

CAKES

ECONOMY CAKE

One cupful of sugar, one cupful of butter substitute, one egg, one and one-half cupfuls of flour, two teaspoonfuls of baking powder, one cupful of milk, one teaspoonful of vanilla. Cream together the sugar and butter substitute and add the well-beaten yolk of egg and pinch of salt. Sift the flour and baking powder together and add the sugar and butter substitute. After mixing thoroughly pour in the milk and vanilla. Stir until smooth. Beat the white of an egg stiff, add sugar and flavoring and use the frosting.

MACAROONS (Chocolate).

Mix together one-half pound of almond paste and half pound of powdered sugar until mixture is like meal. Add the whites of three eggs, one at a time, and work mixture free of lumps. If too dry add the white of another egg. Add two squares of grated chocolate, an eighth of teaspoonful salt, one teaspoonful vanilla, one-eighth teaspoonful cinnamon. Drop from tip of teaspoonful onto buttered paper laid on a tin sheet and bake thirty minutes in very moderate oven. When baked moisten bottom side of paper and remove macaroons at once. They will prove a failure if baked in an oven too hot.

FRUIT COOKIES

Cream one cup butter or lard, add gradually one and half cups soft brown sugar, add three eggs beaten till thick and lemon-hued. Sift 2 cups flour with three-fourths teaspoonful salt, one teaspoonful cinnamon, half teaspoonful nutmeg. Add to first mixture, while stirring constantly. Add one teaspoonful soda dissolved in three tablespoonfuls hot water. Mix one cup English walnut meats broken in pieces with half cup currants, two-thirds cup seeded and shredded raisins, three tablespoonfuls finely cut candied orange peel. Dredge with one cup flour and stir into mixture. Drop from tip of spoon on a buttered tin sheet one and one-half inches apart. Bake in moderate oven.

VANILLA WAFERS

One cupful white corn syrup; three-quarters cupful butter and other fat mixed; two eggs; one and one-half cups of corn flour; one cupful potato flour; two teaspoonfuls vanilla; one teaspoonful salt. Stir all together well and drop in small quantities on greased tins. For variety sprinkle nuts on some a raisin in the center of another, or a candied cherry. Bake in moderate oven.

FROSTING (Boiled)

1 cup sugar, $\frac{1}{2}$ cup water, whites 2 eggs, 1 teaspoonful vanilla or $\frac{1}{4}$ tabsp. lemon juice.

Boil the sugar and water together until it threads. Pour the syrup slowly into the beaten whites of the eggs. Beat until cool enough to spread, then add the flavoring. For a chocolate frosting add one square of chocolate to the above.

GATEAUX

GATEAU AUX POMMES

Prenez 2 tasses de mélasse que vous faites bouillir 15 minutes, ajoutez-y trois tasses de pommes tranchées et faites bouillir 1 heure. Quand c'est froid, ajoutez 2 œufs et brassez bien, $\frac{3}{4}$ de tasse de beurre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à soupe de soda, 3 tasses de farine, du clou, de la cannelle, du piment et de la muscade.

GATEAU AUX NOIX

Prenez 2 tasses de sucre, 1 tasse de beurre, 3 tasses de farine, $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide, $\frac{1}{2}$ tasse de lait, 4 œufs, 1 cuillerée à thé de soda, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 2 tasses de noix concassées. Brassez $\frac{1}{2}$ tasse de noix dans la pâte et faites cuire dans 2 lèchefrites. Couvrez les deux gâteaux et glacez bien. Saupoudrez la glace de noix concassées et mettez les deux gâteaux ensemble.

GATEAU AU GINGEMBRE

Prenez 2 tasses de mélasse, 1 tasse de sucre, les $\frac{3}{4}$ d'une tasse de beurre, et une cuillerée à soupe de gingembre. Mettez tout ensemble et laissez bouillir. Faites dissoudre 1 cuillerée à thé de soda dans un peu d'eau et ajoutez-le au mélange ci-dessus; versez-y alors en brassant assez de farine pour pouvoir rouler. Coupez en feuillets de la grandeur de la poêle. Après avoir fait cuire, coupez en petits carrés.

ROULEAU À LA GELEE

Une tasse de farine, une tasse de sucre, 2 cuillerées à thé de poudre à pâte et 3 œufs, une pincée de sel. Battez les œufs, ajoutez le sucre et le sel, tamisez la farine et la poudre à pâte; ajoutez-la au reste et battez 10 minutes. Mettez dans une lèchefrite à gâteaux et cuisez au four 15 minutes. Démoulez sur une serviette, masquez de gelée et roulez immédiatement avant qu'il refroidisse.

GATEAU ÉPICÉ

Prenez 1 tasse de beurre, 2 tasses de sucre, 3 œufs, 1 tasse de lait doux, 3 tasses de farine, 2 cuillerées à thé de crème de tartre, 1 de soda, 1 pleine cuillerée à thé de clou moulu et du piment, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de muscade râpée, 1 tasse de raisin de Corinthe si vous le voulez, du citron et du raisin. Faites cuire pendant une heure.

GATEAU SPONGIEUX

Prenez une tasse de sucre, 1 tasse de farine, 3 œufs battus légèrement, 1 cuillerée à thé de crème de tartre dans la farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda dissout dans trois cuillerées à thé d'eau chaude et finalement ajoutez 1 cuillerée à dessert de vinaigre. Battez rapidement et faites cuire dans un fourneau de chaleur modérée pendant 20 minutes.