## Rôties au miel

Coupez des tranches de pain d'un demi-pouce d'épaisseur environ. D'autre part, faites fondre du miel en quantité suffisante dans du lait auquel vous ajoutez un œuf battu en plus, suivant la quantité de rôties à faire. Beurrez quelque peu les tranches de pain que vous trempez dans ce liquide sucré au miel et faites frire ensuite dans du beurre ou de la graisse de bonne qualité. Servez chaud.

## Gâteau au miel

Deux tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 2 œufs, 2 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de sucre, 1 tasse de miel. — Tamiser plusieurs fois la farine, la mesurer, puis tamiser encore avec la poudre à pâte ; défaire le beurre en crème, ajouter les œufs battus avec le sucre et le miel, puis incorporer graduellement la farine. Verser dans un moule beurré et fariné ; faire cuire à four modéré.

## Autre gâteau au miel

1 tasse de beurre, 2 tasses de miel, 2 œufs, 1 tasse de lait sur, 2 cuillerées à thé de soda à pâte, 1 cuillerée à thé de gingembre, clou, cannelle, 4 tasses de farine. Procéder tel qu'indiqué précédemment.

## Gâteau aux fruits

4 œufs, 5 tasses de farine, 2 tasses de miel, 1 tasse de beurre, 1 tasse de lait, 5 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 livre de raisins, 1 livre de groseilles, 1 cuillerée à thé de cannelle, clou de girofle et muscade. Faire cuire à four modéré. L'on peut continuer la cuisson au bain-marie au fourneau. Ce gâteau peut se conserver frais plusieurs mois.

## Petits gâteaux au miel

½ tasse de beurre, 2 jaunes d'œufs, ½ tasse de miel, ½ tasse de lait, 1½ tasse de farine, 1 cuillerée à thé de cannelle, ½ cuillerée à thé de clous de girofle, 1 cuillerée à thé de muscade, 1 cuillerée à thé de soda à pâte, 2 blancs d'œufs, ½ tasse de raisins, ½ tasse de noix hachées. Défaire le beurre en crème, ajouter le miel, puis les jaunes d'œufs légèrement battus ; mettre le soda dans le lait, l'ajouter au premier mélange ainsi que la farine tamisée avec les épices. Hacher les raisins, les noix, les saupoudrer de farine afin qu'ils ne se prennent pas ensemble ; monter les blancs d'œufs, les incorporer au mélange. Beurrer de petits moules et les emplir aux trois-quarts ; cuire à four chaud 45 minutes.

## Petit gateau au seigle

¾ de tasse de miel, 2 œufs, ½ tasse de suif, ¾ de cuillerée à thé de sel, ½ tasse de lait, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1½ tasse de farine de seigle, essence au goût. Emietter le suif dans le miel, battre les œufs avec le lait, faire le mélange parfaitement. Ajouter les ingrédients secs après les avoir tamisés, puis mettre l'essence. Faire cuire à four modéré pendant 25 minutes.

## Autre gâteau aux fruits et au miel

½ tasse de graisse, ½ tasse de sucre brun, ½ tasse de miel, 1 œuf, ¾ tasse de lait, 2 tasses de farine, 1 cuillerée à thé de soda à pâte, ½ cuillerée à thé de sel,