

## LEVURE "ROYAL"

Si l'on désire une quantité double ou triple, gardez l'eau des pommes de terre pendant deux jours, ajoutez le double de quantité de sucre et de levure. S'il n'y a pas assez d'eau de pommes de terre ajoutez de l'eau ordinaire pour faire la quantité désirée, mais il faut ajouter le tout à midi la veille du jour ou l'on fait cuire. Employez deux pommes de terre pour chaque pinte d'eau ordinaire.

### Buns ou Rouleaux avec l'eau de pommes de terre.

Préparez l'eau de pommes de terre comme celle pour faire le pain. Le matin mettez dans un plat à mélange 1 cuillerée à soupe de sel,  $\frac{1}{4}$  de tasse de graisse et de beurre,  $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse d'eau bouillante. Versez l'eau de pommes de terre, puis faites comme pour le pain; lorsque la pâte est devenue légère, coupez en buns ou en rouleaux; laissez lever dans les moules jusqu'à ce que la pâte soit redevenue légère et faites cuire pendant 45 minutes dans un four modérément chaud.