Gelée de Pommes. — Pelez et coupez par tranches minces trois ou quatre pommes sures et pleines de jus ; mettez un rang de tranches dans un vaisseau, jetez beaucoup de sucre, et ainsi de suite jusqu'à ce que vous n'ayez plus de pommes, mettant du sucre en dernier lieu. Couvrez le vaisseau et faites cuire deux heures dans un fourneau modérément chaud. Une fois refroidi, cela se trouvera comme un moule de gelée. Servez avec un bon custard bouilli de crème fouettée.

Pudding aux Bluets. — Une pinte de farine, deux cuillerées de crème de tartre, deux grandes cuillerées de sucre battu avec deux œufs ; ajoutez à la farine une tasse de lait, une demi-tasse de beurre fondu, une petite cuillerée de soda dissous dans l'eau chaude, et une pinte de bluets ; mettez le tout dans un plat et faites cuire dans le fourneau.

Pudding à l'Orange. — Pelez et hachez fin une orange ; puis jetez dessus les deux tiers d'une tasse de sucre. Faites un custard bouilli épais en brassant une cuillerée de cornstarch avec du lait froid dans une tasse de lait bouillant, puis faites cuire quelques minutes et ajoutez deux jaunes d'œufs battus avec deux cuillerées à soupe de sucre. Mettez ce custard sur les oranges, faites une meringue avec les blancs d'œuf, étendez-la sur le tout et faites jaunir légèrement dans le fourneau.

Pudding au Suif et au Raisin. — Coupez une tranche de pain de l'épaisseur de quatre doigts, et après en avoir ôté la croûte, échaudez la mie avec une chopine de lait ; ajoutez une demi-livre de suif de bœuf, un morceau de beurre gros comme un œuf, huit œufs bien battus, et délayez cela avec plus d'une demi-livre de farine, une demi-livre