



"Nouvelles" RECETTES D'AUTREFOIS



Je crois que la plupart d'entre nous gardent un touchant souvenir des mets qu'autrefois personne ne pouvait réussir comme grand-maman, pas vrai?

Il semble que c'était le Soda à Pâte qui rendait toutes ces pâtisseries tellement plus légères, tendres et délicieuses. Pour obtenir du succès chaque fois, il fallait de l'habileté car grand-maman comptait sur le Soda à Pâte et le lait sur, d'une acidité variable.

Aujourd'hui, il y a une nouvelle façon d'employer le Soda à Pâte, qui produit d'excellents résultats uniformes. Cette formule nouvelle demande du Soda à Pâte et du vinaigre. A cause de l'acidité plutôt uniforme du vinaigre, l'usage de cette nouvelle méthode est sûr. Le vinaigre blanc ou le vinaigre de cidre dégage la même quantité de gaz du Soda à Pâte. (L'usage du vinaigre blanc est préférable pour les mets pâles comme les biscuits et les gâteaux ordinaires: il n'altère pas la couleur.) Voyez à ce que toutes les mesures soient nivelées.

Grâce aux recettes de ce livret, j'espère que vous trouverez une nouvelle route vers les secrets d'autrefois.

Martha Lee Anderson

Droits Réservés 1969

Home Economics Department
CHURCH & DWIGHT LIMITED
Sun Life Building
Montréal, Canada

"Nouvelles" Recettes D'AUTREFOIS

Pain de marmelade à l'orange

(Donne 1 pain de 9 x 5 pouces)

2½ tasses de farine tout usage, tamisée	½ tasse de marmelade à l'orange, épaisse
1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	¼ de tasse de vinaigre blanc (distillé)
1 c. à thé de sel	1 tasse de lait frais
¾ de tasse de sucre	2 c. à table de shortening fondu
1 oeuf, battu	

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte, le sel et le sucre.
2. Combinez soigneusement l'oeuf avec la marmelade; en remuant, ajoutez ensuite le vinaigre, le lait et le shortening.
3. Versez tout à la fois les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et brasses jusqu'à ce que le mélange soit mêlé mais non pas lisse.
4. Versez dans un moule à pain enduit, de 9 x 5 x 3 pouces.
5. Faites cuire à 350° F. (four modéré) pendant 1 heure.

Pain brun au four "Nouvelle-Angleterre"

(Donne deux pains (8½ x 4½ pouces))

1½ tasse de farine tout usage, tamisée	⅓ de tasse de shortening
1½ c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	1 oeuf, bien battu
1¼ c. à thé de sel	2 tasses de lait frais
2 tasses de chapelure fine, sèche	1 tasse de mélasse foncée
	¼ de tasse de vinaigre

1. Tamisez la farine avec le Soda à Pâte et le sel.
2. Ajoutez la chapelure et mêlez.
3. A l'aide d'un couteau, incorporez le shortening jusqu'à consistance fine et farineuse.
4. Combinez l'oeuf, le lait, la mélasse et le vinaigre.
5. Ajoutez le liquide aux ingrédients secs et remuez jusqu'à mélange.
6. Versez dans deux moules à pain, enduits, de 8½ x 4½ pouces.
7. Faites cuire à 375° F. (four modéré) de 35 à 40 minutes.



**“Muffins”
aux Bluets**

(Donne 2 douzaines de “muffins” de 2 pouces)

- | | |
|--|---|
| 2 tasses de farine tout usage, tamisée | $\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre blanc (distillé) |
| 1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand | $\frac{3}{4}$ de tasse de lait frais |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel | $\frac{1}{4}$ de tasse de shortening fondu |
| $\frac{1}{3}$ de tasse de sucre | 1 tasse de bluets frais ou en conserve, égouttés |
| 1 oeuf, battu | |

1. Dans un bol à mélanger, tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte, le sel et le sucre.
2. Combinez l'oeuf avec le vinaigre, le lait et le shortening.
3. Mélangez les bluets avec $\frac{1}{4}$ de tasse du mélange à la farine.
4. Versez les ingrédients liquides sur les ingrédients secs et brassiez seulement jusqu'à ce que la farine soit humectée.
5. Ajoutez les bluets et brassiez suffisamment pour distribuer à travers la pâte.
6. Remplissez au $\frac{2}{3}$ des moules à muffins de 2 pouces, enduits.
7. Faites cuire à 425° F. (four chaud) pendant 25 minutes.

