

BOITE AUX LETTRES

ALYS.— Votre travail ne peut être publié, il vous faudrait revoir un peu les règles de la grammaire.

UNE LECTRICE.— En vous adressant aux maires de ces municipalités, vous auriez, je crois, les renseignements que je ne puis vous donner ici.

MAMAN.— Vous trouverez ce livre dans une librairie.

MADELEINE.— Oh ! la grande joie que m'a causée votre retour, petite Madeleine ! Combien je vous désire heureuse malgré la souffrance morale qui semble vous étreindre, venez avec confiance à la "grande amie" qui saura vous comprendre et vous dire peut-être le mot qui vous aidera.

J'ai fait avec plaisir le message à Violette de l'Immaculée, peut-être vous a-t-elle retrouvée dans votre solitude ?

VIOLETTE DE L'IMMACULÉE.— Votre poésie a été publiée... la mesure de vos vers ne s'emploie pas dans une pièce de poésie, si ce n'est dans des vers alternés.

Enfin le grand secret est venu ! Si vous saviez comme tout ce qui vous est cher m'intéresse et je fais des vœux ardents pour que bientôt se réalise votre beau rêve ! En attendant, petite amie, soyez toute à la volonté de Celui qui vous veut à Lui sûrement puisqu'Il vous conduit au Calvaire chargée d'une croix que vous n'avez pas désirée mais que vous aimerez bien, parce qu'Il le veut ainsi.

Votre retour me fait toujours plaisir, n'en doutez pas.

Jeanne LE FRANC.



(Suite)

BISCUITS À LA POUDRE À PÂTE

La pâte dont sont faits les petits pains chauds et les biscuits à la poudre à pâte est mélangée d'une manière différente des pâtes claires. Dans une mixture très épaisse comme celle des biscuits à la poudre à pâte, la matière grasse est coupée dans la farine avec les autres ingrédients secs. On mélange d'abord les ingrédients,

puis on incorpore la graisse. On peut le faire avec les doigts, mais c'est encore mieux de se servir de deux couteaux. Le liquide est ajouté en dernier, ensuite la pâte est manipulée légèrement et doit être plutôt molle et spongieuse ; assez molle pour tomber si elle n'est soutenue des deux côtés, et assez ferme pour se soutenir quand on la fait tomber par cuillerées dans des moules ou sur une tôle.

Il est peut-être nécessaire d'indiquer de nouveau les proportions pour les biscuits à la poudre à pâte, puisque cette pâte est la base de plusieurs sortes de petits pains chauds : 2 c. à thé de poudre à pâte, $\frac{1}{4}$ c. à thé de sel, un $\frac{1}{2}$ tasse de liquide eau ou lait et une à deux c. à table de matière grasse par tasse de farine.

PRÉPARATION-TYPE DES BISCUITS À LA POUDRE À PÂTE

2 tasses de farine	$\frac{3}{4}$ tasse de liquide eau
4 c. à thé de poudre à pâte.	ou lait.
$\frac{1}{2}$ c. à thé de sel.	2 à 4 c. à table de beurre ou de graisse.

I. Sasser la farine avant de la mesurer, sasser encore avec la poudre à pâte et le sel.

II. Faire entrer la graisse en frottant avec le bout des doigts ou bien travailler avec une fourchette, ou deux couteaux. Ne pas trop couper la graisse, lui donner la grosseur d'une moitié de pois.

III. Ajouter le lait promptement et mélanger avec un couteau, ou manipuler le moins possible.

IV. Abaisser la pâte et lui donner 1 pouce d'épaisseur.

V. Couper et dorer le dessus avec du lait ou une mixture de sucre et d'eau : 2 cuillerées de sucre pour une tasse d'eau.

VI. Faire cuire 12 à 15 minutes dans un fourneau chaud.

Avec cette formule on peut faire :

1° BISCUITS INSTANTANÉS

Travailler la pâte, tel qu'indiqué ci-haut puis faire tomber la pâte par cuillerée sur les tôles graissées.

2° BISCUITS ROULÉS AUX FRUITS

I. Ajouter à la recette-type 2 cuillerées de sucre, 1 œuf, le $\frac{1}{3}$ d'une tasse de raisin sec égrené et haché, 2 c. à table de citron haché fin, et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de cannelle.

II. Procéder comme méthode générale.

III. Faire une abaisse de $\frac{1}{4}$ pouce ; badi-geonner avec du beurre fondu et saupoudrer avec du sucre, de la cannelle et des fruits, ou raisins de Corinthe.