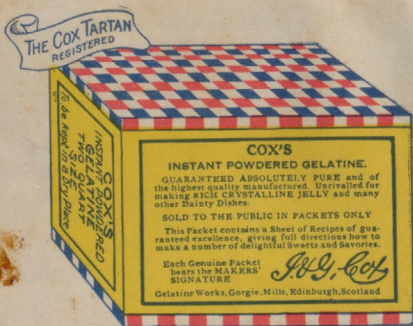


Recettes Choises

COX'S

Instant Powdered

GELATINE



“THE CHECKERBOARD PACKAGE”

THE COX GELATINE CO. LIMITED
MONTREAL
CANADA

Coolidge Book Club.
CLC 1465 (copy 3)

McGILL
UNIVER-
SITY
LIBRARY

BOX GELATINE

RECETTES DE GELATINE

Cox

INTRODUCTION

LA GELATINE COX dans les boîtes à carreaux rouges, blancs et bleus se vend maintenant d'une seule grandeur. Le contenu est divisé dans deux enveloppes, et le contenu de chaque enveloppe est suffisant pour faire deux chopines de gelée.

La quantité de gelée qui peut être faite avec un paquet c'est-à-dire quatre chopines, est ordinairement suffisant pour faire le dessert de douze personnes.

Les chefs d'expérience ont depuis longtemps apprécié l'économie qui résulte de l'emploi de la gélatine Cox dans la fabrication des gelées, épiciées et sucrées, les desserts froids et les salades.

CHOSSES QUE VOUS DEVRIEZ SAVOIR

Il y a pas beaucoup de ménagères qui ne connaissent quelques-unes des délicieuses recettes de la Gelatine Cox, mais elles ignorent les différentes manières de se servir de la GELATINE COX pour améliorer les aliments.

Il n'y a pas beaucoup de repas servis à votre propre table dans lequel un plat peut être rendu plus appétissant et plus attrayant par l'emploi de la GELATINE COX. Le bon chef apprécie l'emploi de la GELATINE COX et lorsque vous jetterez un coup d'œil sur nos recettes, vous serez surpris de constater la place importante qu'occupe la GELATINE COX dans la fabrication de plusieurs plats, attrayants que seuls, pensiez-vous, les chefs d'expérience pouvaient réussir.

Gardez toujours ce livre à la maison avec au moins un paquet de GELATINE COX.

"LA GELATINE COX EST UN ALIMENT PUR

La GELATINE COX à été le produit original tant dans ce pays que de l'autre côté depuis soixante-quinze ans. Sa réputation de propreté et de pureté parle par elle-même. Nous ne prenons pas seulement toutes les précautions possibles pour maintenir notre haute réputation, mais aussi le consommateur à la double assurance que la GELATINE COX étant un produit de fabrication étrangère, est sujette à l'analyse et à l'examen du laboratoire des aliments et des médecines au port d'entrée et doit être par conséquent conforme aux lois.

La GELATINE COX à été la première sorte à être marquée d'une étoile dans le "Manuel de la Bonne Ménagère" ce qui indique qu'elle fut analysée chimiquement et approuvée par le Dr. Harvey W. Wiley.

La GELATINE COX a été recommandée par M. A. H. McCann, du New York Globe. Elle est aussi mentionnée dans le livre de Westfield pour les aliments purs.

La GELATINE COX est facile à préparer, étant toujours de même qualité et de même force et donne toujours pleine satisfaction à la ménagère, qui désire continuer l'emploi des boîtes "Carreautées".

INDEX

	Pages
Sweet Jellies.....	3-4
Puddings.....	5-8
Frozen Dishes and Ice Cream.....	8-10
Savories and Salads.....	10-12
Candies.....	13-14
Invalid Recipes.....	14-15
Miscellaneous Recipes.....	15

