

IMPORTANT.

Quand il entre de la poudre à pâte dans une recette, le liquide (eau ou lait) employé dans le mélange doit être aussi **FROID** que possible et la pâte doit être mise au frais si le fourneau n'est pas prêt à la recevoir.

GATEAUX.**GALETTES DE SARRASIN.**

1 chopine de farine de sarrasin, $\frac{1}{2}$ tasse de farine de maïs, $\frac{1}{2}$ galette de Levure Royale, (ou $\frac{1}{2}$ tasse de levain), 1 chopine d'eau chaude, 1 cuillerée à thé de sel, 1 cuillerée de mélasse. Batre le mélange entièrement et le placer pour la nuit dans un endroit où il lèvera (il devrait lever puis diminuer avant le matin) alors qu'une cuillerée à thé de Soda Magique doit être ajoutée, brasser bien et faire frire.

Si l'on désire faire de ces galettes plusieurs fois sur semaine, on peut se dispenser de faire un levain nouveau en ayant soin de réserver, chaque fois, un peu plus d'une chopine du mélange que l'on conserve dans un endroit frais pour s'en servir à la place du levain. Mettre toujours de la mélasse dans les galettes de sarrasin. Elles auront une belle couleur.

CREPES.

Dans plusieurs foyers de la Nouvelle-Angleterre, les crêpes se servent toujours de la manière suivante: Faire cuire dans une poêle graissée de grandes crêpes, presque aussi grandes qu'une assiette ordinaire. A mesure qu'on les retire de la poêle, les beurrer et les mettre dans le fourneau en ajoutant un peu de sel et saupoudrant de sucre et de muscade. En empiler une dizaine et servir après avoir découpé, comme vous découperiez un gâteau à couches surposées ou une tarte. Ne servez pas de sirop. Cette méthode ne s'applique pas aux galettes de sarrasin, mais les crêpes ainsi servies sont délicieuses.

PETITS FOURS.

2 oeufs, 2 tasses de lait, 2 tasses de farine, un peu de sel. Mettre le tout dans un bol et battre vivement. Mettre au four dans de minuscules moules en fonte.