

CUISINE

SIROP DE CITRON.

Six citrons, une livre et demie de sucre, une tasse d'eau, le zest des six citrons. Mêlez le sucre à l'eau et laissez bouillir sans brassier, râpez le zest des six citrons en le mêlant au sirop, et laissez bouillir. Pressez les citrons et coulez le jus ; mêlez le jus au sirop, quand ce dernier aura assez bouilli pour tomber par gouttes bien épaisses. Coulez le tout dans une flanelle.

CARAMEL MARIE ANTOINETTE.

Une chopine de crème, une livre de sucre, une tasse de beurre, un quart de tasse de chocolat, une tasse de melasse.

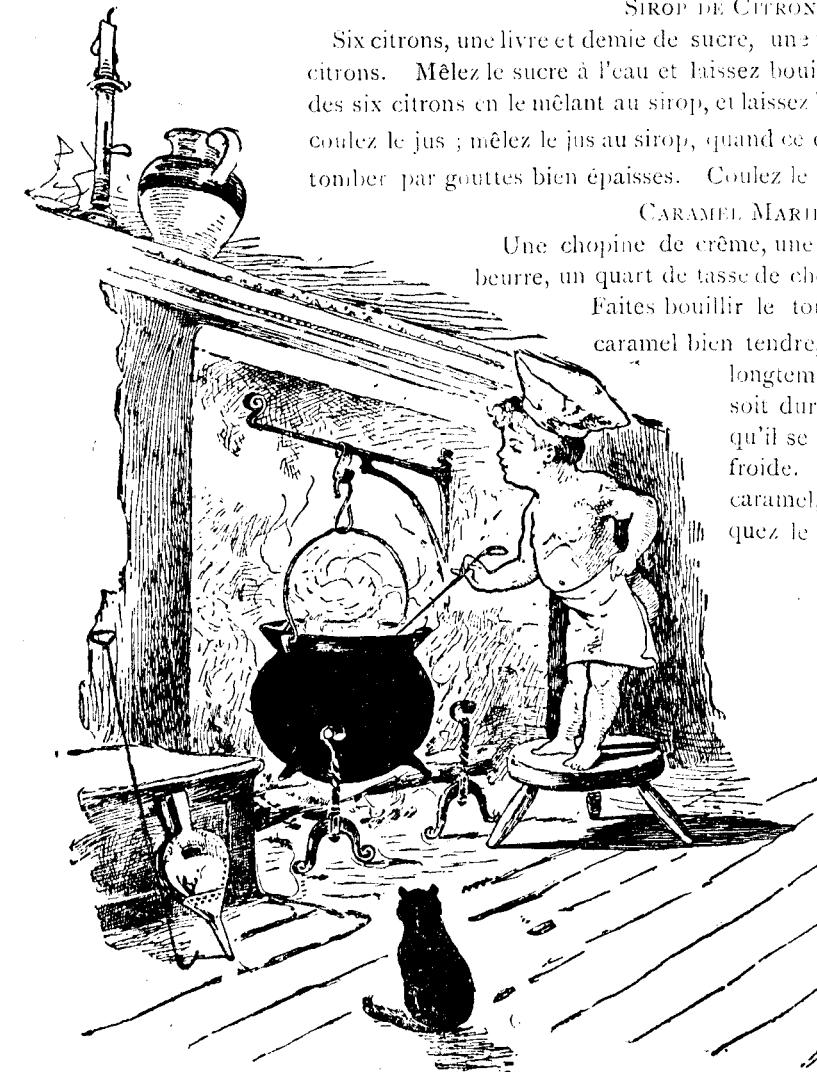
Faites bouillir le tout. Si vous désirez avoir un caramel bien tendre, ne le laissez pas bouillir bien longtemps ; mais si vous voulez qu'il soit dur, laissez le bouillir jusqu'à ce qu'il se brise en le mettant dans l'eau froide. Beurrez un plat, étendez le caramel, et avant qu'il soit froid, marquez le par carrés avec un couteau trempé dans l'eau, afin de le briser également.

POUR LE RHUME.

Faites dissoudre une once de gomme d'épinette rouge dans une chopine et demie d'alcool pur. Dose : une cuillerée à thé dans un verre à vin d'eau. Prendre trois fois par jour.

COMPOTE DE CITROUILLE.

Enlevez l'écorce d'une grosse citrouille, et taillez la citrouille par gros morceaux, placez les dans une casserole à confitures, ver-



sez dessus une pinte de la meilleure melasse et laissez tremper toute la nuit. Le lendemain faites bouillir, en ajoutant une pincée de clou de girofle ; si la melasse réduit trop vite, ajoutez un peu de melasse, et n'ajoutez jamais d'eau. Pendant que le tout bouille, ajoutez de l'écorce de citron ou d'orange taillée par petits morceaux.

CONFITURES DE CITROUILLE.

Enlevez l'écorce de la citrouille, taillez la citrouille par morceaux assez gros ; pour une livre de citrouille prenez une chopine de melasse. Faites bouillir comme une confiture ordinaire en ajoutant de l'écorce d'orange ou de citron.

GATEAU CÉCILE.

Deux tasses de sucre, une tasse de lait, une demi-tasse de beurre, deux tasses de farine dans lesquelles vous mêlez deux cuillerées à thé de poudre à pâte (soit *poudre allemande* ou *Royal Baking Powder*), et deux œufs. Battez les jaunes avec le sucre, ajoutez le beurre et le lait, battez les blancs d'œufs en neige, mêlez bien le tout à la fleur. Ajoutez de l'anis ou des petits raisins. Faites cuire au four.