	Pages		Pages
Asparagus Tip Salad.....	12	Lemon Jelly.....	3
Aspic Jelly.....	10	Lemon Jelly No. 2.....	3
Aspic of Tongue.....	10	Maple and Nut Charlotte.....	6
Baby Food.....	14	Marmalade Cream.....	6
Baby Food No. 2.....	15	Marshmallows.....	13
Cafe Frappe.....	8	Marshmallow Cake Filling.....	15
Caramel Dessert.....	5	Marshmallow Pudding.....	7
Charlotte Russe.....	5	Meat Leaf.....	11
Cheese and Pimento Salad.....	11	Meat and Egg Soup.....	14
Cherry Glace.....	8	Mint Filling for Sandwiches.....	10
Chicken Salad.....	11	Mint and Lemon Sherbet.....	9
Chocolate Spanish Cream.....	5	Mixed Fruit Salad.....	12
Cocoanut Mousse.....	9	Orange Ice Cream Condensed	
Cocoanut Pudding.....	5	Milk.....	9
Coffee Jelly.....	3	Orange Jelly.....	3
Combination Salad.....	12	Orange Parfait.....	9
Cottage Pudding.....	5	Peach Pudding.....	7
Crab Meat Salad.....	11	Peach Sherbet.....	9
Cream Chicken Sandwiches.....	10	Pineapple Jelly.....	4
Cream Chocolate Sponge.....	6	Pineapple Sherbet.....	10
Duchesse Nougat.....	13	Raisin Charlotte.....	7
Egg and Milk Jelly.....	14	Raspberry Pudding.....	7
Frosting for Cakes.....	15	Rhubarb or Pie Plant Jelly.....	4
Fruit Ice Cream.....	9	Rice à la Crème.....	7
Fruit Salad in Orange Jelly.....	4	Soups, Cox's Gelatine in.....	15
Garnishes.....	15	Spanish Cream.....	8
Golden Pudding.....	6	Stone Cream Pudding.....	8
Grape Juice Lozenges.....	13	Strawberry Jelly.....	4
Grape Juice Dainty.....	6	Strawberry Whip.....	8
Ice Cream Foundation.....	9	Tomato Jelly.....	13
Invalid Beef Tea Jelly.....	14	Tuna or Salmon Salad.....	12
Jellied Syrups and Fruit Juices.....	1	Turkish Delight or Paste.....	14
Lemon Blanc Mange.....	6	Wine Jelly.....	4

CUISINE REUSSIE A LA GELATINE

La gélatine s'amollit et gonfle dans l'eau froide, mais elle ne se dissout que lorsque le liquide est chaud. La solution prend la consistance de la gelée que lorsqu'elle refroidit.

En compilant les recettes de la gélatine Cox, nous avons donné, autant que possible les quantités exactes; mais la gélatine étant influencée par la température, nous devons tenir compte de cela.

Les recettes ayant été faites pour se servir d'une glacière, là ou il n'y en a pas, il faut dans les temps chauds, employer plus de gélatine ou moins de liquide, Ceci naturellement est laissé à la discrétion de la ménagère.

Dans les macédoines ou gelées aux fruits, il faut augmenter la quantité de gélatine, parce que la gelée doit être plus consistante pour supporter le poids des fruits.

Plus le moule est grand, plus il faut de gelée en proportion. Les moules en métal sont préférables pour l'usage en général, soit en cuivre ou en ferblanc avec dessus en cuivre.

On se sert aussi de moules en verre, en aluminium, en porcelaine, en granit et en émail.

Ayez soin de rincer le moule à l'eau froide avant de verser votre gelée. Pour refroidir un plat de gélatine très vite, on le place dans de l'eau froide avant de le mettre dans la glacière ou mieux encore on l'entoure de glace pilée et de gros sel.

Pour demouler la gelée, plongez le moule dans l'eau chaude, essuyez-le avec un linge, et retournez le dans un plat froid. Voyez à ce que le moule soit placé bien au milieu du plat, car une fois démoulé, la gelée est très difficile à déplacer. On conseille de placer un petit centre au-dessus du moule avant de la retourner.

Coupez toujours les tranches de citron très minces, car autrement la gelée prendrait un goût âcre.

Pour retirer le plus de jus possible des citrons et des oranges, en peu de temps, servez vous toujours d'un presse fruit en verre.

Pour tapisser un moule avec de la gelée, mettez de la gelée froide, mais liquide dans un moule passé à l'eau froide et si possible mettez sur la glace. Tournez le moule sur de la glace pilée pour que la gelée se répande partout. La gelée doit former une couche légère, mais uniforme tout autour du moule. Si l'on désire une couche plus épaisse, laissez prendre la première, puis ajoutez d'autre gelée liquide et suivez la même méthode.

Pour garnir les gelées, trempez la garniture dans le liquide froid et pressez très fortement dans le fond du moule. Après durcissement, versez la gelée froide très doucement. Si on désire une garniture entre les couches de gelée de différentes couleurs, attendez que la couche soit solide mais non prise complètement. Alors trempez la garniture dans de la gelée liquide, mettez en place et attendez que le tout soit ferme avant d'ajouter une autre couche.

Il faut attendre à la dernière minute, pour mettre les plats de gélatine sur la table et il ne faut jamais les laisser dans un endroit chaud.

