

GATEAUX D'ÉPONGE.—3 œufs, 1 petite tasse de sucre, 2 cuillerées à soupe d'eau, 1 tasse et 1 cuillerée à soupe de farine, 1 petite cuillerée de crème de tartre, 1 pincée de sel, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda ; ajoutez juste avant de mettre au feu, de l'essence au goût.

GATEAU D'ÉPONGE A LA CRÈME DOUCE.—2 œufs cassés dans une tasse à thé. Remplissez la tasse avec de la crème douce et battez jusqu'à ce que ce soit clair, 1 tasse de sucre, 1 tasse $\frac{1}{2}$ de farine, 2 cuillerées à thé de poudre à pâtisserie, de l'essence et une pincée de sel.

PAINS CHAUDS DE TANTE EMÉLIE.—1 tasse de crème, ou $\frac{1}{2}$ tasse de gras et $\frac{1}{2}$ tasse de crème, 1 tasse de sucre, 1 œuf, suffisamment de soda pour adoucir la crème, suffisamment de farine pour roulez. Faites cuire dans un fourneau bien chaud.

BEIGNES.—4 œufs, 2 tasses de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 tasse d'eau, 1 tasse de beurre, gros comme un œuf de suif de mouton, 4 cuillerées à thé de poudre allemande pour une terminée de fleur.

BEIGNES.—6 œufs, 1 livre de sucre, 1 livre de beurre, 1 tasse $\frac{1}{2}$ d'eau, 1 cuillerée à soupe de poudre, 1 cuillerée à thé de soda, 1 verre à patates de brandy.

BEIGNES COMMUNS.—2 œufs, 1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre, 3 cuillerées de graisse fondue, 1 tasse de lait sur, 1 cuillerée à thé de soda, de la fleur avec un peu de poudre et une pâte molle.