

ensuite prenez de la farine sèche et frottez-la dessus avec vos mains, prenez alors du vieux papier à gazette et frottez en faisant partir la farine, et vos ferblancs luiront très bien.

CHAPITRE XIII.

DIVERS.

TIRE A LA MELASSE N° 1.—Prenez 2 tasses de mélasse, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, du beurre de la grosseur d'une noix, 2 cuillerées de vinaigre : faites bouillir jusqu'à ce qu'elle soit cassante dans l'eau froide. Versez-la dans un plat à beurre et quand elle est froide, étirez-la rapidement. Elle sera plus blanche et plus cassante si on ne la tresse pas en l'étirant. Le *candy* à la crème peut se faire de la même manière, en employant 3 tasses de sucre et en ne le brassant pas quand il bout. Mettez une essence quand vous le retirez du feu.

TIRE A LA MELASSE N° 2.—Prenez 1 tasse de mélasse, $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 cuillerée de vinaigre et un petit morceau de beurre ; faites bouillir pendant 15 minutes, ajoutez alors une pincée de soda et versez-la dans un plat au beurre pour la faire refroidir.

CANDY FRANCAIS.—Prenez les blancs de 2 œufs, et ajoutez la même quantité d'eau froide