

de gros raisin, autant de petit, de l'écorce de citron si vous en avez, un peu de cannelle et de muscade, trois grandes cuillerées de sucre fin et un verre d'eau-de-vie ; échaudez le linge et saupoudrez-le de farine ; que le pudding soit plus épais que de la pâte à crêpes, attachez-le bien serré, et laissez-le bouillir constamment et à grande eau, deux heures et demie.

Pudding au Gingembre. — Mêlez ensemble une tasse de mélasse, une cuillerée et demie de poudre allemande, une tasse de suif émietté bien fin, une cuillerée à soupe de gingembre, un peu de sel, deux écorces de citron coupées fin, deux œufs battus, sucez au goût. Mettez dans un plat et faites cuire.

Pudding au Cacao. — Faites tremper trois cuillerées à soupe de tapioca dans l'eau, toute une nuit ; mettez le tapioca dans une pinte de lait, faites bouillir pendant une demi-heure ; battez quatre jaunes d'œufs avec une tasse de sucre ; ajoutez trois cuillerées à soupe de cacao râpé et faites bouillir encore dix minutes : mettez dans un plat à pudding et battez quatre blancs d'œufs en neige, avec trois cuillerées à soupe de sucre ; jetez un peu de cacao sur le tout, puis faites brunir au feu pendant cinq minutes.

Pudding à la Neige. — Faites tremper un once de gélatine dans un demiard d'eau froide pendant dix minutes, mettez sur le feu, brassez et enlevez aussitôt que dissout, et, lorsque presque froid, battez avec un batteur d'œufs jusqu'à consistance d'une mousse ferme. Battez le blanc de trois œufs de la même manière et ajoutez à la mousse de la gélatine avec le jus de trois citrons et du sucre pulvérisé au goût : mêlez le tout ensemble, versez ensuite dans des