

CONFITURES DE CITROUILLE AU MIEL

Pour 4 lbs de citrouilles coupées en petits morceaux, vous mettez 3 lbs de miel et quelques cuillerées à table d'eau.

Faire cuire à feu doux environ deux heures. A moitié de la cuisson parfumer la marmelade avec 2 zestes de citrons râpés. On peut ajouter aussi au goût 1 ou 2 bâtons de canelle. Remuer souvent lorsque la cuisson est terminée, mettre en pots et fermer hermétiquement.

GATEAUX DE NOEL, SANS ŒUFS

Sassez ensemble deux tasses de farine et deux cuillerées à table de poudre à pâte; ajoutez une cuillerée à thé de gingembre, et une noix de muscade; mélangez à une demi-tasse de beurre; (ou composition remplaçant le beurre) ajoutez une demi-tasse de raisins, une demi-tasse de raisins de Corinthe, et une demi-tasse de miel: mélangez bien ensemble, ajoutant un peu de lait si c'est nécessaire, et faites cuire dans un four modéré. Ceci fera un gâteau; pour faire un gâteau plus gros, usez deux fois et demie des quantités. Faites pour glacer une glace au miel.

GLACE AU MIEL

Prenez une demi-tasse de miel coulé et faites bouillir bien épais; parfumez avec une cuillerée à thé de jus de citron. et versez sur un blanc d'œuf bien battu; ajoutez trois **marsh-mallows** et battez ferme, apidement jusqu'à ce que ce soit une belle crème.

PATE AU CHOCOLAT ET AUX RAISINS

Faites une pâte douce d'une cuillerée à table de farine mêlée au quart d'une tasse de lait. Ajoutez une once de chocolat fondu, une cuillerée à thé de beurre, trois cuillerées à table de raisins, trois cuillerées à table de miel, une pincée de sel et les trois-quarts d'une tasse de lait. Cuisez au bain-marie jusqu'à épaississement; puis ajoutez deux œufs bien battus et une demi-cuillerée à thé d'essence de vanille. Versez dans une croûte cuite et mettez dans un four chaud jusqu'à ce que le pâté soit ferme.