

blanc d'un œuf battu en écume. Ajoutez ensuite les noix de coco.

**GATEAUX AUX NOIX DE COCO No 2.**—Prenez 2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 tasse de lait doux, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, les  $\frac{2}{3}$  d'une cuillerée à thé de soda et 2 pleines tasses de farine. Pour le dedans : 1 tasse de noix de coco trempées dans  $\frac{1}{2}$  tasse de lait, 2 cuillerées à soupe de sucre et ajoutez le blanc d'un œuf après que les noix de coco sont trempées.

**GATEAUX A LA CRÈME.**—Prenez 1 tasse de crème, 1 de sucre, 2 œufs, 1 cuillerée à thé de soda et un peu de sel et 2 petites tasses de farine.

**PRÉPARATION DÉLICIEUSE POUR REMPLIR LES GATEAUX.**—Une tasse de raisin, les grains ôtés et hachez le raisin fin, que vous versez en brassant dans la préparation bouillante quand elle est en partie froide.

**GELÉE AUX POMMES POUR LES GATEAUX.**—Râpez une grosse pomme ou 2 petites, l'écorce et le jus d'un citron et 1 tasse de sucre. Battez pendant 3 minutes.

**PRÉPARATION AUX FIGES POUR REMPLIR LES GATEAUX.**—Prenez 8 figes et  $\frac{1}{2}$  tasse de raisin, haché très fin. Battez le blanc d'un œuf avec 3 cuillerées à soupe de sucre ; brassez-y vos figes et le raisin ; ajoutez ensuite environ la moitié autant de chocolat qu'il en faut pour faire un gâteau.

**PRÉPARATION AU SUCRE D'ÉRABLE POUR**