N'employez jamais plus de gélatine qu'il n'en faut pour faire une gelée assez consistante pour qu'elle garde sa forme après avoir été démouillée.

Si vous fouettez la gélatine quand elle commence à durcir, vous obtiendrez une mousse comme avec de la crème ou un blanc d'œuf.

Avis Important

Ces recettes ont été préparées spécialement pour la gélatine Cox. Nous recommandons son usage dans toutes ces recettes, parce que les quantités spécifiées et les résultats espérés ne peuvent être obtenus qu'avec la GELATINE COX.

L'emploi de la GELATINE COX dans de justes proportions, est le secret d'un résultat final satisfaisant.

BABY FOOD No. 2

1 teaspoon Cox's Gelatine
1 cup cold water
1 cup milk

1 teaspoon arrowroot or corn-
starch
1 teaspoon sugar or honey
1 tablespoon cream

Dissolve Gelatine in water, add milk and arrowroot mixed with sugar, simmer fifteen minutes and add cream.

Miscellaneous Recipes

JELLIED SYRUPS AND FRUIT JUICES

The syrup from sweet spiced pickles, or any superfluous fruit juice, either preserved or fresh, makes dainty jellies and salads when stiffened with Gelatine. Allow one teaspoon of Cox's Gelatine to each cup (one-half) pint of liquid. These jellies may be combined with small pieces of fruit, raw, cooked or canned.

MARSHMALLOW CAKE FILLING

For Layer Cakes

$\frac{1}{2}$ envelope Cox's Gelatine
1 cup water
1 cup sugar

$\frac{1}{2}$ teaspoon lemon extract
 $\frac{1}{2}$ teaspoon vanilla extract

Sprinkle Gelatine into water, add sugar, bring to boiling point, take from fire, allow to cool, and beat up with egg beater till white, add flavorings and use. If desired, chopped cocoanut may be added to this filling.

A delicious Gelatine fruit filling is made as follows; Dissolve one-half envelope Cox's Gelatine in one-fourth cup water, add to one cup stiffly beaten cream, then add three-fourths cup each of sugar, seedless raisins, chopped dates and chopped nut meats, and one teaspoon grated orange peel. Chill and spread between layers of white cake and if desired, ice sides and top of cake with white frosting.

COX'S GELATINE IN SOUP

To reinforce soup stock, the use of approximately one tablespoonful of Cox's Gelatine to one quart of stock is recommended. In the preparation of cold bouillon and consomme, so delightful in warm weather, Gelatine is essential.

French Soups, so much esteemed, have for their basis a considerable quantity of Gelatine. They stimulate the flow of the gastric juices, thus preparing the stomach for the reception of solid food, and, as they contain much Gelatine, they have a soothing effect on the nervous system.

EFFECTIVE GARNISHES

Pour a thin layer of liquid aspic jelly on a wet tin or platter, and when on the point of setting, cover it with alternate rows of cold cooked macaroni cut in rings, and cooked shrimp. In center of little rings put a dot of chopped pickled walnut, parsley or gherkin alternately. Coat with more aspic, and when cold stamp out with a good sized diamond shaped cutter, and use for garnishing fish salads, etc.

Pour a layer of aspic jelly into a wet dish, when nearly set pass yolks of three hard cooked eggs through a sieve, letting the "shower of gold" fall on the jelly, it should be evenly covered. Now make a design with tiny sprigs of parsley, small cress or other salad, or chopped cooked beets instead or with the green is effective, or the whites of eggs may be chopped, or cut with cutters, and used for bolder designs. Cover with aspic and when firm cut out and use for garnishing the breast of boiled chicken or turkey. The same makes a nice decoration for raised game pies if cut into blocks, or other shapes for the border.

GELATINE FROSTING FOR CAKES

$\frac{1}{2}$ envelope Cox's Gelatine
 $\frac{1}{2}$ cup water

1 teaspoon lemon or orange juice
Confectioner's sugar

Dissolve Gelatine, in water, add juice and enough sifted confectioners' sugar that will make a frosting to pour nicely on to top of cake.

