

	Pages
279—Dattes farcies . . . . .	200
280—Glace au sucre d'érable . . . . .	200
281— “ royale . . . . .	201
282— “ au chocolat . . . . .	201
283— “ Emeraude . . . . .	202
284—Frappé aux bananes . . . . .	202
285—Sorbet au citron . . . . .	203
286—Gelée d'oranges et de citrons . . . . .	203
287— “ au café . . . . .	204
288—Confiture de rhubarbe à l'ananas . . . . .	204
289— “ “ “ à l'essence de ra- tafia . . . . .	205
290—Conserve de rhubarbe . . . . .	205
291—Confiture de canneberges (atocas) . . . . .	206

#### DIVERS :

292—Thé vert ou thé noir . . . . .	207
293—Café . . . . .	207
294— “ aux oeufs . . . . .	203
295—Cacao . . . . .	208
296—Pain blanc . . . . .	208
297—Pain à la farine de Graham . . . . .	209
298—Rôties à la crème . . . . .	210
299—Galettez chaudes à la canadienne . . . . .	210
300—Buns aux raisins . . . . .	211

#### 12 MENUS DE CUISINE FINE

1—Potage velouté blanc No 12 . . . . .	24
2—Foie de veau à la paysanne . . . . .	212
3—Carottes à la crème . . . . .	213
4—Crème au thé . . . . .	213