (2 **layer size**) **yellow** cake mix
1 **pkg.** (4 **serving** size) **Jell-o Lemon**
Instant Pudding
4 **eggs**
1 c. water
 $\frac{1}{4}$ c. **salad** oil

Combine **all** ingredients in large **mixing** bowl. Blend, **then beat** at medium speed for 2 minutes.

Pour into **greased** and floured 10" tube or Bundt pan.

Bake at 350 F. for **55** - 60 minutes or until **done**.

Cool in pan for 15 minutes.

Remove from pan and finish cooling on rack.

For extra **lemony** cake; cool cake in pan and thoroughly prick through to **bottom** at one inch intervals. Blend $\frac{1}{4}$ c. **lemon** juice and 1 tbsp. water with 1 c. icing **sugar**. Spoon over cake,

Note: **May** also **be baked** in a 13 x 9 inch pan at 350 F. for 45 minutes or baked in 2 loaf pans.

CHRISTMAS CAKE

M. Mainville

Chop and combine:

$\frac{1}{2}$ lb. blanched **almonds**
6 oz. pecans or walnuts
1 $\frac{1}{2}$ lb. mixed candied fruit
 $\frac{1}{2}$ lb. seedless raisins
 $\frac{1}{2}$ lb. **each** of dried figs, pitted dates
and currants

Cream $\frac{1}{2}$ lb. butter; add $\frac{1}{2}$ lb. brown sugar,
 $\frac{1}{2}$ c. molasses and 6 **eggs**. Mix thoroughly.
Add $\frac{1}{2}$ lb. **all purpose** flour and 1 tsp. **salt**.

To fruit mixture add $\frac{1}{2}$ c. brandy, dark rum
or bourbon, 6 oz. apricot jam, 2 tsp.
cinnamon, $\frac{1}{2}$ tsp. **all** spics, 1 tsp. nutmeg
and $\frac{1}{2}$ tsp. ground cloves.

Mix all ingredients and combine **well**.

Transfer to **greased** and lined pans.
Bake at 325 F. for **1 $\frac{1}{2}$** to 2 hours, depending
on **size** of pans. (If you use **small ones**,
start testing for doneness **after** 45 minutes.)
You **can** decorate the tops of the cakes with
whole **almonds** before baking.

Turn cakes out on racks to cool and pour a
little rum or brandy over the tops. After
about 20 minutes **invert, remove** the paper
and pour on a little more rum or brandy.
Do **this** slowly, so that the warm cakes im-
bibe as **much** as possible.

When cooled, wrap cakes in cheesecloth,
then in plastic wrap and store in airtight
containers. Every week or two, moisten with
a little rum or brandy.

By Christmas your **rich** fruit cakes **will** be
very **merry** indeed.

Fall is the time to bake **them** as they take
time to develop to their **fullest** flavour.

CHOCOLATE CHIP CAKE

B. Goodman

1 pkg. **Devil's** Food Cake (without pudding
in **mix**) 2 **layer size**
1 pkg. Chocolate Instant Pudding
1 c. **sour cream**
4 **eggs**
 $\frac{1}{2}$ c. oil
 $\frac{1}{2}$ c. water
1 c. chocolate chips

Combine **all** ingredients, **except** chocolate
chips, in large mixing **bowl**.
Blend, then beat at medium speed for 2
minutes.
Fold in chocolate chips.
Bake at 350 P. in **10** cup Bundt pan for
50 to 60 minutes.

ORANGE-PINEAPPLE CREAM CAKE

M. Holliday

Split **1** orange chiffon cake in 4 cross-wise
layers.
Mix well 1 box instant **vanilla** pudding and
1 can (1 lb. 4 $\frac{1}{2}$ oz.) **crushed** pineapple.
Fold in 2 cups heavy cream, whipped.
Spread between layers and on top and **sides**
of cake.
Garnish with canned mandarin orange sections.
Serve at once, or refrigerate until needed.