Gâteau de Maïs "Nouvelle-Angleterre"

(Donne 1 gâteau de maïs de 8 pouces carrés)

$\frac{3}{4}$ de tasse de farine tout usage, tamisée	$1\frac{1}{4}$ tasse de fécule de maïs jaune
1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	$\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre blanc (distillé)
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	1 tasse de lait frais
2 c. à table de sucre	$\frac{1}{4}$ de tasse de shortening fondu
2 oeufs, bien battus	

1. Tamisez la farine avec le Soda à Pâte, le sel et le sucre.
2. En brassant, ajoutez la fécule de maïs.
3. Combinez les oeufs, le vinaigre, le lait et le shortening.
4. Ajoutez aux ingrédients secs et brassez jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humectés.
5. Versez dans un moule enduit, de 8 x 8 x 2 pouces.
6. Faites cuire à 400° F. (four chaud) de 30 à 35 minutes.

Pain de Maïs à la Mode du Sud

(Donne 5 à 6 portions)

1 c. à thé de sel	$1\frac{3}{4}$ tasse de lait frais
1 tasse de fécule de maïs blanche	2 oeufs, bien battus
1 tasse d'eau bouillante	2 c. à table de shortening fondu
$\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre	1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand

1. Combinez le sel et la fécule de maïs.
2. Ajoutez lentement à l'eau bouillante, tout en agitant sans cesse pour prévenir la formation de grumeaux.
3. Combinez le vinaigre et le lait.
4. Ajoutez $1\frac{1}{2}$ tasse du vinaigre et du lait au mélange à la fécule de maïs; mêlez bien.
5. Ajoutez les oeufs et le shortening fondu.
6. Brassez jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé.
7. Faites dissoudre le Soda à Pâte dans la $\frac{1}{2}$ tasse qui reste de vinaigre et de lait.
8. Ajoutez immédiatement au mélange à la fécule de maïs et brassez jusqu'à parfaite homogénéité.
9. Versez dans une casserole, enduite, de $1\frac{1}{2}$ pinte.
10. Faites cuire à 400° F. (four chaud) pendant 1 heure.
11. Servez immédiatement avec une cuillère.

Biscuits au Soda de Tante Jeanne

*(Donne 16-18 biscuits de 2 pouces, à la mode
du Nord ou 32-34 biscuits de 2 pouces,
à la mode du Sud)*

2 tasses de farine	$\frac{1}{3}$ de tasse de
tout usage, tamisée	shortening
1 c. à thé de Soda à	$\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre
Pâte Cow Brand	(distillé)
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	$\frac{1}{2}$ tasse de lait frais

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte et le sel.
2. A l'aide d'un couteau, incorporez le shortening.
3. Ajoutez le vinaigre et le lait et brassez un peu.
4. Versez sur une planche enfarinée et pétrissez légèrement.
5. Mode du Nord: roulez à une épaisseur d'environ $\frac{1}{2}$ pouce;
Mode du Sud: roulez à une épaisseur d'environ $\frac{1}{4}$ de pouce.
6. Découpez les biscuits.
(Pour la mode du Sud, piquez-les avec une fourchette.)
7. Disposez sur une tôle graissée.
8. Faites cuire à 450° F.
(four chaud) de 12 à 15 minutes.



Le Soda à Pâte Cow Brand est du bicarbonate de soude pur, d'une qualité approuvée par la U.S.P.

Crêpes Légères

(Donne environ 20 crêpes moyennes)

2 tasses de farine tout usage, tamisée	2 oeufs, bien battus
1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	¼ de tasse de vinaigre
3 c. à table de sucre	1¾ tasse de lait frais
¾ de c. à thé de sel	¼ de tasse de shortening

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte, le sucre et le sel.
2. Combinez les oeufs, le vinaigre, le lait, le shortening et mélangez bien.
3. Ajoutez aux ingrédients secs et ne brassez que jusqu'à consistance lisse.
4. Du bout d'une grande cuillère ou d'un pot, versez la pâte dans une grande poêle ou sur le gril.
5. Faites cuire immédiatement.
6. Quand le dessous est brun et avant que les bulles percent le dessus, retournez et faites brunir l'autre côté.

