

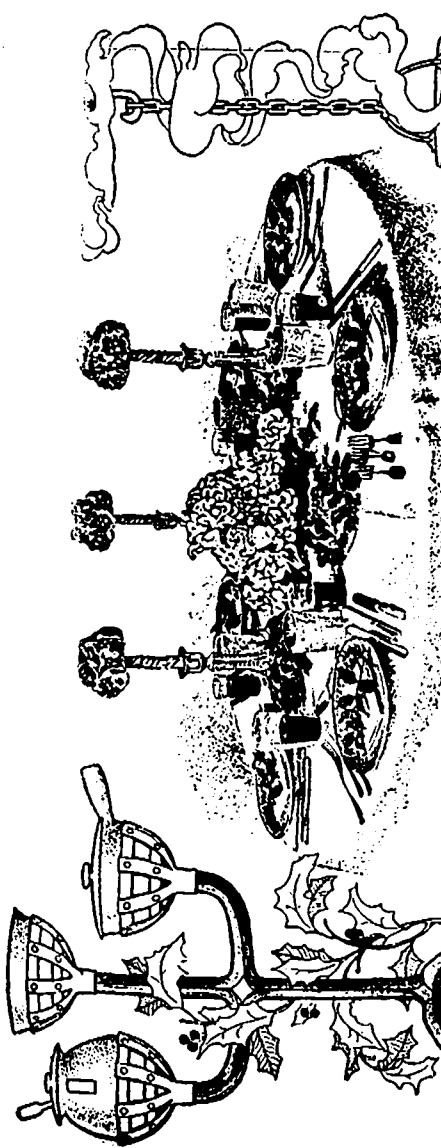


Table Ronde à Six Couronnes. — Plats de milieu en couronnes, et bois. Des puits d'or de houx recroquent la base des bouquets à bougies à 4 et 6 jours. Un des bouquets se trouve enlevé pour découvrir la guirlande: chaque couvert a une branche de houx.

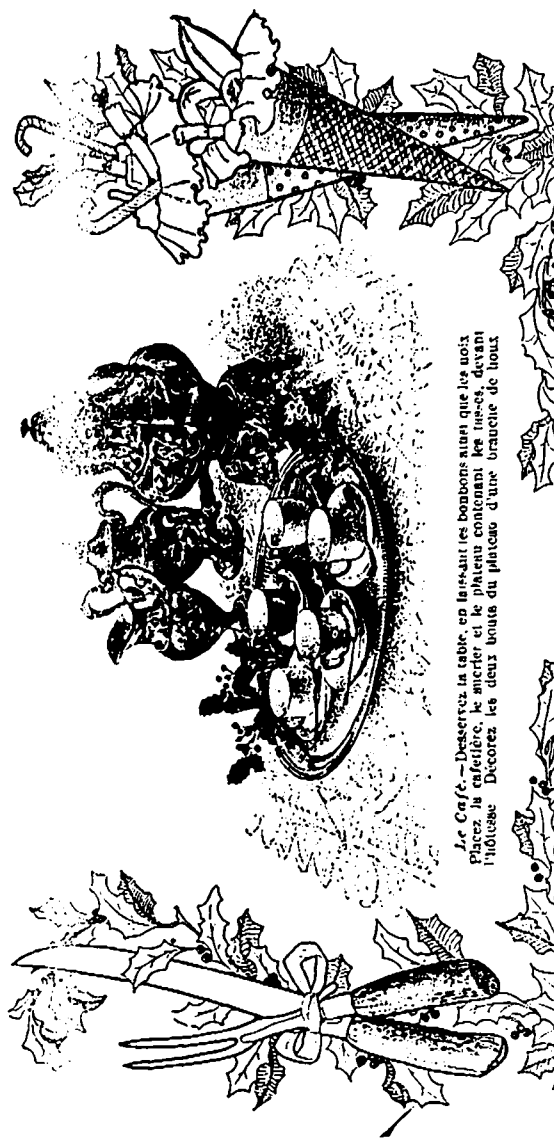


Felours au Marasquin. — Un litre de lait chaud, trois cuillères de féoule dissoute dans du lait, une tasse de sucre; s'ajoute la cassonade, ajoutez les blancs battus de quatre œufs, une pincée de sel; garnissez le fond d'un moule de crème au marasquin; faites refroidir, démolissez; remplissez le milieu d'une gelée au vin rouge; garnissez comme il suit la surface de la sauge de gelée; servez avec de la crème douce.



Frites de Bechamel. — Une demi-livre de sucre granulé, ¼ de litre de beurre, 1 cuillère à thé de sel, 1 tasse ½ de farine, une grande cuillère à thé de bicarbonate de soude, 1 cuillère d'extrait de muscade, la pelée dure de 5 œufs ajoutée en dernier lieu; mettez au four dans des moules en forme d'étoile; glacez de rose.

Gâteau de Noël. — Deux tiers de pâte de pain levé, 1 cuillère à thé de cannelle, de muscade, de sel; ¼ tasse de beurre, 1 tasse de sucre, 1 tasse de farine, 3 œufs, 8 tasses de farine; laissez lever; versez dans grand et dans les moules; garnissez comme dans la gravure, glacez, couvrez de houx.



Le Café. — Débarquez la table, en laissant les bouquets ainsi que les bois. Placez la cafetière, le sucrier et le pichet sur la table, devant l'hôte. Décorez les deux bouts du plateau d'une branche de houx.



Tartiflette. — Laissez une tasse de raisins secs, ¼ de tasse de citron confit, une tranche d'oignon confit, six grosses échalotes, ajoutez une demi-tasse de sucre, le jus d'un citron et 1 tasse d'eau; mettez au feu pendant 15 minutes; ajoutez une pincée de sel; laissez refroidir; ajoutez du sucre de fruits; rapé, mettez au four.

Sorbet au Raisin. — Ajoutez assez de sucre à un litre de jus de raisin pour sucrer à votre goût; mettez au four pendant 15 minutes; ajoutez une pincée de sel; laissez refroidir; ajoutez du sucre de fruits; rapé, mettez au four.



Les Bonbons. — Garnissez de petits paquets en roseaux trempés, d'un joli font d'œuflette en dentelle et remplissez-les de bonbons assortis; fixez sur la couverture ou l'anneau de chaque bonbon un grand morceau de ruban de satin rouge; mettez au four une bratée de houx soit une branche de gui.