PINEAPPLE DATE BREAD

T. Noonan

3 c. flour
4 tsp. baking powder
 $\frac{3}{4}$ tsp. salt
 $\frac{3}{4}$ c. white sugar
1 egg
 $\frac{1}{3}$ c. milk
 $\frac{1}{3}$ c. ~~mazola~~ oil
1 c. **crushed** pineapple (do not drain)
1 c. chopped dates

Sift flour, **measure**; sift **again with** baking powder, sugar and salt.
Break **egg** into two-quart bowl and beat **slightly** with a fork.
Add milk, **salad** oil, pineapple, dates and stir until combined.
Add flour and stir until just moistened, not beating.
Bake **1 hour** at **350 F.** in **9 $\frac{1}{2}$ x 5 $\frac{1}{2}$ x 3** inch pan. When **done, remove** from oven and cool in pan **5** minutes.
Remove from pan; cool thoroughly.
Wrap in waxed paper for 24 hours.

RAISIN BREAD

M. McGreevy

2 c. raisins 1 c. sugar
1 c. water 4 oz. butter
1 tsp. baking soda

Put **all** the **above** ingredients into a pan and stir until well blended. Bring to a boil and boil for 15 minutes, stirring constantly. Cool.

Add 2 beaten eggs and 2 cups of flour and 2 tsp. of baking powder.

Bake in a buttered loaf pan in 375 F. oven for 1 to **1 $\frac{1}{2}$** hours. Cool on a cake rack.

PAIN A L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

M. Holliday

2 tasses de **farine** tout usage
1 tasse de sucre **granulé**
1½ c. à thé de levure chimique
½ c. à thé bicarbonate de soude
½ c. à thé sel
1 oeuf battu
½ tasse de jus **d'orange**
2 c. à table de beurre ou d'huile
1 c. à thé de zeste d'orange **râpé**
1 tasse de canneberges **fraîches** ou
congelées, hachées **grossièrement**
½ tasse de noix hachées

Mélanger la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel. Bien brasser.

Battre ensemble **l'oeuf**, **le** jus d'orange, l'huile (ou beurre) et **le** zeste d'orange. Ajouter les **ingrédients** secs aux **ingrédients** liquides; remuer juste assez pour humidifier les ingrédients secs,

Incorporer les canneberges et les noix.

Verser la **pâte** dans un moule à pain de 8½ x 4½ x 2", graissé et enfariné.

Cuire à 350 F. de 50 à 60 minutes ou **jusqu'à** ce **qu'un** cure-dent introduit au centre sorte propre.

Laisser refroidir.

Glaçage: (facultatif]

½ tasse de sucre à glacer, tamisé
2 c. à thé de jus d'orange
½ c. à thé de zeste d'orange, **râpé**

Mélanger le sucre à glacer, **le** jus d'orange et **le zeste**; ajouter plus de jus si nécessaire pour obtenir un glaçage clair. Verser en filet sur **le** pain refroidi.

PAIN AUX BANANES

A. Savard

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
 $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre blanc
2 oeufs
1 c. à thé de vanille
3 bananes **mûres, bien écrasées**
 $2\frac{1}{2}$ tasses de farine
 $\frac{1}{2}$ c. à thé poudre à pâte
 $\frac{1}{4}$ c. à thé bicarbonate de soude
 $\frac{1}{2}$ c. à thé sel
 $\frac{1}{2}$ tasse de lait
1 tasse de noix **hachées** (facultatif)

Dans un grand bol défaire le beurre en crame.

Ajouter graduellement **le** sucre, les oeufs, un à la fois, la vanille et les bananes. Bien **mélanger** le tout.

Tamiser ensemble **la** farine, la poudre à **pâte**, le bicarbonate de soude, et **le** sel.

Incorporer à la **première préparation**, ajouter **le** lait et bien **mélanger**. Ajouter les noix, s'il y a lieu.

Verser dans un grand moule à pain graissé et enfariné.