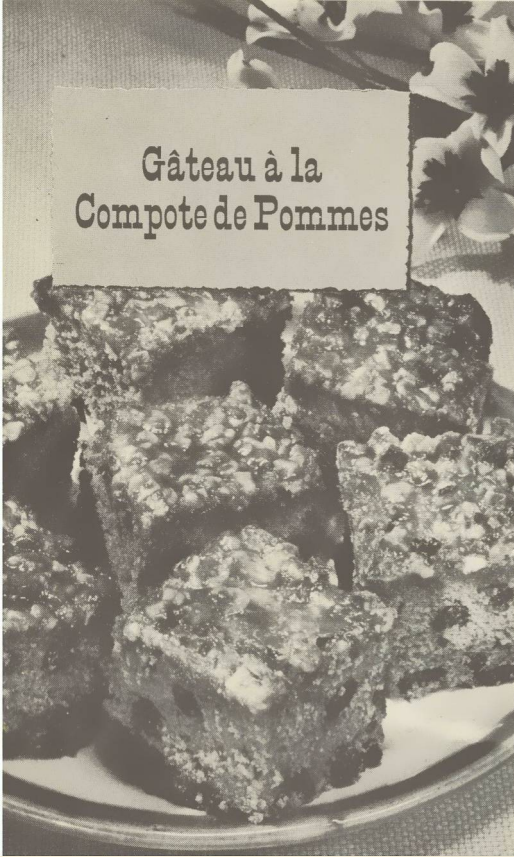
Variantes: Crêpes aux Pommes—Ajoutez 1 tasse de pommes crues, râpées.
Crêpes aux Bluets—Ajoutez ½ tasse de bluets bien égouttés.

Pain d'Épice de Cousine Luce

(Donne 1 pain d'épice de 9 pouces carrés)

2 tasses de farine tout usage, tamisée	¼ de c. à thé de cannelle
1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	¼ de c. à thé de macis
½ c. à thé de sel	½ tasse de Shortening fondu
1½ c. à thé de gingembre	½ tasse de cassonade fermement pressée
½ c. à thé de clou de girofle	½ tasse de mélasse
½ c. à thé de tout-épice	2 oeufs
	2 c. à table de vinaigre et du lait frais pour faire ½ tasse

1. Tamisez la farine avec le soda, le sel et les épices.
2. Dans un bol à mélanger, combinez le shortening, le sucre et la mélasse et battez pour mélanger.
3. Ajoutez les oeufs; battez jusqu'à homogénéité.
4. Ajoutez les ingrédients secs, battez jusqu'à consistance lisse.
5. Ajoutez le vinaigre et le lait, brassez jusqu'à mélange parfait.
6. Versez dans un moule, enduit, de 9 x 9 x 2 pouces.
7. Faites cuire à 350° F. (four modéré) de 45 à 50 minutes.



Gâteau à la Compote de Pommes

(Donne 1 gâteau de 8 pouces carrés)

2 tasses de farine à gâteau, tamisée	1 tasse de cassonade brun pâle, bien pressée
1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	1 tasse de compote de pommes sucrée
$\frac{3}{4}$ de c. à thé de sel	$1\frac{1}{2}$ tasse de zeste de citron râpé
$\frac{3}{4}$ de c. à thé de cannelle	3 c. à table de vinaigre
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de clou de girofle	1 tasse de raisins dodus, sans pépins
$\frac{1}{2}$ tasse de shortening	
1 oeuf	

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte, le sel et les épices.
2. Réduisez le shortening en crème, jusqu'à consistance douce et lisse.
3. Ajoutez graduellement le sucre, en réduisant le mélange en crème jusqu'à consistance légère et mousseuse.
4. Ajoutez l'oeuf et battez jusqu'à consistance très légère.
5. Combinez la compote de pommes, le zeste de citron, le vinaigre et ajoutez alternativement avec les ingrédients secs, en battant bien après chaque addition.
6. En remuant, ajoutez les raisins.
7. Versez dans un moule, enduit, de 8 x 8 x 2 pouces.
8. Faites cuire à 350° F. (four modéré) pendant 45 minutes.
9. Garnissez d'un Glaçage Grillé aux Noix—
Recette en page 14.

