

3 de lait sur, du soda et une tasse de raisin ; mélangez tout avec de la farine. Faites cuire à la vapeur dans un bassin de 3 pintes, pendant 3 heures.

PAIN BIS N° 1.—Prenez 2 tasses $\frac{1}{2}$ de farine de blé d'Inde, $1\frac{1}{2}$ de farine de seigle, $\frac{1}{2}$ de farine de blé, 1 tasse de mélasse, 1 d'eau chaude, 2 de lait doux, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire à la vapeur 3 heures et au fourneau 1 heure.

PAIN BIS N° 2.—Prenez 4 tasses de farine de blé d'Inde, 2 de farine de seigle, 1 de mélasse, 2 pinte d'eau chaude avec une demi-tasse de bonne levure, ou employez à la place 1 pinte de lait sur sans levure, et une grosse demi-cuillerée à thé de soda et un peu de sel. Faites cuire au fourneau ou à la vapeur pendant 3 heures.

CHAPITRE X.

PLATS SUCRES.

CRÈME ESPAGNOLE.—Faites chauffer une chopine de lait et une demi-boîte de gélatine ensemble jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Ajoutez ensuite les jaunes de 3 œufs bien battus avec cinq cuillerées à soupe de sucre granulé. Enlevez du feu aussitôt qu'elle commence à épaissir et ajoutez les blancs de 3 œufs battus en écume. Battez le tout ensemble complète-