Gelées

GELEE AUX CERISES

(Cinq à six personnes)

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------|
| 1 enveloppe gélatine Cox | $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre |
| 1 tasse d'eau froide | 1 citron |
| 2 tasses de jus de cerises chaud | Grosses cerises sans noyaux |

Cette gelée aux cerises est facile à préparer et très appétissante. Verser la gélatine dans l'eau, ajouter le jus des cerises, le sucre et dissoudre avec soin sur le feu, laisser refroidir un peu et ajouter le jus de citron. Couler et verser une quantité suffisante de ce mélange, dans un moule rincé à l'eau froide, pour former un pouce d'épaisseur et placer par-dessus un rang de cerises. Lorsque la gelée est durcie, tenir les cerises en place, ajouter d'autre gelée et d'autres cerises, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit plein. Renverser la gelée et la mettre sur un lit de feuilles de fruit, décorer avec des cerises sans noyaux. Cette gelée est délicieuse quand elle est servie "en surprise" comme suit;—Enlever le centre d'un gâteau éponge, laissant le fond et les côtés assez épais pour contenir une pinte de gelée. Si on le désire, on peut ajouter quelques amandes hachées avant de mettre la gelée dans le gâteau. Congeler avant de servir avec de la crème fouettée sucrée.

GELEE AU CAFE

(Cinq à six personnes)

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 2 tasses de café fort |
| $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide | $\frac{3}{4}$ tasse de sucre |
| $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante | Crème fouettée |

Verser l'eau froide dans un bol, y ajouter la gélatine et bien mélanger. Ajouter l'eau bouillante et lorsque le tout est bien dissous, ajouter le café clarifié et le sucre. Laisser refroidir et verser dans un moule troué et placer dans une glacière jusqu'à consistance. Renverser et servir avec de la crème fouettée sucrée: ou fouetter et sucrer du lait évaporé dans le centre. On peut se servir des restes de café.

GELEE AU CITRON

(Huit à neuf personnes)

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 2 enveloppes de gélatine Cox | $1\frac{1}{2}$ tasse de sucre |
| 5 tasses d'eau froide | 1 pouce de canelle en branche |
| 1 tasse de jus de citron | 4 clous de girofle |

Verser l'eau dans un bol, ajouter la gélatine, mêler avec le sucre, l'écorce de trois citrons coupée très mince, le jus de citron et les épices. Brasser sur le feu jusqu'à dissolution et couler à travers un coton à fromage ou sac à gelée. Laisser refroidir et verser dans un moule rincé à l'eau froide et laisser prendre avant de renverser. La gelée peut être versée dans des tasses faites avec l'écorce de citron, comme suit. Couper en deux de gros citrons jaunes, en extraire le jus et ensuite enlever la peau blanche (pulpe) et laisser tremper les écorces dans de l'eau froide pendant 30 minutes, égoutter et essuyer. Enlever ensuite une couche mince du fond de l'écorce pour qu'elle se tienne. Servir décoré avec des cubes de gelée.

On peut employer n'importe quel fruit pour faire cette gelée.

GELEE AU CITRON No 2

(Cinq à six personnes)

- | | |
|----------------------------------|--------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 2 tasses d'eau chaude |
| $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide | 1 tasse de jus de citron |
| 1 tasse de sucre | |

Mêler la gélatine avec l'eau froide, et le sucre, ajouter l'eau chaude et dissoudre sur le feu. Ajouter le jus de citron couler et refroidir. Verser dans un moule rincé à l'eau froide et renverser lorsqu'elle est prise.

Si on le désire, la gelée peut être mise dans de petits moules. De la gelée au citron, versée sur une tasse de fraises ou framboises, reste d'un repas précédent, ou un mélange de fruits, fait un dessert économique et simple.

TURKISH DELIGHT OR PAST

1 envelope Cox's Gelatine
1 cup cold water
2 cups sugar

$\frac{1}{2}$ cup orange juice
2 teaspoons lemon juice

Sprinkle Gelatine into one-half of water, then cover and stand two hours. Bring the remainder of water and sugar to boiling point, add Gelatine, add grated rind of one orange, stir in orange and lemon juice. Pour into a pan which has been dipped in cold water and set in a cool place to firm. Cut in cubes and roll in sifted confectioner's sugar.

If desired, one-half cup chopped nut meats may be added.

Another Method:—Sprinkle two envelopes Cox's Gelatine into one cup cold water and set aside two hours. Then add five cups sugar, and one and one-fourth cups boiling water, bring to boiling point and simmer eighteen minutes. Pour a little more than one-half into a pan sprinkled with powdered sugar and flavor with lemon or peppermint. Color remaining part pink with a few drops red color and flavor with vanilla or pineapple. Let stand until cool, then pour pink into the white, let stand over night, cut in squares and roll in powdered sugar.

Invalid Recipes

EGG AND MILK JELLY

(Six to Eight Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
1 cup cold water

2 eggs, beaten
2 cups milk
Lemon

Mix Gelatine with sugar and water and dissolve over fire: add eggs mixed with milk: stir until almost boiling, then add grated rind and strained juice of lemon, and strain into a wet mold. Turn out when firm.

