

$\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de gingembre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de clou de girofle, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de cannelle, 1 tasse de raisins secs hachés, currants ou des dattes coupées et saupoudrées légèrement d'un peu de farine. Fouetter en crème la graisse et le sucre, ajouter le miel et l'œuf bien battu. Mélanger et tamiser tous les ingrédients secs et les ajouter alternativement avec le lait au premier mélange. Battre bien, ajouter les fruits et faire cuire dans une casserole profonde, beurrée et farinée, à feu modéré.

Gâteau roulé aux figues

Une tasse de figues hachées fin, 2 tasses de miettes de pain, 1 tasse de miel, $\frac{1}{2}$ tasse de suif haché fin, 2 œufs, l'écorce râpée et le jus d'un citron, 1 cuillerée à table de mélasse, 1 cuillerée à thé de muscade, $\frac{1}{2}$ tasse de farine et du lait pour faire une pâte épaisse. Faire cuire à la vapeur durant 3 heures.

Gâteau aux dattes

3 tasses de farine, $\frac{1}{2}$ tasse de miel, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 livre de dattes, suffisamment de lait pour faire une pâte épaisse. Faire cuire au four-neau ou à la vapeur, dans un moule beurré.

Pâté au raisin et au chocolat

Faire une pâte lisse avec une cuillerée à table de farine et $\frac{1}{4}$ de tasse de lait. Ajouter une cuillerée à table de chocolat dissous avec un peu d'eau, une cuillerée à table de beurre, trois cuillerées à table de miel, une pincée de sel et $\frac{3}{4}$ de tasse de lait. Faire cuire au bain-marie jusqu'à ce que ce soit assez épais ; alors, ajouter 2 œufs bien battus et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé d'essence de vanille. Verser dans une croûte cuite et faire prendre au four.

"Mince pie"

Faire cuire une demi-tasse de riz dans l'eau bouillante salée ; l'égoutter, y ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de raisin à pouding, $\frac{1}{2}$ tasse de currants, $\frac{1}{2}$ tasse de miel, 2 cuillerées à table de zeste d'orange (écorce râpée), la pelure râpée d'un petit citron, 1 cuillerée à table de beurre, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé d'épices mēlées ; mélanger bien le tout. Garnir un plat à pâte d'une pâte brisée fine et remplir avec le mélange. Recouvrir et presser un peu les bords. Au moyen d'une plume ou d'un pinceau, étendre une légère couche de blanc d'œuf, saupoudrer avec du sucre blanc et faire cuire.

Biscuits au miel

1 tasse de miel frais, $\frac{1}{2}$ tasse de crème chaude, 2 œufs, $\frac{1}{2}$ tasse de beurre de bonne qualité, 2 tasses de farine bien tamisée en y ajoutant au préalable $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de soda à pâte et $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de crème de tartre. Découper à l'emporte-pièce et faire cuire sur une tôle farinée, à fourneau modéré.

Biscuits aux pommes de terre au miel

2 tasses de farine, 1 tasse de pommes de terre pilées, 3 cuillerées à thé de sel, 1 cuillerée à soupe de beurre ou graisse, 2 cuillerées à soupe de miel, lait pour faire une pâte molle. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel ensemble ; mélanger le gras à la farine avec deux couteaux, ajouter les pommes de terre pilées, puis le lait pour faire une pâte pouvant se rouler facilement. Rouler à

une c
four

Muf

1
cuille
miel,
gez l
à fou

Croq

1
roule

Autr

1
sence
lerées
cuissc
d'œuf
façon
faire
drer le
neau l

Poud

L
nutes.
de lait
lerées
tasse
ter gr
beurré
faite d
bouilli

Poudi

A
rées à
poudin
cuisso

"Plun

La
heures,
ser 4 ti
1 lb de
girofle