

ensuite fondre une once de gélatine dans un demiard d'eau, mêlez le tout, et ajoutez du sucre si besoin est, et des essences au goût.

Gelée de vin. — Prenez une once de gélatine, trois demiards d'eau, deux blancs d'œufs, un citron coupé en quatre, six clous de girofle, un bout de canelle, trois quarterons de sucre blanc, placez le tout dans un vaisseau, sur un feu doux, et remuez continuellement, avec une cuillère, jusqu'à ébullition ; alors retirez et versez dans un sac en flanelle (fait en tuque,) suspendez-le à la chaleur, et laissez couler sans presser. Ajoutez un demiard de sherry, et videz dans les moules que vous aurez eu soin de mouiller.

On peut aussi, et même avec plus d'avantage, faire la gelée au vin en prenant une chopine de jus de pied de veau, ou de pattes de poules, un demiard de vin, faites jeter un bouillon, sucrez, et ajoutez des essences au goût.

Biscuits à la Jeannette. — Deux tasses de beurre, quatre tasses de sucre, deux cuillerées à thé de soda, quatre cuillerées à thé de crème de tartre ; brassez le beurre et le sucre, cinq œufs battus, les blancs et les jaunes séparément ; ajoutez deux tasses de lait, dix tasses de farine, faites cuire dans des moules.

Biscuits au Sucre. — On prépare la pâte comme celle du pain de savoie, et on la met dans les moules ; au moment de les mettre au feu, on les couvre d'un glacis fait avec un peu plus de farine que de sucre blanc, qui aura été passé dans un sac ; on les fait cuire par un feu modéré, on ne les retire du feu que lorsqu'ils sont bien jaunes et commencent à baisser.

Biscuits à l'Anis. — Prenez trois livres de beurre pour