

CROQUETTES AU RIZ.—Prenez une tasse à thé de riz bien bouilli et bien écrasé dans l'eau, 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de sucre, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf et un peu de sel, donnez de la saveur avec de l'essence de vanille. Moulez-les à la main, roulez-les dans des miettes de biscuits et laissez-les glisser tranquillement dans la graisse bouillante. Faites cuire comme les gâteaux ordinaires.

ROSETTES.—Prenez deux œufs, 4 cuillerées à soupe, de sucre, une cuillerée à soupe de beurre fondu, 3 cuillerées à soupe de lait, une demi-cuillerée à thé de sel et un quart de cuillerée à thé de soda. Assaisonnez avec muscade, citron ou vanille. Mélangez avec de la farine et faites une pâte dure, roulez très mince, coupez par bandes de $\frac{3}{4}$ de pouce de largeur et découpez un côté en dents de scie de $\frac{1}{4}$ pouce de profondeur et faites-en des rosettes. Faite frire dans la graisse très chaude.

VANITÉ.—Prenez un œuf, un peu de sel et de la farine pour faire une pâte dure. Roulez très mince, coupez en dentelle ou tout autre forme, et faites frire dans la graisse très chaude.

GATEAUX GRILLÉS.—Sassez une demi-chopine de farine, ajoutez une fois et demie autant de lait sur. Battez bien avec de la farine. Ajoutez-y une petite cuillerée à thé de soda et laissez fer-