Cuire au four 350 F. pendant environ $1\frac{1}{2}$ heures.

CURRENT SCONES

D. Chevrier

2 c. **all purpose** flour
1 tbsp. baking powder
4 tbsp. sugar
 $\frac{1}{4}$ tsp. **salt**
 $\frac{1}{2}$ c. butter or margarine
 $\frac{1}{2}$ c. **milk**
1 **egg, well** beaten
 $\frac{1}{4}$ c. (or more) currants or chopped
seedless raisins

Combine flour, **salt**, baking powder and sugar in **bowl**.

Cut in butter with pastry blender or rub in with fingers.

Mix in milk and egg with fork.

Stir in currants.

Turn dough out on a lightly floured board and pat out in a circle about $\frac{1}{2}$ " thick; **cut** in wedges.

Brush top with milk and sprinkle with sugar.

Bake at 400 F. for 15 to 18 minutes.

Yield: 12 **scones**.

OATMEAL MUFFINS

P. **Peters**

Soak for 1 hr.: 1 c. rolled oats
1 c. **sour** milk

Mix together: $\frac{1}{3}$ c. soft butter or
margarine
 $\frac{1}{2}$ c. brown sugar
1 **egg**

Combine **these** two mixtures.

cont'd...

OATMEAL MUFFINS (cont'd.)

Sift together: 1 c. flour
1 tsp. baking powder
1/2 tsp. soda
1 tsp. **salt**

Combine dry ingredients with oatmeal mixture. Do not over **mix**.

Fill greased muffin tins **2/3's** full.

Bake at 400 F. for 20 to 25 minutes.

PINA COLADA MUFFINS

P. Kiley

1/2 c. white sugar
1 **egg**
1/2 c. butter or margarine
1 c. **sour** cream
1 tsp. **rum extract**
1 1/2 c. flour
1 tsp. baking powder
1/2 tsp. baking soda
1/2 tsp. **salt**
1 sm. **can** drained **crushed** pineapple
1/2 c. **coconut**

Measure sugar, egg, butter, sour cream and **rum extract** and beat until well blended. Stir together dry ingredients and add to the **above**, stirring until barely blended. Add **coconut** and drained pineapple. Put in greased muffin tins and **fill 2/3's** full.
Bake at 375 F. for 15 to 20 minutes.

LEMON LOAF

M. Taylor

Beat together: 6 tbsp. butter
1 c. sugar
2 **eggs**

Add **1½ c.** flour sifted with **1½** tsp.
baking powder.

Stir in grated rind of one **lemon** and
½ c. milk. **Blend well.**

Bake in a loaf pan lined with **foil** for
1 hour at 350 F.

Combine **½** c. sugar and juice of one **lemon.**
Pour this over the loaf **when it is still**
warm.

BEER MUFFINS

P. Kiley

3 c. flour
5 tsp. baking powder
½ tsp. **salt**
3 **tbsp.** white sugar
1 bottle of beer

Measure dry ingredients into bowl and
pour beer over, **stirring** to blend.
Spoon into greased muffin cups and brush
tops with **melted** butter.
A little grated cheddar cheese sprinkled
on top before baking makes **them** even
better.
Bake at **350** F. for **15-20** minutes or **until**
toothpick inserted in muffin **comes** out dry.

WHIPPED SHORTBREAD

G. Hicks

$\frac{1}{2}$ lb. butter
 $\frac{1}{2}$ lb. margarine
 $\frac{1}{2}$ c. cornstarch
3 c. flour
1 c. icing sugar
1 tsp. **vanilla**

Beat **all** ingredients in a large **bowl**.
Drop from a spoon on ungreased cookie
sheet.

Flatten with a fork.

Decorate with a **piece** of cherry, peel,
walnut or almond.

Bake at 325 F. (10 - 25 min.) or until
light brown. Watch carefully!

SHORTBREAD

E. Nicholson

1 c. butter
 $\frac{1}{2}$ c. white sugar
2 c. **all purpose** flour

Have butter at room temperature; gradually
blend in sugar.

