

un pot de lait, une livre de cassonade blanche ou jaune avec anis et farine, une cuillerée de soda. Laissez lever la pâte, ensuite étendez-la, et coupez-la. Faites cuire sur une tôle.

Biscuits Blancs.—Prenez trois œufs battus avec une tasse de sucre blanc, une tasse à thé de beurre, deux cuillerées à thé de crème de tartre, une petite cuillerée de soda. Laissez lever la pâte, ensuite étendez-la et coupez-la. Faites cuire sur une tôle.

Biscuits à la Crème. — Deux œufs, une tasse et demie de sucre, une tasse de beurre fondu, une tasse de crème sùre, une cuillerée à thé de soda, deux de crème de tartre, une de farine.

Muffins.—Deux tasses de farine, la grosseur d'un jaune d'œuf de beurre, deux œufs, du lait pour en faire une pâte à crêpe ; ajoutez une cuillerée à thé de soda avant de les mettre au feu. Pour être servis chauds avec sirop d'érable.

Janoises. — Prenez trois œufs et leur pesanteur de sucre blanc, même quantité de beurre ; délayez le tout ensemble, ajoutez deux cuillerées à thé de poudre allemande et une cuillerée de crème de tartre mêlée à la farine pour assécher la pâte, étendez ensuite, coupez, et faites cuire.

Beignes à la Canadienne.— Une livre de farine, deux cuillerées de poudre allemande, une douzaine d'œufs battus avec une livre de sucre, deux tasses de crème ou de lait, ou encore une tasse d'eau. Ne pas rendre la pâte trop dure. et la laisser bien lever.

Œufs au lait.— Battez six œufs avec du sucre au goût et des amandes amères pilées, faites bouillir une pinte de lait et jetez-le doucement sur les œufs, en brassant ; mettez

ensuit
votre
seront

C
posée
petite
sont r
bière

C
d'avo
dessu
dans
brasse

C
le goût

C
marm
croch
avec
citrou
tranch
on me
cuire

C
du suc
épuré
reposit
en rel
les qu