

GELÉE AUX ORANGES.—Prenez une demi-boîte de gélatine, le jus de 4 oranges, le jus de 2 citrons, 2 tasses de sucre, 2 tasses d'eau bouillante, 1 tasse d'eau froide. Faites tremper la gélatine dans l'eau froide pendant une heure ou plus, ajoutez l'eau bouillante et le jus d'orange et de citron. Filtrez et ajoutez le sucre, versez ensuite dans des moules et faites refroidir sur la glace ou dans une place fraîche.

ORANGES AU CITRON.—Prenez la moitié autant d'oranges que vous avez de personnes à servir. Enlevez la partie intérieure en pratiquant un trou aussi petit que possible et en exprimant le jus et ensuite la substance molle. Remplissez ensuite ces oranges de la gélatine d'un citron à laquelle vous ajouterez le jus des oranges. Quand elles sont parfaitement froides, coupez en quatre et servez. Il est préférable de les préparer la veille.

On fait un joli plat en coupant les oranges ci-dessus en forme de paniers et en les remplissant de gelée ou de sucreries (*candy*).

GELÉE AUX ORANGES N° 2.—Prenez une boîte de gélatine et couvrez-la d'eau froide, d'un peu de muscade, $\frac{1}{2}$ douzaine de clous de girofle entiers, 2 ou 3 écorces de cannelle et 2 tranches de citron. Faites tremper le tout ensemble pendant 1 heure ou deux. Ajoutez alors les blancs de 2 œufs battus en gelée, 1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre et près d'une pinte d'eau bouillante. Faites bouillir