

1 cuillerée à thé de poudre à pâte

Mélez la farine avec sel et poudre à pâte et travaillez bien avec les pommes de terre. Fouettez l'œuf jusqu'à ce qu'il soit léger, ajoutez-le et mélangez parfaitement. Le tout doit être assez liquide pour s'étendre légèrement lorsqu'il est placé dans le moule. Servez-vous d'une poêle ou casserole épaisse, chauffez, graissez avec une coïne de lard et lorsqu'elle commence à fumer mettez-y la pâte par cuillerées séparément les unes des autres. Faites cuire lentement, jusqu'à ce qu'elles soient brunes d'un côté, tournez avec un couteau et faites brunir de l'autre côté. Beurrez chaque une sitôt cuite, et placez dans un plat dans le fourneau pour conservez chaud jusqu'à ce qu'il soit temps de servir.

GALETTES CHAUDES AUX POMMES DE TERRE

1 lb pommes de terre pilées (froides)	3 cuillerées à soupe de beurre ou margarine
$\frac{1}{4}$ tasse de farine d'avoine	1 cuillerée de sel et de poudre
$\frac{1}{4}$ tasse de farine d'orge	Eau si nécessaire [à pâte]

Mélez bien les farines, le sel et la poudre à pâte. Ajoutez, préalablement mélangez, les pommes de terre avec le beurre ou son succédané. Ajoutez assez d'eau pour faire une pâte ferme. Roulez la pâte légèrement à un quart de pouce d'épaisseur, taillez en ronds ou carrés, placez les ronds ou carrés sur une casserole graissée et faites cuire dans un fourneau très chaud à peu près dix minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient brunes des deux côtés. Séparez ensuite les galettes. Mettez entre, un peu de beurre ou de margarine, et envoyez de suite à la table. N'employez pas de farine de blé sur la planche en faisant ces galettes mais servez-vous plutôt de farine d'orge ou d'avoine.

PATÉ AUX POMMES DE TERRE ET TOMATES

$\frac{1}{2}$ lb de pommes de terre cuites	1 cuillerée à soupe de noix hachées, ou mie de pain brun
$\frac{1}{2}$ lb de tomates	1 cuillerée à soupe de suif fondu
1 cuillerée à soupe d'oignon hachés	Epices au goût
2 cuillerées à thé de persil haché	
1 tasse de sauce au fromage, aux œufs ou sauce brune	

Graissez un plat à pâté, placez-y des tranches épaisses de pommes de terre et de tomate, les oignons et le persil coupés fins. Assaïonnez bien, et versez dessus la sauce chaude, et puis les noix hachées ou la mie de pain. Mettez ici et là, dessus quelques morceaux de suif, et faites cuire au four jusqu'à ce que le tout soit chaud et bruni.

BEIGNETS AUX POMMES DE TERRE (Peuvent être servis à la place des pommes de terre bouillies ordinaires)

1 lb de pommes de terre bien pilées	2 cuillerées à soupe de suif
1 œuf	Epices au goût
6 cuillerées à soupe de farine de blé d'Inde	

Mélez bien tous les matériaux secs, avec assez d'œuf battu pour en faire une masse ferme; faites-en des petites boules, roulez-les dans la farine de blé d'Inde et jetez-les dans l'eau bouillante et faites cuire pendant quinze minutes ou faites cuire dans la soupe. Le couvert ne doit pas être enlevé pendant la cuisson et l'eau doit bouillir à gros bouillons. Pour varier le goût on peut ajouter le persil les oignons, ou fromage râpé. Ou si elles doivent être servies avec des confitures ou des fruits, substituez du sucre, aux épices ou des amandes hachées.

FARCE AUX POMMES DE TERRE

1 chopine de pommes de terre pilées	3 cuillerées à soupe de lait écrémé
1 cuillerée à soupe d'oignons hachés	1 œuf battu
1 cuillerée à soupe de persil autant de farine de blé d'Inde ou miettes de pain	Epices au goût