Add flour a bit at a time.

Knead for a **few** minutes.

Roll out dough and **cut** into fingers or
in different **shapes**.

Bake at 325 F. until **bottoms** are brown;
about 20 minutes.

CHOCOLATE CHIP MERINGUE COOKIES

E. McLaughlin

$\frac{1}{2}$ c. (about 4 lge.) egg whites at room
temperature
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. **cider** vinegar
1 c. granulated sugar
2 tsp. orange-flavoured liqueur
1 c. **semi-sweet** chocolate chips
1 **tbsp.** confectionner's sugar

In a large bowl, beat the egg whites with the salt until they are frothy.
Add the vinegar and continue beating until they hold soft peaks.
Beat in the granulated sugar, a little at a **time**, until it holds stiff glossy peaks.
Beat in the liqueur and **then** fold in the chocolate chips.
Spoon level tablespoons of the mixture 2 **inches** apart **onto** a baking sheet lined with foil, shiny **side** down.
Sift the confectionner's sugar lightly over the meringues.
Bake in a pre-heated 275 F. oven for 35 to 40 minutes or until they **are** lightly coloured and **firm** to the touch.
Let the meringues cool on racks and store them in an air-tight container.

Yield: about 45 cookies.

CHRISTMAS BARS

Base: **1½ c.** flour
 ¼ c. icing sugar
 ¼ c. butter

Topping: 2 eggs
 1 c. brown sugar
 1 c. **coconut**
 1 c. **cut-up red glacé cherries**
 ½ tsp. almond flavouring

Place flour and icing sugar in a bowl and mix to blend. Cut in butter until mixture **is mealy**. Place mixture into an ungreased 7 x 11 pan.

Bake for 8 minutes at 350 F.

Remove from **oven** and cool.

Beat eggs well, add brown sugar and mix well.

Stir in **coconut, cherries** and **almond** flavouring.

Spread over partially baked base.

Return to 350 F. oven for 30 minutes or until golden.

Cut when cool.

CHRISTMAS CHOCOLATE SAUCE

M. Ross

2 **sq.** bitter chocolate
2 c. sugar
1 c. whipping **cream**
1 tsp. **vanilla** (optional)

Place **all** ingredients in a sauce pan and bring to a boil; **cook** 5 to 10 minutes.

When starting to solidify when dropped in **cold** water, **remove** from stove.

Stir in 1 to **1½** oz. butter.

QUICK RICH BROWNIES

D. Chevrier

$\frac{1}{2}$ c. butter
2 sq. unsweetened chocolate
1 c. granulated sugar
2 eggs, **well** beaten
 $\frac{1}{2}$ **tsp. vanilla**
 $\frac{1}{2}$ c. **all purpose flour**
 $\frac{1}{2}$ **tsp. salt**
 $\frac{1}{2}$ c. chopped walnuts

Place butter and chocolate in **saucepan** and melt together over low heat, stirring constantly until smooth.

Remove from heat; stir in sugar, eggs, **vanilla, flour, salt** and nuts.

Pour **batter** into greased and floured 8" square pan.

Bake at **350 F.** for **25** to 30 minutes, until firm and brownie begins to pull away from pan.

Cool. Cut into two inch squares.

They need no frosting!

ALMOND MACAROONS

M. Dawson

2 egg whites, unbeaten
 $\frac{1}{2}$ c. granulated sugar
2 drops almond **extract**
6 oz. ground **almonds**

Beat egg whites **stiff** enough to **cut** with a knife.

Add sugar slowly by the spoonful while still beating the egg whites.

Add almond **extract**.

Fold in almonds carefully with a spoon.

Drop from a teaspoon **onto** a lightly greased and floured cookie sheet.

Bake at 300 F. for 35 minutes.

