

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.