

RECETTES

SAUCE AU MIEL POUR "PUDDING"

Faites cuire ensemble 2 cuillerées à thé d'empois de blé-d'inde, (corn starch) et 2 cuillerées à table d'huile végétale. Ajoutez une demi-tasse de miel et continuez à faire cuire jusqu'à ce que le miel devienne cassant dans l'eau froide.

GATEAUX AUX FIGUES

Une tasse de figues hachées fines, deux tasses de mie de pain, une tasse de miel, une demi-tasse de suif haché bien fin, l'écorce rapée et le jus d'un citron, une cuillerée à table de mélasse, une cuillerée à thé de muscade moulue, une demi-tasse de farine et du lait suffisamment pour faire une pâte épaisse. Faites cuire à la vapeur durant trois heures.

PAIN AUX DATTES

3 tasse de farine Graham, $\frac{1}{2}$ tasse de miel, 3 cuillerées à thé de poudre à pâte, 1 livre de dattes.

Suffisamment de lait écrémé pour faire une pâte épaisse.

PATÉS AUX CAROTTES

2 tasses de carottes crues râpées, 1 cuillerée à soupe de beurre ou margarine, 2 cuillerées à soupe de farine ou d'empois de blé-d'inde (corn starch), 1 tasse de miel, 2 œufs bien battus, 1 cuillerée à dessert de cannelle, 1 cuillerée à dessert de gingembre, 1 petite cuillerée de sel.

Mélez bien avec trois demiards de lait écrémé. Cette quantité fera deux pâtés.

PETITS GATEAUX AU SEIGLE

$\frac{3}{4}$ d'une tasse de miel, 2 œufs, $\frac{1}{2}$ tasse de suif fondu, $\frac{3}{4}$ d'une cuillerée à thé de sel, $\frac{1}{2}$ tasse de lait écrémé ou d'eau, 2 cuillerées