Le Gâteau "Du Diable" de Tante Lise

(Donne 3 étages de 9 pouces) *

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|
| 4 tasses de farine à gâteau, tamisée | 2½ tasses de sucre |
| | 4 oeufs |
| 2 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand | 6 carrés de chocolat, fondu |
| 1½ c. à thé de sel | ½ tasse de vinaigre |
| 1 tasse de shortening | 1½ tasse de lait frais |
| | 2 c. à thé de vanille |

1. Tamisez la farine avec le Soda à Pâte et le sel.
2. Réduisez le shortening en crème jusqu'à consistance lisse.
3. Ajoutez graduellement le sucre, en réduisant le mélange en crème jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux.
4. Ajoutez les oeufs un à un, en battant jusqu'à consistance mousseuse après chaque addition.
5. Mêlez le chocolat.
6. Combinez le vinaigre, le lait et la vanille et ajoutez alternativement avec le mélange à la farine, en battant bien après chaque addition. Commencez et terminez avec la farine.
7. Versez dans 3 moules à gâteaux, enduits, de 9 pouces, d'une profondeur de 1½ pouce.
8. Faites cuire à 350° F. (four modéré) pendant 30 minutes.
9. Lorsque refroidi, garnissez du Glaçage au Fudge—Recette en page 15.

*(Pour obtenir un gâteau à 2 étages, employez une demi-recette et versez la pâte dans 2 moules à gâteaux de 8 pouces, d'une profondeur d'au moins 1¼ pouce.)

(Illustration sur la couverture)

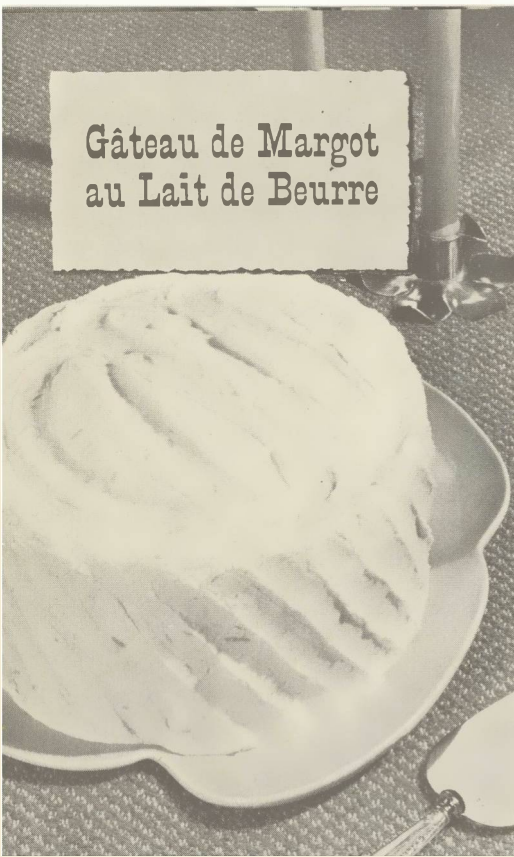
Gâteau au Fudge Vite Fait

(Donne 1 gâteau de 13 x 9 pouces)

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 2 tasses de farine à gâteau, tamisée | 1 c. à thé de vanille |
| | 2 oeufs |
| 1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand | 1½ tasse de cassonade bien pressée |
| ½ c. à thé de sel | 2 carrés de chocolat, fondu |
| ¼ de tasse de vinaigre | *½ tasse de shortening amolli |
| ¾ de tasse de lait frais | |

1. Tamisez la farine avec le Soda à Pâte et le sel.
2. Combinez le vinaigre avec le lait et la vanille.
3. Battez ensemble les oeufs, le sucre et le chocolat pendant 1 minute (125 coups).
4. Ajoutez le mélange à la farine, le shortening et la ½ du liquide.
5. Brassez jusqu'à ce que la farine soit humectée; battez ensuite pendant 1 minute (125 coups), en grattant souvent les côtés du bol.
6. En brassant, ajoutez le liquide qui reste et battez 1 minute (125 coups).
7. Versez dans un moule, enduit, de 13 x 9 pouces.
8. Faites cuire à 350° F. (four modéré) pendant 45 minutes.
9. Lorsque refroidi, garnissez du Glaçage au Fudge—(page 15).

*Type Emulsif.