INVALID BEEF TEA JELLY

$\frac{1}{2}$ envelope Cox's Gelatine
1 cup strong beef tea

$\frac{1}{2}$ cup cold water

Make beef tea, while hot, stir in Gelatine mixed with water. Season to taste and pour into small wet molds and chill before serving.

MEAT AND EGG SOUP

1 envelope Cox's Gelatine
4 cups cold water
2 yolks of eggs, beaten

$\frac{1}{2}$ lb. beef and veal
Seasoning if allowed

Chop meat and cook it, beef tea fashion, in water two hours. Add Gelatine mixed with a little cold water, five minutes before meat is ready, then strain. Beat eggs, add liquor, a spoonful at a time at first, beating well. When blended, reheat and serve hot or tepid with crackers or toasted bread.

Another Method:—Proceed as above, but at time of serving, instead of cooking eggs in liquor, pour a cup of it over a lightly poached egg in the soup plate. And, if desired, a little boiled rice or barley may be added. A mild flavoring of curry powder or paste of tomato sauce or catsup is often relished in this soup.

BABY FOOD

2 teaspoons Cox's Gelatine
1 cup cold water
1 cup milk
3 tablespoons arrowroot or patent
barley

2 tablespoons cream
Sugar
Salt

Sprinkle Gelatine into water and dissolve over fire, add milk and let it come to boiling point. Mix arrowroot with cream and add, cook for a few minutes, but do not allow to boil. Add a very little sugar and a tiny pinch of salt.

Note:—This recipe was sent to us by a consumer of Cox's Gelatine.

GELEE A L'ORANGE

(Sept à neuf personnes)

- | | |
|--------------------------|----------------|
| 1 enveloppe gélatine Cox | 1½ tasse d'eau |
| 1½ tasse de jus d'orange | 1 citron |
| 1 tasse de sucre | |

Râper l'écorce de deux oranges dans un bol, ajouter la gélatine, le sucre et l'eau et dissoudre sur le feu. Ajouter le jus d'orange et de citron et verser dans un moule rincé à l'eau froide. Congeler dans un endroit frais et renverser quand elle est prise.

Cette gelée est quelquefois servi dans des écorces d'orange, comme suit; Enlever un petit morceau sur le dessus de l'orange, ôter la chair avec une petite cuillère, refroidir les écorces et les remplir de gelée. Couper en deux ou en quatre lorsque la gelée est prise.

GELEE A L'ANANAS

(Six à sept personnes)

- | | |
|------------------------------|---------------------------|
| 2 enveloppes de gélatine Cox | 1 ananas mûr ou une boîte |
| 4 tasses d'eau froide | d'ananas tranché |
| | 1 citron |

Couper l'ananas en petits morceaux, les placer dans un bol avec 3 tasses d'eau, laisser mijoter 30 minutes, verser dans un autre bol, ajouter le reste de l'eau, la gélatine mêlée avec l'eau, l'écorce râpée et le jus du citron. Tenir chaud pendant 20 minutes sans bouillir. Couler et refroidir, mettre dans de petits moules rincés à l'eau froide. Renverser lorsque la gelée est prise et servir, si on le désire, avec de l'ananas râpé.

GELEE AUX FRAISES

(Sept à neuf personnes)

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 2 enveloppes de gélatine Cox | ¾ de tasse de sucre |
| 1 livre de fraises mûres | 1 cuillerée à table d'essence de |
| 3 tasses d'eau | fraise |
| 2 blancs d'œufs | Quelques gouttes de cochenille |
| 1 citron | (couleur rouge) |

Couper les fraises en deux, ajouter l'eau, laisser infuser une heure, ajouter la gélatine, les blancs d'œufs, le jus du citron et le sucre. Battre le mélange jusqu'à ébullition, ôter le batteur, mettre sur le côté du poêle, couvrir et laisser 10 minutes. Couler à travers un sac à gelée, ajouter la couleur et l'essence et verser dans un moule rincé à l'eau froide ou dans de petits moules, renverser quand la gelée est durcie et servir décoré avec des fraises mûres.

On peut faire la même gelée avec des framboises ou autres fruits.

GELEE AU VIN

(Huit à dix personnes)

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| 2 enveloppes de gélatine Cox | 1 tasse de sucre |
| 4 tasses d'eau froide | 4 cuillerées à table de jus de citron |
| 1 pouce de cannelle en branche | 1½ tasse de vin sherry ou n'im- |
| 4 clous de girofle | porte quel vin domestique |

Verser l'eau dans une casserole, ajouter les épices, la gélatine, le sucre et le jus de citron: brasser sur le feu jusqu'à dissolution, ajouter ensuite le vin et couler à travers du coton à fromage ou un sac à gelée et laisser refroidir. Verser dans un moule rincé à l'eau froide et renverser après durcissement.

