

SOUPE A L'OIGNON AU LAIT.

Mettez du beurre dans une saucepan sur un feu vif ; pelez et coupez en tranches minces un ou plusieurs oignons, selon leur grosseur et la quantité de soupe que vous voulez faire ; ajoutez une demi-cuillerée de farine ; laissez jaunir jusqu'à ce que le tout ait pris une belle couleur ; mettez la quantité de lait nécessaire, plutôt bouillant que froid, du sel, un peu de poivre ; laissez bouillir au moins pendant un quart d'heure et versez le tout sur des tranches de pain coupées très minces dans la soupière. Cette soupe est excellente.

* * *

POULET SAUTÉ.

Mettez dans une casserole un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf et laissez-le fondre ; lorsqu'il est chaud, placez dedans les membres d'un poulet que vous avez découpé. Laissez bien jaunir et saupoudrez d'une cuillerée de farine, mêlez bien la farine au beurre et arrosez le tout avec un demi-verre de vin blanc. Salez, poivrez et ajoutez quelques petits oignons que vous avez d'abord fait jaunir dans la poêle. Sautez votre poulet de temps en temps et servez au bout de trois quarts d'heure.

* * *

PROCÉDÉ POUR FAIRE LES GATEAUX SECS.

On prend une $\frac{1}{2}$ lb de sucre, un $\frac{1}{4}$ de lb de beurre frais, une livre de belle farine, deux œufs, un peu de vanille. On forme du tout une pâte à laquelle on ajoute un peu de rhum. On étend la pâte avec un rouleau. On la découpe en lui donnant la forme que l'on veut, et on met la pâte au four de chaleur modérée.

* * *

TISANE DE RIZ.

On fait bouillir (crever) $\frac{1}{3}$ once de riz dans quantité suffisante d'eau pour 2 livres de tisane, contre la dysenterie.

* * *

RECETTE DU PAIN D'ÉPICE.

Farine de blé, 1 lb.; miel, $1\frac{1}{2}$ lb.; sucre en poudre, 6 onces ; soda à pâte, 1 pincée ; lait, 2 cuillerées à soupe. Mettez le lait sur le feu dans une casserole, faites-y

fondre
gez le
sez-le d
farine,
carbona
cuiller
y incor
pour q
comme
absorbé
Saup
placez-
reposer
avoir e
ayez o
une ce

On l
pomme
dans u
sont c
espèce
en cot
ces as
été re
teau.
sous e
à pru
ajoute
avec u
au fou
peut c
secs.
de la
sucre

MO

Lor
prend
debou
qui f
mouil
venab
Cette