

menter durant 5 minutes. Ajoutez une pincée de sel et une cuillerée à soupe de sucre et juste au moment de les faire frire, mettez deux œufs.

GATEAUX GRILLÉS DÉLICATS.—Prenez du lait de beurre ou du lait sur avec $\frac{1}{2}$ de lait doux, 1 œuf, un peu de sel et une moyenne cuillerée à thé de soda. Faites une pâte claire avec de la farine.

BISCUITS AU PAIN RASSIS.—Faites tremper le pain durant la nuit dans l'eau froide, ajoutez assez de farine pour en faire une pâte dure, 3 ou 4 œufs bien battus, un peu de sel et du soda si on emploie du pain de boulanger; si c'est du pain de ménage, mettez une cuillerée à thé de poudre à pâte au lieu de soda. Faites cuire sur un gril très chaud.

GATEAUX AU RIZ GRILLÉS.—Prenez un pinte de lait, une tasse de riz bouilli, du beurre de la grosseur d'un œuf, du sel, 2 cuillerée à thé de soda, 4 œufs et de la farine pour faire une pâte claire.

GATEAUX GRILLÉS.—Prenez 2 tasses de lait sur, 3 pleine cuillerées de beurre fondu, 1 œuf, 1 cuillerée à thé de soda, autant de sel et de la farine assez pour faire une pâte claire; battez le tout complètement.

GATEAUX A LA FARINE D'AVOINE GRILLÉS.—Prenez environ une chopine de gruau froid et battez-le avec un œuf. Ajoutez une tasse de lait sur et une cuillerée à thé de soda, brassez bien