Yield: approx. 4 **doz.**

DELICIOUS SQUARES

H. Semple

1 pkg. chocolate chipits
1 pkg. butterscotch chipits
 $\frac{1}{2}$ c. peanut butter
3 tbsp. butter

Melt **above** ingredients in double boiler.

Stir in 1 c. of **rice crispies** and $\frac{1}{2}$ bag of miniature marshmallows.

ADD THEM RAPIDLY as chocolate mixture thickens quickly.

Pour into well greased 8 x 8 pan,

NUT SMACKS

M. Dawson

Crumb together: **1½** c. flour
 ½ c. brown sugar
 1/3 c. butter
 2 egg yolks
 1 tsp. baking powder

Pack into **the bottom** of a square baking pan.

Beat 2 egg whites until stiff.

Add: 1 c. brown sugar
 1 tsp. vanilla
 1 c. **c**hopped walnuts

Spread on top of crumbs and bake in 325 F. oven for 20 minutes.

KRISPY KRUNCH BARS

2 c. **peanut** butter
2½ c. icing sugar
2½ c. crisp **rice** cereal
2 tbsp. melted butter or margarine
½ c. chopped walnuts (**optional**)

Mix all ingredients in bowl.

Press into 9 x 9 pan that has been lined with waxed paper.

Cover with icing to complete.

Icing: 2/3 c. **semi-sweet** chocolate chips
 1 tbsp. butter or margarine

Melt together over low heat.
Spread over bars.

Yield: 36 squares.

CHOCOLATE CHIP BARS [A wholesome snack)

$\frac{1}{2}$ c. butter or margarine
 $\frac{1}{2}$ c. brown sugar
 $\frac{1}{2}$ c. white sugar
2 eggs
2 tsp. **vanilla**
 $\frac{1}{2}$ c. sifted **all purpose** flour
 $\frac{1}{2}$ c. sifted whole wheat **flour**
1 tsp. baking powder
 $\frac{1}{2}$ tsp. salt
1 c. quick **rolled** oats
1 c. chocolate chips
(dates or raisins may be substituted)

Butter a 10 x 10 inch baking pan and flour lightly.

Pre-Heat **oven** to 375 F.

Cream butter and **sugars** together; beat in eggs and **vanilla**.

Sift **flours**, baking powder and **salt**; stir in oats.

Add the dry ingredients to the egg mixture and **then** fold in the chocolate chips.

Spread **batter** into prepared pan and bake for 20 minutes or **until** firm around the edges, but still soft in the centre.

Cool in pan, **then cut** into 36 squares.

GRAHAM SQUARES

M. Dawson

22 Graham **wafers**, rolled fine
Butter, the **size** of an egg
1/3 c. white sugar

Blend the **above** ingredients and spread over the **bottom** of an **8" x 8"** baking pan. Cook **at 300 F.** for **5** to 6 minutes or **until** set.

Mix together: 1 **can Eagle** Brand milk
2 c. **coconut**

Spread this mixture over the **graham** wafer base and bake for **20** minutes at **300 F.**

Let cool, **then** frost with chocolate icing.

MA TANTE'S COCONUT BARS

E. Steer

1 c. butter
3 tbsp. white sugar
1 c. flour
2 **eggs**
1 c. flour
1 c. brown sugar
1 tsp. baking powder
1 tsp. salt
1 tsp. **vanilla**
1 c. walnuts
1 c. **coconut**

Mix well first three ingredients.
Spread this mixture in an **8" x 8"** pan.
Bake in **350 F.** oven for **18** to **20** minutes.
Heanwhile, beat eggs; add flour, sugar, baking powder, **vanilla**, walnuts and **coconut**.
Spread second mixture on cooked base.
Bake **at 350 F.** for **20** to **25** minutes.

BROWNIES

I. Guy

$\frac{1}{2}$ tasse de beurre
1 tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de poudre à pâte
 $\frac{1}{2}$ tasse de noix **hachées**
4 c. à table de cacao
2 oeufs
 $\frac{1}{2}$ tasse de farine
 $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel
20 guimauves

Fondre le beurre, ajouter **le** cacao et bien **mélanger**.

