



### LEMON FRUIT SALAD

Dissolve two packages of Lemon JELL-O in one quart boiling water. Lay peaches, bananas and seeded grapes in bottom of mould. Pour a portion of the JELL-O over fruit. When set, add rest of the JELL-O and put away until firm. Marshmallows instead of fruit may be used.

### APPLE SNOW JELL-O

Dissolve one package of Strawberry JELL-O in one pint of boiling water. When partly cold pour in tall slender glasses, filling three-quarters full. When firm pile apple snow on top.

*Apple Snow.*—White of one egg, one grated apple and one-half cup sugar. Beat till light and feathery.

### JELL-O IN QUARTER ORANGES

Cut two or three oranges in halves and scoop out all the pulp. Dissolve one package JELL-O, any flavor, in one pint boiling water. Fill them with the JELL-O and allow it to harden. When firm, cut into quarters with a thin, sharp knife and serve with whipped cream.

### IN THE SICK ROOM

JELL-O has so delightful a cooling quality and is so appetizing that physicians and nurses recommend it for their patients.

### SALADES DE FRUITS À L'ESSENCE DE CITRON

Dissolvez deux paquets de JELL-O, essence de citron, dans une pinte d'eau bouillante. Placez des pêches, des bananes et des raisins épinés au fond d'un moule, versez une partie du JELL-O sur les fruits. Laissez reposer, puis ajoutez le reste du JELL-O et attendez que le tout prenne consistance. On peut remplacer les fruits par des guimauves.

### NEIGE DE POMMES JELL-O

Dissolvez un paquet de JELL-O, essence de fraises, dans une chopine d'eau bouillante; lorsque le liquide sera un peu refroidi, versez-le dans de longs verres, jusqu'aux trois quarts. Quand le liquide aura pris consistance, placez un amas de neige de pommes par dessus.

*Neige de Pommes.*—Un blanc d'Oeuf, une pomme rapée et une demi-tasse de sucre. Battez jusqu'à ce que le tout devienne en neige.

### JELL-O EN QUARTIERS D'ORANGES

Séparez deux ou trois oranges par la moitié et enlevez-en toute la chair. Dissolvez un paquet de JELL-O, d'une essence quelconque, dans une chopine d'eau bouillante, remplissez les écorces avec le JELL-O et laissez durcir. Quand ce sera ferme, séparez-les en quartiers, au moyen d'une lame mince et aiguisée et servez avec de la crème fouettée.