

la sauce aux œufs décrite avec le Pouding de Noël.

TAPIOCA ET POMMES.—Faites tremper pendant plusieurs heures un demiard de tapioca dans une pinte d'eau. Pelez, en ôtant les cœurs, suffisamment de pommes sures pour couvrir le fond d'un vaisseau. Remplissez le vide des pommes avec du beurre, du sucre et de la cannelle ; le beurre au fond. Versez le tapioca sur les pommes et faites cuire jusqu'au tendre. Servez avec la sauce sure suivante.

NEIGE A LA GÉLATINE.—1 chopine d'eau, $\frac{1}{2}$ botte de gélatine, 2 citrons, 1 tasse de sucre, 2 œufs—le blanc seulement. Faites tremper la gélatine dans l'eau pendant une heure, puis ajoutez le sucre et le jus des citrons et faites cuire jusqu'à ce que cela bouille. Retirez du feu et mettez les blancs d'œufs bien battus.

BOUILLON AU MOUTON.—Prenez 1 lb de mouton frais, ôtant toutes les parties grasses ; coupez-le en tranches minces avec un couteau tranchant ; salez et versez dessus une pinte d'eau froide et laissez mitonner sur un feu lent pendant une heure de plus. Passez le bouillon à travers un tamis.

TOAST AU CÉLERI POUR LE RHUMATISME.—Coupez des tiges de céleri et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient tendres ; ajoutez un peu de lait. Faites bouillir encore un peu. Salez