Gâteau de Margot
au Lait de Beurre

(Donne 1 gâteau de 7 x 10 x 2 pouces ou 2 étages de 8 pouces, d'une épaisseur de 1½ pouce)

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| 2 tasses de farine à | 3 oeufs, séparés |
| gâteau, tamisée | 1 c. à thé de vanille |
| ¾ de c. à thé de Soda | ½ c. à thé d'extrait de citron |
| à Pâte Cow Brand | |
| ½ c. à thé de sel | ½ tasse de lait de beurre |
| ⅔ de tasse de shortening | 2 c. à table de vinaigre (distillé) |
| 1 tasse de sucre | |

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte et le sel.
2. Réduisez le shortening en crème; ajoutez graduellement le sucre, en réduisant en crème jusqu'à consistance légère et mousseuse.
3. Ajoutez les jaunes d'oeufs, battez jusqu'à consistance très légère.
4. Ajoutez la vanille et l'extrait de citron; mêlez bien.
5. Ajoutez alternativement les ingrédients secs avec le lait de beurre et le vinaigre combinés.
6. Battez jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
7. Incorporez les blancs d'oeufs fermement battus.
8. Versez dans un moule à pain, enduit, de 7 x 10 x 2 pouces ou dans 2 moules à gâteaux de 8 pouces, d'une profondeur de 1½ pouce.
9. Faites cuire le pain à 350° F. (four modéré) de 40 à 45 minutes; les étages à 375° F. (four modéré) de 25 à 30 minutes.
10. Garnissez de Glaçage à l'Orange—Recette en page 15.

Gâteau Marbre

(Donne 2 étages
de 8 pouces)

- | | |
|---|--|
| 2 tasses de farine à
gâteau, tamisée | 1 c. à thé de vanille |
| 1 c. à thé de Soda à
Pâte Cow Brand | 2 oeufs |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel | $1\frac{1}{3}$ tasse de sucre |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre | $\frac{1}{2}$ tasse de shortening, fondu |
| $\frac{1}{2}$ tasse de lait frais | 1 carré de chocolat,
fondu |
1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte et le sel.
 2. Combinez le vinaigre, le lait et la vanille; mélangez bien.
 3. Battez les oeufs et le sucre ensemble, pendant 1 minute (125 coups).
 4. Ajoutez le mélange à la farine, le shortening et la $\frac{1}{2}$ du liquide; brassiez jusqu'à ce que la farine soit humectée et battez 1 minute (125 coups).
 5. Ajoutez le liquide qui reste; battez 1 minute (125 coups).
 6. A la cuillère, disposez, à différents endroits, environ les $\frac{2}{3}$ de la pâte dans 2 moules à étages, enduits, de 8 pouces, d'une profondeur de $1\frac{1}{4}$ pouce.
 7. En brassant, ajoutez le chocolat, à la pâte qui reste, jusqu'à mélange; dans les moules à gâteaux, disposez à la cuillère entre chaque cuillerée de pâte d'une teinte pâle. Afin de donner un effet marbré, traversez plusieurs fois avec un couteau.
 8. Faites cuire à 375° F. (four modéré) de 25 à 30 minutes.
 9. Lorsque refroidi, garnissez de votre glaçage préféré.

*Type Emulsif.

Gâteau à la Crème Sure

(Donne 2 étages de 9 pouces, d'une profondeur de
 $1\frac{1}{2}$ pouce, ou 32-36 petits gâteaux de $2\frac{1}{4}$ pouces)

- | | |
|--|---|
| 2 tasses de farine à
gâteau, tamisée | 1 c. à thé de cannelle |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel | $\frac{1}{2}$ tasse de shortening |
| 1 c. à thé de Soda à
Pâte Cow Brand | 2 tasses de cassonade |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de clou de
girofle | 2 oeufs |
| $\frac{1}{2}$ c. à thé de tout-
épice | 1 c. à thé de vanille |
| | 2 c. à table de vinaigre
et de la crème sure
pour faire 1 tasse |
| | $\frac{1}{2}$ tasse de noix |
1. Tamisez ensemble la farine, le sel, le Soda à Pâte et les épices.
 2. Réduisez le shortening en crème; ajoutez le sucre graduellement, en réduisant le tout en crème jusqu'à consistance mousseuse.
 3. Ajoutez les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition.
 4. Ajoutez la vanille.
 5. Ajoutez le vinaigre et la crème sure combinés, alternativement avec les ingrédients secs; battez jusqu'à homogénéité. Incorporez les noix cassées.
 6. Versez dans 2 moules de 9 pouces par $1\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur, ou dans de petits moules.
 7. Faites cuire le gâteau étagé à 375° F. (four modéré) de 25 à 30 minutes; les gâteaux en petits moules de 20 à 25 minutes.
 8. Lorsque refroidi, garnissez de votre glaçage préféré.

