

lerées à soupe de levure. Mélangez dans assez de farine pour en faire une pâte dure. Laissez lever jusqu'au matin. La même recette fait d'excellents gateaux cuits en anneaux.

GATEAUX LEVÉS.—Prenez une chopine et demie de lait frais chaud, 1 œuf, 2 ou 3 cuillerées de beurre fondu et la moitié d'une tasse de levure. Mélangez, avec assez de farine pour en faire une pâte molle et mettez lever pendant la nuit. Le matin prenez cette pâte spongieuse sans la pétrir et faites vos anneaux pour gateaux. Faites cuire pendant une demi-heure dans un fourneau chaud.

GATEAUX FAVORIS DE *Sweeties*.—Prenez trois œufs, une cuillerée à thé de sucre, une tasse à café de lait doux et une tassée d'eau chaude, 4 cuillerées à soupe de levure et assez de farine pour faire une pâte dure. Battez bien vos jaunes d'œufs et le sucre ensemble, versez-les dans le lait, l'eau et la levure, brassez bien et mettez lever dans une place chaude. Quand cette pâte est levée, battez vos blancs d'œuf en gelée et versez-les dans la pâte avec une pincée de sel ; faites cuire dans un moule à gateaux. Ces gateaux sont excellents pour le déjeuner, si on les prépare la veille.

BUNS.—Prenez une demi-tassée de chaque, levure, sucre et beurre, $1\frac{1}{2}$ tassée de lait, un peu de muscade et de sel. Mélangez ensemble le soir et le matin ajoutez une demi-tassée de sucre et un peu de raisin de corinthe.

ROULEAUX GRAHAM.—Prenez une pinte de grosse farine de Graham, le $\frac{1}{2}$ d'une tasse de melle, du sel au goût, 1 cuillerée à thé de soda et