

moules et mettez de côté pour refroidir. Servez sur un plat avec un flanc de jaunes d'œufs. Ceci est un beau et excellent plat pour dessert.

Pudding au Chocolat.—Prenez trois onces de chocolat râpé que vous délayez dans une pinte de bon lait bouilli. Quand il sera refroidi, ajoutez les jaunes de cinq œufs et une tasse de sucre. Faites cuire environ vingt-cinq minutes : battez les blancs pour mettre dessus ; faites dorer au fourneau et mangez froid.

Biscuits au Gingembre.—Deux tasses de sucre, deux tasses de mélasse, les trois quarts d'une tasse de poudre de gingembre, une tasse de beurre défait, une tasse de crème, cinq cuillerées à thé de soda échaudé avec du vinaigre, huit œufs battus, les blancs et les jaunes séparément. Roulez, coupez et faites cuire.

Crème Fouettée aux Pommes.—Prenez trois pommes fameuses ou autres. Faites les cuire dans un peu d'eau, après les avoir pelées et enlevé les cœurs. Laissez refroidir et écrasez-les bien ; ajoutez un blanc d'œuf et une tasse de sucre blanc. Fouettez ensuite pendant trois quarts d'heure et mettez dans des verres.

Tarte au Citron.—Deux citrons, deux tasses de sucre, quatre œufs, la grosseur d'un œuf de beurre ; râpez l'écorce et tranchez le citron, battez les jaunes d'œufs, mêlez-les avec le sucre et le citron ; brassez le tout ensemble et mettez-le dans les tartes. Quand elles seront cuites, vous battrez les blancs d'œufs avec du sucre et vous les jetterez dessus ; puis faites brunir.

Gateau pour le Thé.—Une chopine de lait caillé, une cuillerée de soda, un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf, assez de farine pour en faire une pâte.