TOMATO JELLY

(Eight to Ten Persons)

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 2 envelopes Cox's Gelatine | 1½ teaspoon sugar |
| 3 cups water or stock | 1 tablespoon vinegar or lemon juice |
| 1 can fresh tomatoes | 2 tablespoons tomato catsup |
| 1 slice onion | Few drops red color |
| 1½ teaspoons salt | |
| 2 whites of eggs | |

Pour water into a saucepan, sprinkle in Gelatine and add all other ingredients except color, beat over fire until boiling, remove beater and allow mixture to boil up quickly, draw to one side of range, and cover five minutes. Pour boiling water through a jelly bag, then jelly, and add color. Pour into a wet mold.

This jelly may be molded in a ring mold, turned out and served with salad in the center. Or, garnish with shredded lettuce, green peppers or scallions, or hard-cooked eggs cut in slices, or cut up the jelly into cubes, mix with diced cucumbers, and serve on lettuce leaves or endive with dressing.

Candies

DUCHESS NOUGAT

- | | |
|----------------------------|--------------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1 cup chopped almonds |
| 1 cup water or fruit juice | 2 teaspoons vanilla or lemon extract |
| 1 cup sugar or honey | |
| 1 white of egg, beaten | |

Mix Gelatine with water and sugar in a saucepan, stir until boiling, then boil eight minutes, stirring all the time. Remove from fire, allow to cool slightly, add white of egg, almonds and extract. Butter and dust a tin with cornstarch, pour in mixture, allow to get cold in refrigerator, then cut into neat pieces.

If desired, a few chopped cherries may be added.

GRAPE FRUIT LOZENGES

- | | |
|------------------------------|-----------------------------------|
| ½ envelope Cox's Gelatine | ½ tablespoon corn or golden syrup |
| 1½ cup- confectioner's sugar | 4 tablespoons grape fruit juice |
| 8 tablespoons cold water | Yellow color |

Put one-half cup of the confectioner's sugar and four tablespoonfuls of cold water into a saucepan: when dissolved, add corn syrup, bring to boiling point, add Gelatine mixed with remainder of water, grape fruit juice and a few drops of yellow color. Sift remainder of sugar into a bowl, pour hot mixture into center, and allow it to cool. Work it with a wooden spoon until smooth. Spread mixture into a layer one inch thick in a wet pan, allow it to harden, cut into squares and roll in sugar.

MARSHMALLOWS

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| 2 envelopes Cox's Gelatine | 2½ cups sugar |
| 1 cup water | 1 teaspoon vanilla extract |
| 1 cup fruit juice | |

Sprinkle Gelatine into one-half of water and one-half of fruit juice. Into a saucepan put sugar with remainder of water and fruit juice, bring slowly to boiling point, then continue boiling until syrup reaches 217 degrees F., do not stir after it boils. Pour slowly over Gelatine, beating vigorously, beat ten minutes, add extract and continue beating until thick. Pour at once into tins which have been buttered and dusted with cornstarch. Leave in a cool place over night. Take from the tins, cut into small rounds with cutters, and roll in equal parts of cornstarch and confectioner's sugar. To make a variety, dip one-half of the marshmallows into melted chocolate.

GELEE ASPIC SIMPLE

1 enveloppe de gélatine Cox
3 tasses de bouillon ou d'eau
1 feuille de baie
3 cuillerées à table de vinaigre

1 cuillerée à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre
 $\frac{1}{2}$ cuillerée à table de jus de citron
1 tranche mince d'oignon

Verser l'eau ou le bouillon dans une casserole, y incorporer la gélatine et y ajouter le reste des ingrédients. Disposer la casserole sur un feu doux et battre le contenu jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir; retirer sur le côté du poêle, laisser reposer 5 minutes et couler à travers 2 épaisseurs de coton à fromage dans un moule rincé à l'eau froide.

La gelée à l'aspic peut servir à faire une grande variété de plats utiles. Elle est insurpassable dans les entrées froides et les salades quand les ingrédients sont incorporés dans la gelée et alors l'aspic doit être absolument clair et de consistance très ferme.