Retirez du feu, ajoutez **le** sucre et **les** oeufs; battre ensemble **jusqu'à** obtention **d'un mélange** lisse et **crémeux**.

Tamisez ensemble la farine, la poudre à pâte et le **sel**.

Incorporer au **mélange** en-crème, y brasser **la** vanille et les noix.

Etendre dans un moule de 9 x 13 pouces **légèrement graissé**.

Cuire 18 à 20 minutes au four 350 F.

Couper les guimauves en deux et placer sur **le** dessus des brownies, lorsque c'est refroidi.

Remettre au four **pour** 5 minutes.

Laissez refroidir et glacez.

Glaçage: 3 c. à table de beurre
2 tasses de sucre à glacer
1 pincée de sel
4 c. à table de cacao
 $\frac{1}{2}$ tasse de **crème**
quelques gouttes de vanille

Bien mélanger le tout et étendre sur les brownies.

CHIPIT FUDGE NUT BARS

I. O'Brien

1 pkg. chipits
1/3 c. shortening
2 eggs
1/3 c. sugar
1 tsp. **vanilla**
1 c. sifted **all purpose** flour
1 tsp. baking powder
1 tsp. **salt**
1 c. chopped nuts

Melt the chipits and shortening in the top of a double boiler; cool.

Beat eggs, add sugar and **vanilla** and beat until light and fluffy.

Sift dry ingredients and add to the egg mixture.

Stir in the melted chocolate mixture; add nuts and blend thoroughly.

Pour into a greased 8 x 8 inch pan and bake in a **moderately** hot oven (375 F.) for 30 minutes.

Yield: 16 bars.

SNICKERDOODLES

S. Leger

1 c. soft shortening
1½ c. white sugar
2 **eggs**
2 ²/₃ c. sifted **all purpose** flour
1 **tsp.** baking soda
2 tsp. **cream** of tartar
½ tsp. **salt**

Cream shortening and sugar; beat in eggs.
Sift dry ingredients and stir into the shortening mixture.
Shape dough into **small** balls (rounded tsp.).

Mix: 2 tsp. cinnamon
 2 tbsp. sugar

Roll **balls** in the **cinnamon** and sugar mixture.

Bake on an **ungreased** cookie sheet at 400 F. for 10 to **12** minutes.

MAGIC BARS

H. Semple

1½ c. **graham** cracker crumbs
½ c. **melted** butter

Mix to form base in well greased 8 x 8 pan.
Pour 1 tin of "**Eagle Brand**" **milk** over the **above**.

1 c. chocolate chipits
1 c. chopped pecans

Mix and spread over the **above**.

Bake in 350 F. **oven** for 20 minutes.

BATONNETS AUX PACANES

1 tasse de cassonade **foncée**, bien tassée
1 tasse de beurre ramolli
1 oeuf
 $\frac{1}{2}$ c. à **thé** de vanille
2 tasses de farine à tout usage, tamisée
1 oeuf bien battu
 $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade foncée, bien tassée
1 tasse de pacanes, grossièrement **hachées**
 $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade foncée, bien tassée

Chauffer le four à 350 F.; graisser **légè-
rement** un moule à **gâteau** roulé de
15 x 10 x 1 pouces.

Travailler ensemble une tasse de cassonade
et le beurre **jusqu'à** ce que ce soit bien
léger; ajouter un oeuf et la vanille et
bien **mêler**.

Ajouter la farine en battant **jusqu'à** ce
que ce soit bien **mêlé**; étendre la pâte
dans le moule et la badigeonner avec
l'oeuf battu; saupoudrer de $\frac{1}{2}$ tasse de
cassonade, des pacanes et finalement de
 $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade.

Cuire au four pendant une **période** de 20
à 25 minutes ou **jusqu'à** ce que ce soit
légèrement bruni; laisser refroidir dans
le moule et couper en **bâtonnets**.

