

TARTINE AU MIEL

“Demandez à un enfant s'il aime mieux avoir du miel sur son pain ou du beurre. Invariablement, il vous répondra: “J'aime mieux du miel”.

PINOCHES AU MIEL

1 tasse de miel, 2 tasses de sucre brun ou mélasse, $\frac{3}{4}$ tasse de dessus de lait, 2 cuillerées à table de beurre, 1 tasse de noix ou toute autre amandes hachées.

Faites bouillir le miel, le sucre et le lait à feu doux (petits bouillons). Ajoutez le beurre, laissez bouillir une minute de plus. Mettez la casserole dans l'eau froide. Laissez refroidir un peu et battez jusqu'à ce que ce soit en crème. Ajoutez les noix quand le tout commence à durcir.

BONBONS AU MIEL

2 cuillerées à table de miel coulé, mêlé à une tasse d'eau bouillante, 2 tasses de sucre blanc, 2 cuillerées à table de beurre. Faites cuire jusqu'à ce qu'un fil se forme. Ajoutez 1 cuillerée à thé d'essence d'amandes amères.

Jetez le sirop bouillant sur deux blancs d'œufs battus en neige. Battez jusqu'à ce que le mélange soit froid et versez par cuillerées sur un papier huilé et mettez une amende sur chaque.

BONBONS RUSSES

Mélangez 5 onces de miel et en même proportion, beurre frais, chocolat et sucre en poudre. Faites cuire sur un feu vif, en remuant sans cesse la pâte pour qu'elle ne s'attache pas. Mettez refroidir dans un plat de terre beurré et détaillez avec l'emporte-pièce en fer-blanc.