

PETITS PAINS D'ÉPICES (*gingersnaps*).—Prenez 1 tasse de mélasse, 1 de sucre, 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 1 cuillerée à thé de soda, 2 de gingembre, et du sel. Mettez de la farine pour rouler et ne roulez pas trop mince.

ERMITES (5 douzaines).—Prenez 1 tasse  $\frac{1}{2}$  de sucre, 1 tasse de beurre, 2 œufs, 1 tasse de raisin de Corinthe ou du raisin haché, 1 cuillerée à thé de soda dissous dans un quart de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de clou, autant de cannelle, de la muscade et de toutes les épices au goût. Mettez de la farine comme pour les petites galettes au sucre et roulez mince. Saupoudrez du sucre dessus.

BISCUITS.—Prenez une tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre,  $\frac{1}{2}$  de tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tartre,  $\frac{1}{2}$  cuillerée à thé de soda et un œuf.

BISCUITS DURS.—Prenez 1 tasse de sucre,  $\frac{1}{2}$  tasse de beurre, 2 œufs, 1 chopine de farine; assaisonnez avec de la muscade. Roulez très mince.

PAIN MOU AU GINGEMBRE.—Prenez 1 tasse de mélasse, 1 cuillerée à thé de perlassé raffinée (*saleratus*), 1 cuillerée à thé de gingembre, 1 cuillerée à soupe de beurre ou de graisse, 1 pincée de sel si vous employez de la graisse. Mêlez cela ensemble et versez-y ensuite une demi-tasse d'eau bouillante et une chopine de farine