

Crème Veloutée.— Faites dissoudre un demi paquet de gélatine, ajoutez un peu d'eau bouillante ; lorsqu'elle est un peu refroidie, mettez du sucre et fouettez-la ; prenez un peu plus d'une chopine de crème que vous fouetterez également ; ajoutez à la gélatine ; ensuite entourez un plat de gâteaux et vous jetterez votre crème dessus ; saupoudrez du sucre rose.

Crème au Chocolat.— Faites dissoudre du chocolat dans de l'eau, à la proportion d'un verre par livre ; mettez y un peu de sucre, et mêlez-le avec crème, lait et jaunes d'œufs, dans la proportion de six par pinte de lait ou crème ; ajoutez un grain de sel ; passez cette crème dans une passoire, et faite-la prendre au bain-marie.

Moule de Gelée.— Pommes pelées, plantez dans chaque pomme des clous de girofle, faites-les cuire dans un sirop clair ; quand elles sont cuites et retirées du sirop, mettez dans ce sirop une demi-tasse de sagou ; quand il sera cuit, laissez refroidir, et le versez sur les pommes ; lorsque la gelée sera prise, couvrez-là de crème fouettée.

Neige aux Pommes.— Faites cuire des pommes sures jusqu'à ce qu'elles soient molles, sucrez-les au goût et passez-les au tamis. Pour chaque chopine de pomme mettez un blanc d'œuf, battez en neige, accumulez le tout dans un plat et mettez de la crème fouettée autour, ou du custard, et sucrez au goût. C'est un délicieux dessert.

Gelée d'Amande.— Prenez une once d'amandes douces, dix à douze amandes amères, deux onces de sucre blanc, un demiard d'eau. Broyez les amandes et le sucre dans un mortier jusqu'à ce que le tout forme une pâte ; ajoutez l'eau graduellement en brassant, coulez. Faites

ensuit
mêlez
ces au

G
demia
quatre
terons
un fet
jusqu'
flancl
coulei
videz

(
gelée
veau,
un bo

I
quatr
cuille
sucre
ajout
dans

1
du pa
de les
peu I
dans
les re
cent