

une épaisseur de un demi-pouce, coupez à l'emporte-pièces et faites cuire dans un fourneau chaud 15 minutes environ.

Muffins au miel

Sassez ensemble 1 tasse de farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda à pâte, $\frac{1}{4}$ d'une cuillerée à thé de sel. Ajoutez une cuillerée à table de beurre fondu, $\frac{1}{2}$ tasse de miel, $1\frac{1}{2}$ tasse de lait, $\frac{3}{4}$ d'une tasse de noix de Grenoble hachées fin. Mélangez le tout. Versez le mélange dans de petits moules à biscuits et faites cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes.

Croquembouches au miel

2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel, 1 cuillerée à thé de soda à pâte, 1 cuillerée à table de gingembre, 1 cuillerée à table de cannelle. Farine pour rouler la pâte.

Autres biscuits au miel

1 tasse de miel, 3 cuillerées à table de beurre, 1 blanc d'œuf, 4 gouttes d'essence d'amandes amères, une pincée de sel, 1 à $1\frac{1}{2}$ tasse de farine, quelques cuillerées d'amandes hachées et sucre blanc pour saupoudrer les biscuits avant la cuisson. Tamiser la farine dans un bol, faire la fontaine, y verser le miel, le blanc d'œuf, le sucre, l'essence, le sel et le beurre. Mélanger tous ces ingrédients de façon à obtenir une pâte qui s'étende au rouleau. Couper à l'emporte-pièce et faire cuire sur une feuille à gâteaux beurrée et farinée, à feu modéré. Saupoudrer les biscuits d'un peu d'amandes hachées, avant la cuisson ; au sortir du fourneau saupoudrer de sucre blanc.

Pouding aux prunes et au miel

Laver $1\frac{1}{2}$ de prunes ; les laisser couvertes d'eau chaude durant vingt minutes. Les égoutter, enlever la pelure et les trancher. Ajouter $\frac{1}{2}$ chopine de lait doux, 1 tasse de miettes de pain, l'écorce râpée d'un demi-citron, 3 cuillerées à table de miel et 3 cuillerées à table de beurre fondu. Ensuite tamiser 1 tasse de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 cuillerée à thé de sel. Ajouter graduellement la farine. Verser la préparation jusqu'aux 2-3 du moule beurré et recouvert. Faire cuire à la vapeur $2\frac{1}{2}$ heures. Servir avec une sauce faite d'un œuf battu, une tasse de miel et deux cuillerées à thé de jus de citron bouillis ensemble. Ajouter de l'eau pour une sauce plus claire.

Pouding au tapioca et au raisin

A une pinte de lait ajouter deux cuillerées à table de tapioca cru et 2 cuillerées à table de riz, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{2}$ tasse de miel et 1 tasse de raisin à pouding. Faire cuire à feux doux en remuant constamment jusqu'à parfaite cuisson. Verser dans un plat à gratin et faire prendre au fourneau.

"Plum pudding"

Laver une livre de prunes ; les laisser tremper dans l'eau froide durant six heures, les égoutter et les couper en petits morceaux. Dans un grand bol, tamiser 4 tasses de farine, 4 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 cuillerée à thé de sel, 1 lb de sucre brun, 2 cuillerées à thé de gingembre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou de girofle moulu ; ajouter les prunes, 1 livre de raisin à pouding, $\frac{1}{2}$ livre d'écorce de