

de l'essence de vanille sur vos mains pendant que vous l'étirerez.

CRÈME AU CHOCOLAT.—Prenez 2 tasses de sucre, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante. Faites bouillir pendant 8 ou 10 minutes, versez ensuite dans un chaudron d'eau froide et brassez jusqu'à ce que la crème soit assez froide pour la mettre en petites boules. Faites fondre $\frac{1}{2}$ pain de chocolat dans un bol, plongez-y vos boules et faites sécher sur un papier beurré. Ne mettez pas d'eau dans le chocolat.

CANDY.—Prenez une tasse à café de sucre blanc, du beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf, 1 cuillerée à table de vinaigre et de l'essence à votre choix. Faites bouillir jusqu'à ce qu'il devienne dur dans l'eau, versez alors dans un vaisseau bien beurré; quand il est presque froid, coupez en carrés.

SUCRE D'ORGE AU CHOCOLAT.—Prenez 1 tasse de mélasse, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 morceau de beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf ou plus. Faites bouillir lentement jusqu'à ce qu'il soit suffisamment dur pour se cirer.

POUR FAIRE CUIRE LA FARINE D'AVOINE (GRUAU).—Plusieurs s'objectent à ce genre de nourriture substantielle à cause de la perte et de l'ouvrage désagréable de nettoyer la poêle. J'ai pensé qu'il valait mieux ne pas employer une poêle et c'est pourquoi je me sers d'une jarre en pierre et, en la remplissant d'eau après