

REEMPLIR LES GATEAUX.—Prenez 1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre d'érable et juste assez d'eau pour empêcher le sucre de brûler. Faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit cassant. Versez-y ensuite le blanc d'un œuf bien battu.

GLACE AU CHOCOLAT.—Prenez 2 morceaux carrés de chocolat ordinaire, $\frac{3}{4}$ d'une tasse de sucre, 1 cuillerée $\frac{1}{2}$ à soupe de lait. Mettez le tout dans un chaudron et faites bouillir à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit mou ; brassez bien après qu'il est devenu mou. Quand il chauffe encore, battez un œuf et versez-le dedans. Faites bouillir un peu avant de glacer votre gâteau.

GLACE.—Prenez 3 blancs avec assez d'eau pour soudre. Mettez ceci dans un chaudron d'eau bouillante, brassant jusqu'à ce qu'il soit cuit. Glacez pendant qu'il est chaud.

GLACE SANS ŒUF.—Prenez une grande cuillerée à thé de gélatine et $\frac{1}{2}$ de tasse d'eau bouillante. Laissez reposer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute ; versez ensuite en brassant du sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle soit assez épaisse pour vous en servir. Cette glace peut être marquée sur le gâteau en tranches avant qu'elle soit trop froide.

GLACE BLANCHE BOUILLIE.—Prenez 1 tasse de sucre bouilli dans très peu d'eau. Faites-le bouillir jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que de la gelée quand vous le mettez dans l'eau froide,