

que je m'en suis servi à cet usage (et cela veut dire tous les jours), elle ne requiert que rarement un lavage. Une chopine de farine d'avoine à gruau suffit pour faire assez de gruau pour une famille de garçons bien portants et de filles pleines de santé, et il en restera encore un peu pour les "vieilles gens."

Je mets cette farine dans ma jarre et j'y ajoute 2 pintes d'eau froide, je la couvre très bien et je la mets au feu. Il ne faut brasser que lorsqu'on veut la servir sur la table, temps où on doit la saler au goût. Il ne faut pas craindre de la faire cuire trop longtemps et si on veut l'avoir prête pour le déjeuner, on devrait la mettre bouillir la veille, quoique je pense qu'elle perd quelque peu de sa saveur de cette dernière leçon.

MUFFINS.—2 œufs, 2 cuillerées à soupe de sucre blanc, 2 cuillerées à thé de poudre allemande, $2\frac{1}{4}$ tasses de fleur, 1 tasse de lait, 1 cuillerée à soupe de beurre fondu. Faites cuire dans un fourneau très chaud.

FIN