

PASTRY

HOT CROSS BUNS

(For Good Friday)

$\frac{1}{4}$ cupful sugar, 3 tablespoonfuls butter, 1 teaspoonful salt, $\frac{1}{4}$ teaspoonful powdered cinnamon, 1 teaspoonful powdered ginger, 1 egg, $\frac{1}{2}$ yeast cake, Flour, $\frac{1}{4}$ cup chopped candied citron peel, $\frac{1}{2}$ cup seeded raisins, 1 cup scalded milk, $\frac{1}{2}$ cup lukewarm water.

Add butter, sugar and salt to milk. When lukewarm add yeast cake dissolved in water, spices, eggs well beaten and sufficient flour to make a stiff dough. Mix well, and raisins and peel, cover and let rise over night. In morning divide into pieces and form into neat buns. Place in greased pan, one inch apart, let rise, brush over with milk or beaten egg, and bake in moderately hot oven for twenty-five minutes. Cool, and with ornamental frosting, make a cross on each bun. The cross may also be made by placing strips of the paste on the buns before they are baked.

DOUGHNUTS

1 cup sour milk, $\frac{1}{2}$ cup New Orleans molasses, even teaspoonfuls ginger, 1 teaspoonful salt, 1 teaspoonful soda, 1 egg, 4 cups flour, dash of nutmeg.

Do not have the lard too hot or the doughnuts will brown on the outside before they are fully cooked through. On the other hand the lard must be hot enough so that when you have put them in the fat they will sink to the bottom and then rise quickly to the top. Place a piece of bread in the fat. While the bread may burn the doughnuts will not, and a lovely golden brown will be the result.

PEACH TARTS

Cover inverted tart tins with rich pastry. Set the tins on a baking sheet to keep edges of pastry from burning. Prick the pastry all over with a fork. Put in oven and bake until evenly browned. Remove from oven and shake lightly the shells from pans onto individual pie plates. Arrange a half of canned lemon-cling peach in each shell. With a pastry bag and rose tube, pipe a border of whipped cream around edge of peach and place a rose of whipped cream in center. Sprinkle thickly with candied cherries and nut meats, finely chopped.

CRULLERS

Half cup butter, 2 $\frac{1}{2}$ cups sugar, 1 cup sour milk, 2 eggs, 1 teaspoonful nutmeg, 1 teaspoonful cinnamon and flour, 1 teaspoonful of soda.

Cream the butter and sugar, add the eggs, beaten separately, and stir in the other ingredients and enough flour to make a soft dough. Roll out thin and fry in hot lard. The fat should be of a temperature to cook the crullers brown in about a minutes time. Sift powdered sugar over them while they are hot.

PATISSERIES

BEIGNETS

Deux œufs bien battus, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait, 4 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 cuillerée à thé de sel.

GALETTES À LA FARINE DE SARRASIN

Prenez 2 œufs, les $\frac{3}{4}$ d'une tasse de sucre, une demi-tasse de beurre, une tasse de lait caillé, une demi-cuillerée à thé de soda, détrempiez votre farine de sarrasin avec ces ingrédients en une pâte claire.

POUFFES

Prenez 2 œufs, 2 tasses de farine, 2 tasses de lait, 1 cuillerée à thé de beurre et une pincée de sel. Battez bien et faites cuire dans des moules dans un fourneau très chaud.

ERMITES

Prenez 1 $\frac{1}{2}$ tasse 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 canelle, 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.

BEIGNES

4 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 tasse d'eau, 1 tasse de beurre, gros comme un œuf de suif de mouton, 4 cuillerées à thé de poudre allemande pour une terrinée de farine.

BEIGNETS SOUFFLÉS

Prenez 3 livres de farine, 4 œufs bien frais, 1 chopine de lait, $\frac{1}{4}$ de livre de beurre. Faites une pâte ferme et jetez le beurre fondu après avoir mis les œufs dans un trou pratiqué au milieu de la farine. Étendez la farine sur une planche, coupez-la avec un coupe-pâte et jetez dans une poêle où bouillent 3 livres de saindoux.

CHARLOTTE RUSSE AUX AMANDES

Pilez au mortier $\frac{1}{4}$ de livre d'amandes émondées. Ajoutez une égale quantité de sucre en poudre, puis de beurre. Prenez 3 jaunes d'œufs, délayez-les dans un verre et demi de lait bouilli. Sucrez, vanillez et tenez quelque temps au bain-marie pour faire prendre. Mélangez alors avec votre pâte d'amandes, et travaillez de façon à obtenir une pâte bien homogène. Versez celle-ci dans un moule à charlotte dont vous avez garni les parois de biscuits à la cuiller coupés en tranches. Faites glacer à la sorbetière, et démontez au moment de servir.