

à thé de poudre à pâte, 1½ tasse de farine de seigle, 1 cuillerée à thé d'essence.

Moussez le suif avec le sucre et battez parfaitement les œufs avec le lait. Ajoutez les ingrédients secs après les avoir sassés, puis l'essence et mélangez bien le tout. Faites cuire à four modéré pendant 25 minutes.

### TAPIOCA AU MIEL

Prenez 2 cuillerées à table de tapioca "minute", une demi tasse de miel coulé, le quart d'une cuillerée à thé de sel, trois tasses de lait, deux œufs, une cuillerée à thé de vanille.

Faites cuire le tapioca dans le lait pendant vingt minutes dans le dessus d'un bain-marie, en brassant de temps en temps. Ajoutez cela aux jaunes d'œufs bien mêlés avec le miel. Remettez le bain-marie et cuisez jusqu'à épaississement.

Entendez du feu, battez les blancs ferme et enveloppez-en votre tapioca. Ajoutez la vanille quand tout est refroidi. Mettez en moule. Servez avec des fruits en conserves et de la crème fouettée.

### PAIN AU MIEL

Prenez un gâteau de levain, une tasse de lait bouilli, un quarteron de beurre, un quarteron de sucre, une pincée de sel, un œuf bien battu.

Faites dissoudre le levain dans le lait bouilli, ajoutez-y le beurre, le sucre, le sel et l'œuf bien battu, puis trois tasses de farine. Battez deux minutes. Ajoutez de la farine (environ une tasse), pétrissez bien et laissez lever. Travaillez la pâte davantage, roulez-la à un pouce d'épaisseur. Masquez avec de la crème au miel, roulez la pâte ; laissez revenir. Cuisson à four modéré. Faites la crème au miel comme suit : Une demi-livre de noix de Grenoble hachées menu, un quarteron de raisins épepinés, hachés menu, une tasse de miel.