Les Beignes de Grand-Mère

(Donne environ 1½ douzaine de beignes)

2 tasses de farine tout usage, tamisée	2 c. à table de shortening
½ c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	½ tasse de sucre
½ de c. à thé de muscade	1 oeuf
¼ de c. à thé de sel	½ c. à thé de vanille
	2 c. à table de vinaigre et du lait frais pour faire une ½ tasse

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte, la muscade et le sel.
2. Réduisez le shortening en crème; ajoutez graduellement le sucre, tout en continuant de réduire en crème.
3. Ajoutez l'oeuf, battez bien.
4. Ajoutez la vanille.
5. Ajoutez le lait et le vinaigre combinés, alternativement avec les ingrédients secs; ne brassez que jusqu'à homogénéité.
6. Roulez de petites quantités de pâte à la fois, environ ⅓ de pouce d'épaisseur.
7. Coupez les beignes (avec un coupeur de 2½ pouces) et laissez reposer environ 10 minutes.
8. Faites cuire dans la graisse chaude (365° F.) jusqu'à un brun délicat. Tournez une fois. (Ne faites cuire que 4 ou 5 beignes à la fois afin que la graisse ne refroidisse pas trop.) Egouttez sur un papier hydrophile.

Biscuits Sucrés à la Cuillère

(Donne environ 5 douzaines de biscuits de 2 pouces)

2½ tasses de farine tout usage, tamisée	2 c. à table de vinaigre blanc (distillé)
½ c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	1½ c. à thé de zeste de citron râpé
1 c. à thé de sel	½ tasse de beurre ou de margarine
1 oeuf, légèrement battu	½ tasse de shortening
1 c. à thé de vanille	1 tasse de sucre

1. Tamisez la farine avec le Soda à Pâte et le sel.
2. Combinez l'oeuf avec le vinaigre, le zeste de citron et la vanille.
3. Réduisez le beurre ou la margarine et le shortening en crème, jusqu'à consistance lisse et mousseuse.
4. Ajoutez graduellement le sucre, en réduisant en crème.
5. Ajoutez alternativement les ingrédients secs et le mélange à l'oeuf, peu à la fois, en mêlant bien après chaque addition.
6. Déposez à la cuillère sur une tôle enduite et aplatissez avec les pointes enfarinées d'une fourchette. Saupoudrez de sucre.
7. Faites cuire à 400° F. (four chaud) de 10 à 12 minutes.

(Donne environ 8 douzaines de biscuits de 2 pouces)

3 tasses de farine tout usage, tamisée	¼ de c. à thé de clou de girofle
½ c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	1 tasse de shortening
¾ de c. à thé de sel	½ tasse de cassonade foncée, bien pressée
1 c. à thé de gingembre	⅓ de tasse de mélasse
½ c. à thé de cannelle	1 oeuf
¼ de c. à thé de muscade	1 c. à table de vinaigre

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte, le sel et les épices.
2. Réduisez le shortening en crème, jusqu'à consistance lisse et douce.
3. Ajoutez la cassonade et réduisez en crème jusqu'à consistance mousseuse.
4. Ajoutez la mélasse, l'oeuf et le vinaigre et battez jusqu'à consistance lisse et légère.
5. Ajoutez les ingrédients secs en plusieurs fois, en brassant jusqu'à consistance lisse après chaque addition.
6. Faites refroidir la pâte dans le réfrigérateur pendant 1 ou 2 heures.
7. Divisez la pâte en 3 portions et façonnez chacune en un rouleau d'environ 2 pouces de diamètre. Enroulez chaque rouleau dans du papier ciré et faites refroidir toute la nuit dans le réfrigérateur.
8. Coupez en tranches de ⅛ à ¼ de pouce d'épaisseur et placez sur une tôle non-enduite.
9. Faites cuire à 350° F. (four modéré) pendant 10 minutes.



