

onces de beurre. Faites cuire pendant 15 minutes et versez dans un moule.

SORBET A LA NEIGE.—Râpez les écorces et exprimez le jus de 2 citrons. Mettez dans un plat profond environ une pinte $\frac{1}{2}$ de neige fraîchement tombée. Brassez rapidement dans cette neige, 1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre blanc et ajoutez ensuite vos citrons, mêlez le tout parfaitement. Servez aussitôt. On peut se servir d'oranges à la place des citrons. Ce plat est simple et excellent, servi avec des gâteaux pour le dessert.

CRÈME AUX POMMES.—Mettez un blanc d'œuf pour trois pommes cuites, sucre et essence au goût; brassez bien jusqu'à ce que ça soit en crème.

CRÈME D'ESPAGNE.—Faites tremper le tiers d'une boîte de gélatine dans une chopine de lait pendant une heure. Faites chauffer le lait jusqu'à ce qu'il bouille, puis ajoutez-y deux jaunes d'œufs battus avec une demi-tasse de sucre. Retirez du feu et mettez les deux blancs d'œufs bien battus. Quand le tout est refroidi, mettez une cuillerée à thé de vanille, puis mettez dans un moule.

POUDING COTTAGE.— $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre, 1 œuf, $\frac{1}{4}$ de tasse de lait doux, 1 tasse de farine, 1 cuillerée à thé de poudre à pâtisserie.

Mettez dans un vaisseau rond, beurré, et faites cuire dans un fourneau bien chaud. Servez avec