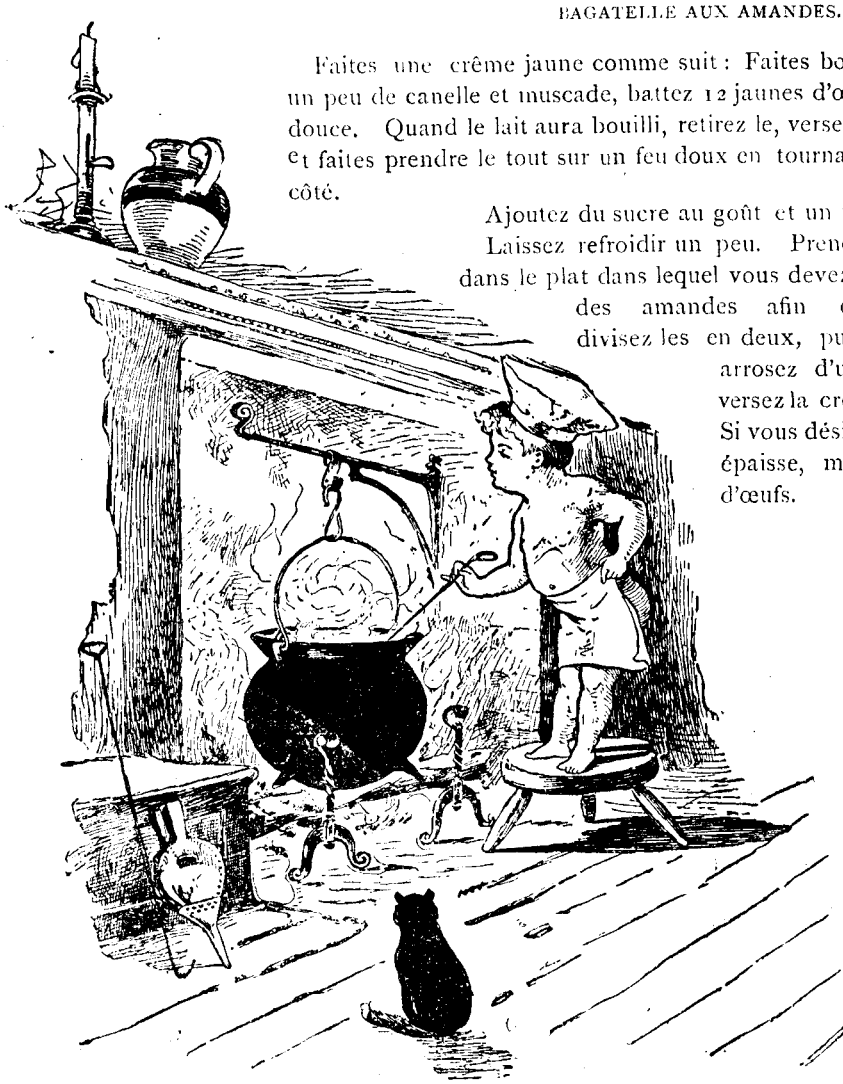
CUISINE



BAGATELLE AUX AMANDES.

Faites une crême jaune comme suit : Faites bouillir 1 pinte de lait avec un peu de canelle et muscade, battez 12 jaunes d'œufs avec un peu de crême douce. Quand le lait aura bouilli, retirez le, versez le sur les jaunes d'œufs, et faites prendre le tout sur un feu doux en tournant toujours sur le même côté.

Ajoutez du sucre au goût et un peu d'essence de Vanille. Laissez refroidir un peu. Prenez un gateau et placez le dans le plat dans lequel vous devez le servir. Ebouillantez des amandes afin d'en enlever la pelure, divisez les en deux, puis piquez en le gateau, arrosez d'un peu de vin blanc et versez la crême jaune sur ce gateau Si vous désirez avoir la crême moins épaisse, mettez moins de jaunes d'œufs.

CHOU-FLEUR AU GRATIN.

Faites bouillir le chou-fleur, placez le dans un plat pouvant aller au feu, arrosez le d'une sauce au beurre, poudrez de fromage, et placez dans le four pour faire prendre couleur.

SIROP POUR LE RHUME.

Placez dans une bouteille de 3 demiards, 3 onces de glycerine et 1 demiard d'alcool, ainsi qu'un peu de jus de citron. Versez 3/4 d'une tasse à thé d'eau bouillante sur une livre de sucre, laissez fondre le sucre sur le feu. Dès qu'ilsera fondu laissez le bouillir quelques minutes seulement (car s'il bouille trop il deviendra dur en le mêlant à l'alcool). Laissez refroidir ce sirop, et quand il sera froid versez le dans la bouille qui contient l'alcool et la glycerine.