

tasse à café de sucre et mettez une essence au goût. Gelez au moyen d'une sorbetière (geleur.)

CRÈME A LA GLACE N° 2.—Prenez une pinte de crème, 1 pinte de lait, 3 œufs, 1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre. Mélangez bien. Coulez dans une sorbetière (geleur.) Dans 15 minutes ce mélange sera gelé.

SORBET AU CITRON.—Prenez un gailon d'eau à la glace, le jus de 20 citrons et 3 chopines de sucre; coulez dans une sorbetière (geleur) et gelez comme pour la crème à la glace.

CITRON A LA GLACE.—Prenez le jus de 6 citrons, râpez les écorces de trois, 1 grosse orange, jus et écorce, 1 chopine d'eau, 1 chopine de sucre; exprimez le jus et laissez-y tremper les écorces d'orange et de citron pendant une demi-heure. Coulez ensuite et mélangez avec le sucre et l'eau. Brassez bien et faites geler.

ORANGES A LA GLACE.—Prenez 6 oranges, le jus de 2 citrons, 1 chopine de sucre, 1 chopine d'eau. Préparez-les comme ci-dessus et faites geler comme les citrons à la glace.

FRAMBOISES OU FRAISES A LA GLACE.—Prenez une pinte de fruits, exprimez-en le jus et coulez; ajoutez une chopine de sucre, 1 citron, le jus seulement, $\frac{1}{2}$ chopine d'eau. Si vous voulez en faire plus, doublez les quantités.

FROMAGE AU CITTON.—Prenez 3 gros citrons, le jus et l'écorce râpée, 1 lb de sucre, 3 œufs, 3