

et une moyenne cuillerée à table de vanille. Brassez bien cela ensemble et ajoutez tranquillement 2 lbs de sucre de confiserie, roulé et tamisé, brassant doucement et complètement le tout ensemble. Tenez prêtes des amandes de noix de coco râpées, des noix anglaises bien écorcées, des dattes, des amandes, des figues, etc. Otez une partie du mélange du plat, saupoudrez et brassez-y un peu de sucre, et roulez un ponce d'épais. Coupez par petits morceaux et donnez-leur la forme de boules; mettez ces boules dans une place fraîche pour les faire durcir et en faire des boules de chocolat. Moulez-en d'autres morceaux, plaçant de chaque côté les noix. Roulez les amandes dans le mélange et ensuite dans le sucre granulé, prenez encore de votre mélange, et roulez dans autant de noix de coco qu'il en peut contenir; roulez-le et coupez-le par carrés.

Tandis que vous préparez cela, faites fondre $\frac{1}{2}$ morceau de chocolat, mais ne le faites pas bouillir, jetez-y légèrement vos boules durcies, les enlevant ensuite au moyen d'une fourchette pour les mettre sur un papier où elles durciront. Le trouble pour faire ces *candies* est petit et le succès est sûr.

CANDY AU SUCRE.—Prenez une tasse d'eau, 2 tasses de sucre blanc, 3 cuillerées à table de vinaigre. Ne brassez pas et faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cassant dans l'eau. Mettez