

GATEAUX.—*Suite.*

PAGES

Glace sans Œuf, Glace Blanche Bouillie, Gateaux de Mme. John C. Crosman, Gaufres à la Vanille.	85
Pêle-Mêle, Petites Galettes au Sucre, Petits Pains d'Épices (<i>Gingersnaps</i>), Ermites (5 douzaines), Biscuits, Biscuits Durs, Pain Mou au Gingembre.	86
Pain au Gingembre et à la Melasse, Pain Mou au Gingembre, Pain Dur au Gingembre, Pain au Gingembre Sucré.	87
Petits Pains au Gingembre et au Sucre, Excellents petits Pains au Gingembre, Gateaux au Gingembre, Gateaux Cassants au Gingembre, Kisses.	88

CONSERVES ET BREUVAGES.

Confitures au Raisin, Confitures au Framboises, Mettre des Gadelles Noires ou Raisin de Corinthe froid en canistre.	90
Gelée aux Gadelles ou Groseilles, Gelée aux Gadelles ou aux Groseilles, Confitures aux Figues, Pour faire cuire des Canneberges.	91
Confitures aux Framboises, Autres Confitures aux Framboises, Confiture au Raisin, Hydromel.	92
Café de Vienne, Soda à la Crème.	93

DIVERS.

Tire à la Melasse No. 1, Tire à la Melasse No. 2 Candy Français.	94
Candy au Sucre, Crème au Chocolat, Candy.	95
Sucre d'Orge au Chocolat, Pour faire cuire la Farine d'Avoine (<i>Gruau</i>).	96
Omelette, Omelette, Crème Espagnole.	97
Soupe aux Oignons, Gruau pour les Malades, Gruau Graham pour les Dyspeptiques, Thé au Beuf.	98