L'aspic aux tomates est faite avec des tomates coulées. L'aspic blanche est faite de crème ou de sauce veloutée épaissie avec de la gélatine. Ces gelées s'emploient comme garniture pour les viandes froides, les salades au poisson ou au poulet, ou pour les plats de tête en fromage ou les pains de bœuf ou de veau (galantine).

La gelée aspic s'emploie pour la galantine aux œufs, au poisson, à la viande et aux légumes et est très attrayante pour garnir le jambon froid, la langue, la volaille, etc.

La gelée aspic se tranche sur une serviette ou un papier mouillé.

GELEE A LA MENTHE

(quatre à cinq personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox
 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre terragone
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre
Quelques gouttes de couleur verte
1 cuillerée à table de jus de citron

1 tasse d'eau froide
 $\frac{1}{2}$ tasse de vinaigre blanc
6 cuillerées à table de menthe
hachée

Verser l'eau dans une petite marmite, ajouter la gélatine mêlée au sucre et brasser sur le feu jusqu'à dissolution: alors ajouter les vinaigres, couler le mélange, verser la menthe, la couleur et le jus de citron. Verser dans de petits moules séparés et rincés à l'eau froide et démouler quand la gelée est épaissie. Servir avec du mouton ou de l'agneau.

Un moule de gelée à la menthe est rendu très attrayant quand il est garni avec du persil et des petits croûtons de pain beurré.

GELEE AU CIDRE DOUX

(Six à sept personnes)

2 enveloppes de gélatine Cox
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau bouillante

4 tasses de cidre doux
1 citron
 $\frac{1}{2}$ tasse de sucre

Mêler la gélatine et l'eau froide, ajouter l'eau bouillante et après dissolution ajouter le cidre, couler le jus de citron et le sucre. Bien mêler, verser dans un moule rincé à l'eau froide et laisser prendre. Si on le désire, cette gelée peut être garnie de crème fouettée sucrée avec un peu de muscade.

Poudings

CREME AUX BANANES

(Cinq à six personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox
 $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide
2 tasses de lait chaud
3 bananes mûres râpées

1 citron
1 tasse de sucre
 $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de couleur rouge
ou jaune

Bien mêler la gélatine et l'eau, ajouter le lait et après dissolution ajouter les bananes, couler le jus de citron, le sucre et la couleur. Battre jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu, verser dans un plat à servir, placer dans un endroit frais pour quelques heures et servir avec du lait ou de la crème.

TUNA OR SALMON SALAD

(Eight to Ten Persons)

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | Shredded seasoned canned fish |
| $\frac{1}{4}$ cup cold water | Shredded pimentoes or olives |
| $2\frac{1}{2}$ cups boiling water | Lettuce leaves |
| $\frac{1}{4}$ cup lemon juice or sweet pickle vinegar | Thousand Island or other dressing |

Mix Gelatine with cold water, add boiling water and when dissolved, add lemon juice and cool. Pour sufficient into a wet mold to make a layer and allow to become firm. Then add a layer of fish, a layer of pimentoes or olives, pour in enough Gelatine to make a layer, and so on in layers until mold is filled. Chill thoroughly, turn out on lettuce leaves, and serve with dressing.

Cold cooked fish may be used.

MIXED FRUIT SALAD

(Five to Six Persons)

- | | |
|------------------------------|---------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 2 cups ginger ale |
| 1 cup water | $1\frac{1}{2}$ cups mixed fruit |
| 2 tablespoons sugar or honey | |

Pour water into saucepan, add Gelatine, sugar or honey and dissolve. Take from fire and add ginger ale. Cut fruits into neat pieces, place in a glass dish, and cover with the strained Gelatine mixture. Chill and serve with or without salad dressing.

Grape juice or other fruit juice may be used in place of ginger ale. Left over fruits may be used in this way, and, if desired, the mixture may be divided into individual molds.

ASPARAGUS TIP SALAD

(Six to Seven Persons)

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1 tablespoon vinegar or lemon juice |
| 1 can asparagus tips | Water |
| 1 teaspoon salt | Crisp lettuce leaves |
| $\frac{1}{2}$ tablespoon chopped onion | Mayonnaise or boiled dressing |
| 1 small celery stalk, chopped | |

Drain liquor from asparagus and add to it enough water to make three cups, then add six of the tips, salt, onion, celery, and vinegar. Allow to stand ten minutes, then bring to boiling point: add Gelatine mixed with one-fourth cup cold water and stir until dissolved. Strain and cool. Line wet individual molds with asparagus tips, fill up with Gelatine mixture, and set on ice to harden. Serve on lettuce with dressing.

If desired, these salads may be garnished with strips of pimentoes and pickles.

