

ensuite le plat à petit feu, ou que vos tasses pleines ou votre plat, soient mis dans l'eau chaude, et aussitôt qu'ils seront pris, retirez-les.

Crêpes Communes. — Faites une pâte légère, composée d'œufs, farine, lait et sel, vous ferrez cuire dans une petite poêle avec graisse ou beurre chaud. Si les œufs sont rares, vous pouvez les remplacer par de la neige ou bière d'épinette, et un peu de lait.

Gruau. — Délayez deux cuillerées à table de farine d'avoine dans une demi-tasse d'eau froide ; versez ensuite dessus trois demiards d'eau bouillante, en brasant, coulez dans un linge fin, puis faites bouillir un quart d'heure en brassant de temps en temps, et sucrez au goût.

On peut le faire au lait et y ajouter des pommes selon le goût des malades.

Confitures au Citrouilles.—Il y en a qui cuisent en marmelade, d'autres par gros morceaux telles que les croches, coupées que l'on fait sécher une nuit. On fait avec du sucre blanc un sirop épais dans lequel on jette la citrouille coupée par morceaux carrés. On ajoute un citron tranché, ou de l'écorce de citron. Si l'on se sert de mélasse, on mettra livre de citrouille par chopine de mélasse. Faites cuire doucement.

Confitures aux Fraises et aux Framboises.—Pilez du sucre blanc, mettez livre de sucre pour livre de fraises épurées, saupoudrez le sucre sur les fraises par lits, laissez reposer une heure, puis mettez au feu sans eau, faites cuire en remuant la casserole, écumez avec précaution, retirez-les quand vous jugerez que le sirop est assez épais.