Note: La cassonade **foncée** est préférable,
mais une cassonade plus **pâle** fait égale-
ment l'affaire.

Miscellany



Divers

RHUBARB RELISH

1 qt. rhubarb, **cut in small pieces**
1 qt. onions, chopped
1 pt. vinegar
2 **lbs.** brown sugar
1 tsp. cinnamon
1 tsp. **allspice**
 $\frac{1}{2}$ tsp. **cloves**
2 tsp. salt
1 **tsp. pepper**

Boil all together until thick.

PICKLED BEETS

M. Holliday

$\frac{1}{2}$ c. water
 $\frac{1}{2}$ c. vinegar
1 tbsp. brown sugar
 $\frac{1}{4}$ tsp. salt
 $\frac{1}{2}$ tsp. **cinnamon**
 $\frac{1}{4}$ tsp. **cloves**
2 c. cooked or canned sliced
or julienne-cut beets

Combine **all** ingredients except beets;
heat to boiling; pour over beets.
Chill 6 hours.

RHUBARB JAM

M. Taylor

7 cups small rhubarb **cut** in fine **pieces**

6 cups of sugar

Combine and let stand overnight.

Cook in morning.

Add 1 **can crushed** pineapple (drained),

2 strawberry **jello** powders.

Let **it** cool and put in jars.

PEACHY-PEPPER RELISH

J. Hastie

18 large peaches

18 **sweet** red peppers

1 **lemon**

3 lb. sugar

1 pt. white vinegar

1 tbsp. salt

1 1/2 tsp. mixed pickling **spices**

1 large **piece** ginger root

2 tsp. celery seed

Peel peaches; **remove** stems and seed from peppers.

Cut up **lemon** to **remove** seeds.

Put peaches, peppers and **lemon** through the coarse blade of the food chopper.

Put into large preserving kettle.

Add sugar, vinegar and **salt**.

Tie the **spices** and celery seed in a small bag of cheesecloth and add.

Bring to a boil and boil gently, uncovered until **thick**, about 1 hour.

Stir often. **Remove** and discard **spice** bag.

Ladle into **sterilized** jars and **seal**.

Yield: Approximately 6 qts.

KEITCHUP VERT

1 gros panier (15 ou 16 lbs.) de tomates
vertes
6 gros oignons **hachés grossièrement**
 $\frac{1}{2}$ tasse de gros sel

Mélanger **le** tout et **tremper pendant** une
nuit.
Egoutter.

Ajouter: 1 pinte de **vinaigre**
2 lbs, de sucre
1 piment vert doux **haché** gros
1 piment rouge doux haché gros

Dans un petit sac de linge à fromage
mélanger les **épices** suivant et ajouter
au chaudron,

1 c. à soupe de gingembre en poudre
1 c. à soupe de moutarde en poudre
1 c. à soupe **d'épices** en grain pour
marinades
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de clou de girofle en
grain

Cuire **1 $\frac{1}{2}$** heure sur un feu doux.

HOMEMADE PLAY DOUGH

1 c. flour
1 c. **water**
1 tbsp. oil
 $\frac{1}{2}$ c. srlt
1 tbsp. creai of tartar

Blend all ingredients thoroughly in a saucepan.

Place over **medium** heat and cook until the dough **comes** away froi the **sides**.
Approximately 5 to 8 minutes.

Remove from **heat** and stir until opaque.

Place on a board and knead for a **few minutes**.
If you wish to colour the play dough **add** a **few drops** of food coloring at **this** point.

Store in a plastic container **with** a **tight fitting** lid.

*Compilation
&
Correction*

*Françoise Bulman
Maureen Cullen
Dorothy Cherrier
Joan Joli-Coeur
Margaret Holliday
Georgette Lavoie
Elly Le Gallais
Marguerite Normandeau*

*Cover Drawing
Illustration page couverture*

Laurie Le Gallais