

et mélangez bien. Faites cuire dans une lèchefrite à environ 1 pouce d'épais. Ces pains sont excellents, si on prend le trouble d'y mettre l'eau bouillante et de bien brasser après qu'on y a ajouté la farine.

PAIN AU GINGEMBRE ET A LA MÉLASSE.—Prenez une demi-tasse de sucre, 1 tasse de mélasse $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 cuillerée à thé de gingembre, 2 cuillerées à thé de soda, 1 tasse d'eau bouillante et 2 tasses de farine. Ajoutez deux œufs bien battus en dernier lieu avant de mettre cuire.

PAIN MOU AU GINGEMBRE.—Prenez une demi-tasse de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse de mélasse, $\frac{1}{2}$ tasse de lait doux, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre, 1 œuf, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à thé de crème de tartre et une demi-cuillerée à thé de soda.

PAIN DUR AU GINGEMBRE.—Prenez deux tasses de mélasse, 1 tasse de beurre, 1 tasse de sucre, un morceau d'alun de la grosseur d'une châtaigne, du gingembre, 1 cuillerée $\frac{1}{2}$ à thé de soda. Faites un mélange dur.

PAIN AU GINGEMBRE SUCRÉ.—Prenez 3 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 1 tasse de crème ou de lait, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à soupe de gingembre et assez de farine pour bien rouler.

PETITS PAINS AU GINGEMBRE ET AU SUCRE.—Prenez une tasse de beurre, 2 tasses de sucre