

brun, 1 tasse de lait sur, 1 cuillerée à soupe de gingembre et une cuillerée à thé de soda. Mêlez mollement avec de la farine et roulez pas trop mince. Coupez en carrés et faites cuire dans un fourneau très chaud.

EXCELLENTS PETITS PAINS AU GINGEMBRE. — Mettez une cuillerée à thé de soda dans une tasse à thé, versez-y 3 cuillerées à soupe d'eau bouillante, ajoutez 4 cuillerées à soupe de beurre fondu, ou de graisse ; remplissez la tasse de mélasse, ajoutez sel et gingembre au goût. Faites un mélange aussi mou qu'il soit possible pour le rouler.

GATEAUX AU GINGEMBRE. — Prenez 2 tasses de mélasse, 1 tasse de sucre, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de beurre, et une cuillerée à soupe de gingembre. Mettez tout ensemble et laissez bouillir. Faites dissoudre 1 cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau et ajoutez-le au mélange ci-dessus ; versez-y alors en brassant assez de farine pour pouvoir rouler. Coupez en feuillets de la grandeur de la poêle. Après avoir fait cuire, coupez en petits carrés.

GATEAUX CASSANTS AU GINGEMBRE. — Prenez 1 tasse à café de beurre et de graisse mêlés, 1 tasse à café de sucre, autant de mélasse, $\frac{1}{2}$ tasse à café d'eau, 1 cuillerée à soupe de gingembre, autant de cannelle, 1 cuillerée à thé de clou, 1 cuillerée à thé de soda dissous dans l'eau chaude.