Biscuits à la Mélasse

Pouding Cottage au Chocolat

(Donne 1 pouding de 8 pouces carrés)

1 $\frac{3}{4}$ tasse de farine tout usage, tamisée	$\frac{1}{3}$ de tasse de shortening amolli
1 c. à thé de Soda à Pâte Cow Brand	$\frac{1}{4}$ de tasse de vinaigre
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel	1 tasse de lait frais
1 tasse de sucre	$\frac{1}{2}$ c. à thé de vanille
1 oeuf	3 carrés de chocolat, fondu

1. Tamisez ensemble la farine, le Soda à Pâte, le sel et le sucre.
2. Réduisez le shortening en crème, jusqu'à consistance lisse.
3. Ajoutez l'oeuf, le vinaigre, le lait, la vanille, les ingrédients secs et le chocolat.
4. Brassez jusqu'à ce que la farine soit humectée; battez ensuite pendant 1 minute (125 coups).
5. Versez dans un moule, enduit, de 8 x 8 x 2 pouces.
6. Faites cuire à 325° F. (four lent) de 55 à 60 minutes.
7. Servez chaud avec une sauce à l'orange.

Glaçage Grillé aux Noix

(Pour le dessus d'un gâteau de 8 pouces carrés)

2 $\frac{1}{2}$ c. à table de beurre ou de margarine
$\frac{1}{2}$ tasse de cassonade, bien pressée
2 c. à table de crème
$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées

1. Faites fondre le beurre ou la margarine.
2. Ajoutez les ingrédients qui restent et mélangez.
3. Étendez sur le gâteau.
4. Faites griller sous le gril (à 3 ou 4 pouces de la chaleur) jusqu'à ce que des bulles se forment.



Le Soda à Pâte Cow Brand est du bicarbonate de soude pur, d'une qualité approuvée par la U.S.P.

Glaçage au Fudge

(Pour couvrir le dessus et les côtés de 3 étages de 9 pouces)*

6 carrés de chocolat non sucré	1 $\frac{1}{3}$ tasse de lait frais
4 tasses de sucre	2 c. à thé de vanille
$\frac{1}{4}$ de tasse de farine	6 c. à table de beurre ou de margarine
$\frac{1}{4}$ de c. à thé de sel	5-6 c. à table de crème

1. Dans une casserole, sur un feu doux, faites fondre le chocolat.
2. Combinez le sucre, la farine et le sel avec le chocolat.
3. Ajoutez graduellement le lait, en mêlant bien.
4. Couvrez la casserole et amenez doucement au point d'ébullition, en brassant à l'occasion.
5. Faites bouillir doucement pendant 2 minutes.
6. Enlevez le couvercle et faites bouillir jusqu'au "stade de la balle molle" (232° F.), en brassant occasionnellement.
7. Retirez du feu, ajoutez la vanille et le beurre ou la margarine.
8. Laissez refroidir le glaçage jusqu'à tiédeur, sans brasser.
9. Battez jusqu'à ce que le glaçage perde de son lustre.
10. Ajoutez la crème et continuez de battre jusqu'à consistance idéale, pour étendre.
11. Étendez rapidement sur le gâteau.

* (Pour un gâteau à deux étages de 8 pouces, employez la $\frac{1}{2}$ de cette recette.)

Glaçage à l'Orange

(Pour couvrir les dessus de 2 étages de 8 pouces)*

1 jaune d'oeuf
1 c. à table de zeste d'orange râpé
1 $\frac{1}{2}$ c. à table de jus d'orange
 $\frac{1}{2}$ c. à table de vanille
Quelques grains de sel
2 $\frac{1}{2}$ tasses de sucre à glacer, tamisé

1. Mélangez ensemble le jaune d'oeuf, le zeste et le jus d'orange, la vanille et le sel.
2. Ajoutez graduellement le sucre, en brassant jusqu'à malléabilité.
3. Étendez entre les étages et sur le dessus du gâteau.

* Pour avoir un glaçage plus généreux sur les dessus et les côtés, doublez la recette.

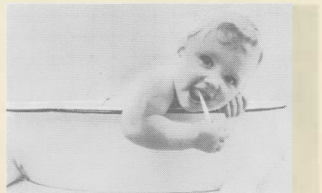
CONSTATEZ que le Soda a plus d'usages



VOUS DÉTEND, VOUS REPOSE — Après une harassante journée passée à courir les magasins, faire le ménage, discuter d'affaires ou pratiquer un sport, rien ne repose et ne détend comme un bon bain au soda à pâte. Dans l'eau chaude de votre bain, videz simplement un paquet d'une demi-livre de soda à pâte Cow Brand et laissez-vous tremper. C'est aussi un excellent moyen de soulager les brûlures du soleil et du vent, les éruptions et les démangeaisons.



