

ment, ajoutez de l'essence de vanille et mettez refroidir sur la glace. Servez avec de la crème et du sucre.

CRÈME BAVAROISE.—Prenez une demi-boîte de gélatine, faites tremper dans une demi-tasse d'eau pendant une heure, 1 pinte de crème douce, 1 tasse de sucre, 4 jaunes d'œufs et une cuillerée à thé de vanille. Faites chauffer la moitié de la crème, versez-la en brassant dans votre gélatine ainsi que les 4 jaunes d'œufs et le sucre ensemble; faites chauffer, faisant bien attention de ne pas laisser bouillir ce mélange. Battez l'autre moitié de la crème en gelée et y ajoutant tout en continuant de battre, votre crème chauffée, une cuillerée à la fois. Plongez un moule dans l'eau froide, versez-y votre crème et laissez-la reposer jusqu'à ce qu'elle soit raffermie. Quand elle est froide, mettez-la dans des plats en verre et servez-la dans des soucoupes avec ou sans crème.

CHARLOTTE RUSSE.—Prenez 1 pinte $\frac{1}{2}$ de crème douce (pas trop épaisse), 1 tasse $\frac{1}{2}$ de sucre, 2 cuillerées à thé de vanille, 1 boîte de gélatine. Une heure avant de servir, versez sur votre gélatine de l'eau froide juste assez pour la couvrir, tenez prêts des plats garnis de tranches minces et fraîches de gâteaux spongieux. Battez la crème, le sucre et la vanille jusqu'à ce que le tout soit parfaitement léger et fouetté. Faites dissoudre la gélatine en la pla-