

GATEAUX FERMENTÉS CUIITS AU LARD.—Prenez 2 tasses de lait, 1 tasse de sucre, la moitié d'une tasse de beurre, le tiers d'une tasse de levure et assez de farine pour épaissir; laissez fermenter durant la nuit. Le matin, coupez par morceaux et laissez lever une seconde fois avant de les faire frire.

GATEAUX AU LAIT SUR.—Prenez une tasse de sucre brun, 1 œuf, 1 tasse de lait sur, 2 grandes cuillerées de crème épaisse ou $2\frac{1}{2}$ de beurre, les $\frac{3}{4}$ d'une cuillerée à thé de soda et de sel. Ne les pétrissez pas dur et maniez légèrement.

GATEAUX.—Prenez une chopine de farine, une cuillerée à thé de crème de tartre, $\frac{1}{2}$ de soda, 1 œuf, un peu de sel et un peu de cannelle, 1 cuillerée à soupe de graisse fondue, les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de sucre et les $\frac{2}{3}$ d'une tasse de lait doux.

AUTRES GATEAUX.—Prenez une tasse de sucre, les $\frac{3}{4}$ d'une tasse de lait doux, 1 œuf, 1 cuillerée de beurre, 1 cuillerée $\frac{1}{2}$ à thé de crème de tartre et $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de soda. Mettez assez de farine pour les rouler assez mous. Tournez-les fréquemment en les faisant frire, vous tenant près de la lèchefrite durant chaque fournée jusqu'à ce qu'ils soient cuits.

AUTRES GATEAUX.—Prenez 1 œuf, 1 cuillerée à soupe de lait doux, deux pleines cuillères de sucre et assez de farine pour faire une pâte molle. Ne roulez pas trop mince et faites frire dans la graisse.