SOULAGE LA PEAU IRRITÉE — Appliquez le soda à pâte Cow Brand en solution avec de l'eau sur la surface irritée. Idéal pour le soulagement rapide de brûlures causées par le soleil, le vent et les piqûres d'insectes ou d'abeilles.



ADOUcit LES DÉMANGEAISONS CHEZ BÉBÉ — Pour éruptions, ajoutez $\frac{1}{2}$ tasse de soda à l'eau du bain. Pour picotements, ajoutez 1 à 2 c. à table de soda à l'eau du bain.

que n'importe quel autre produit domestique



l'HYPER-ACIDITÉ — Pour obtenir un soulagement rapide, prenez $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda à pâte Cow Brand dans un demi-verre d'eau. Doux et apaisant, il aide à neutraliser l'excès d'acidité et rétablit l'estomac dérangé. Gardez-en un paquet dans votre pharmacie.



DENTIFRICE — Versez un peu de soda dans le creux de la main et prenez-le avec une brosse à dent humide. Il n'y a pas de façon plus sûre et plus efficace de nettoyer les dents.



MAL DE GORGE — 2 c. à thé de soda dans un verre d'eau procure un gargarisme adoucissant qui nettoie la gorge et élimine la muqueuse accumulée.

Gardez-en un paquet dans la Cuisine,



NETTOIE ET ADOUCIT VOTRE RÉFRIGÉRATEUR! — en la $\frac{1}{2}$ du temps!
Sans frotter ni récurer. Le soda à pâte (bicarbonate de soude) émulsifie le film graisseux auquel adhère le moisi et les germes. Saupoudrez un torchon humide de soda et essuyez les surfaces intérieures. Le film disparaît, de même que les odeurs sûres et les relents. Lavez les plateaux et légumes dans une solution de soda, qui est recommandé par 22 des principaux fabricants de réfrigérateurs.

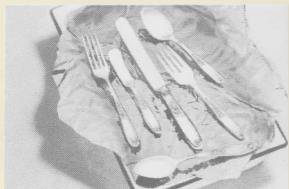


ASSAINIT LES CAFETIÈRES — Les huiles du café qui adhèrent aux cafetières en verre altèrent la riche saveur. Rincez une fois par semaine dans une solution de soda (3 c. à table par pinte d'eau).



DÉGAGE LES CERNES DU LAIT. Versez $\frac{1}{2}$ c. à thé de soda dans le biberon et remplissez-le d'eau. Quand les cernes sont dissouts, rincez le biberon et stérilisez-le comme d'habitude. 2 c. à table suffisent pour les bouteilles à vacuum.

la Salle de bains et dans l'Auto



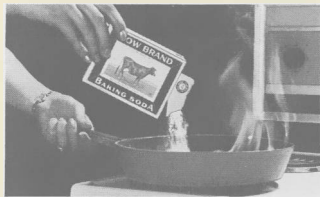
NETTOIE VITE L'ARGENTERIE — Couvrez le fond d'une lèchefrite émaillée de papier d'aluminium. Ajoutez 1 c. à table de soda par pinte d'eau. Amenez à ébullition et placez l'argenterie pour qu'elle touche le papier d'aluminium. Le terni disparaît!



ENLÈVE LES TACHES — Le soda à pâte enlève les taches rebelles faites sur le plastique ou la vaisselle par le café, le thé, les oeufs ou tout autre agent. Le cristal demeure également étincelant.



POUR LES PAREBRISÉS — Vous pouvez enlever facilement les souillures d'insectes et les éclaboussures sur le pare-brise, les phares et les glaces. Saupoudrez du soda sur une éponge humide, appliquez et rincez à l'eau claire.



ÉTEINT LES INCENDIES DE CUISINE — N'employez pas d'eau — mais du soda sur les feux causés par les poêles et grils surchauffés. Le soda étouffe les flammes, empêche le feu de s'étendre.



CENDRIERS SANS FEU — Un peu de soda à pâte Cow Brand dans le cendrier et les cigarettes s'éteindront complètement. Finis les odeurs de tabac et le feu qui couve.



COUCHES — Ajoutez 3 cuillerées à table de soda à pâte Cow Brand dans l'eau de votre seau de trempage. Les odeurs disparaîtront.

Recettes au Soda à Pâte...



gâteaux ★ biscuits
beignes ★ glaçages ★ conseils domestiques

