

jusqu'à ce que le liquide paraisse clair, faites passer à travers une flanelle et versez dessus une orange bien tranchée de laquelle vous aurez enlevé les graines.

« BLANC-MANGER IRLANDAIS A LA MOUSSE.— Mettez une demi-tasse de mousse, parfaitement lavée, dans une chopine de lait, mettez dans un vaisseau que vous placez, dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que la mousse soit dissoute; salez et assaisonnez ensuite et filtrez dans un moule.

BLANC-MANGER AUX FRUITS.—Prenez les fruits, de n'importe quelle sorte, gadelles noires, framboises, fraises, prunes; faites-les bouillir et coulez à travers un tamis. Prenez le jus et ajoutez un tiers d'eau et dans chaque pinte de ce liquide, mettez 4 pleines cuillères d'empois de blé d'Inde (*corn starch*). Gardez un peu de jus pour détrempier l'empois; mettez bouillir le reste, versez ensuite les deux ensemble et brassez jusqu'à ce qu'ils bouillent de nouveau. Sucrez au goût. Mangez froid avec de la crème.

NOTHING (DESSERT EXPÉDITIF).—Prenez 2 cuillerées à soupe de sucre blanc, autant de gelée, le blanc d'un œuf et battez le tout ensemble parfaitement. Versez du lait dans votre plat à sauce et jetez-y votre mélange.

CRÈME A LA GLACE N° 1.—Prenez une cuillerée à soupe de gélatine dissoute, coulez-la dans une mesure d'une pinte et remplissez la mesure de lait; ajoutez alors une chopine de crème, une