COMBINATION SALAD

(Six to Eight Persons)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1 cup chopped cooked ham or tongue |
| 3 cups water | $\frac{1}{2}$ cup stewed or canned tomatoes |
| 3 tablespoons beef extract or gravy | Crisp lettuce leaves |
| 1 teaspoon onion juice | Mayonnaise or boiled dressing |
| $\frac{1}{4}$ teaspoon salt | 12 olives, chopped |

Sprinkle Gelatine into water, add beef extract, onion juice and salt and dissolve over fire. Strain, cool and add olives, ham and tomatoes. Pour into a Wet mold and turn out when set. Serve on lettuce with dressing.

BLANC MANGER AU CAMEL

(Quatre à cinq personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	3 tasses de crème claire
$\frac{1}{4}$ tasse d'eau froide	1 pincée de sel
$\frac{3}{4}$ tasse de sucre	1 cuillerée à thé d'essence de vanille

Mêler la gélatine avec l'eau, faire cuire au caramel $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, ajouter la crème et brasser jusqu'à dissolution, verser la gélatine et lorsqu'elle est dissoute ajouter le sel et la vanille. Couler dans de petits moules rincés à l'eau froide. Renverser quand la gelée est prise et servir avec du lait ou des fruits confits.

CHARLOTTE RUSSE

(Cinq à six personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	1 tasse de lait bouilli
Doigts de dame ou tranches de gâteau à la gelée	1 cuillerée à thé d'essence de vanille
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
	2 tasses de crème fouettée épaisse

Disposer dans le fond et les côtés d'un moule oval de charlotte russe des tranches minces de gâteau à la gelée, ou gâteau au chocolat, gâteau à l'éponge, doigts de dame, verser la gélatine dans le lait froid, ajouter le lait chaud et le sucre et agiter sur un feu doux jusqu'à dissolution: ajouter ensuite la vanille et brasser sur la glace jusqu'à refroidissement. Battre en crème et mettre dans les moules préparés. Congeler et renverser lorsque la crème est prise. Si on le désire, des bananes pelées et coupées en deux, dans le sens de la longueur, peuvent servir de fond pour le moule.

POUDING AU CAFE A LA CREME

(Six à huit personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	2 tasses de café fort
1 tasse de sucre	1 tasse de crème fouettée épaisse
1 tasse de lait	1 cuillerée à thé d'essence de vanille

Mettre la gélatine, le sucre et le lait dans une casserole et laisser dissoudre avec soin sur le feu: ajouter le café et couler dans un bol. Battre quand le tout sera froid et ajouter graduellement la crème et la vanille. Mettre dans un moule et servir avec des fruits mûrs, confits ou en conserve.

PUDDING "COTTAGE"

(Quatre à six personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	$\frac{1}{2}$ tasse de sucre
2 tasses de lait	2 œufs battus
1 cuillerée à table de Cornstarch (amidon)	1 cuillerée à thé d'essence de vanille
	Quelques cerises ou figes confites

Verser la moitié du lait dans une casserole, ajouter la gélatine mêlée avec le sucre et le cornstarch (amidon) mouillé avec le reste du lait, cuire 5 minutes agitant constamment. Retirer du feu, y mettre la vanille et les œufs bien mêler et verser dans un moule rincé à l'eau froide. Renverser lorsque gelée est durcie et décorer avec les cerises et les figes.

FANTAISIE AU JUS DE RAISIN

(Cinq à sept personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	$1\frac{1}{2}$ tasse de jus de raisin
$\frac{1}{2}$ tasse de sucre	2 œufs
$1\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide	

Mêler la gélatine avec le sucre et l'eau et brasser sur le feu jusqu'à dissolution, couler dans un bol, ajouter le jus de raisin et refroidir. Battre les œufs, ajouter le mélange de jus de raisin graduellement, battant constamment jusqu'à ce que le mélange devienne spongieux. Renverser dans un joli plat à servir, avec ou sans sauce.

CHEESE AND PIMENTO SALAD

(Five to Six Persons)

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | ¼ teaspoon red pepper |
| 3 tablespoons cold water | 1 sour cucumber pickle, grated |
| 4 tablespoons salad dressing | 2 pimentos, cut small |
| 1 teaspoon sugar | ½ lb stale mild cheese |
| ½ teaspoon salt | |

Grate cheese and mix thoroughly with salad dressing, sugar, salt, pepper and pickle. Mix Gelatine with water and dissolve over fire. Cool and combine with cheese mixture, adding pimentos. Pour into a square wet mold and chill over night. Cut into slices and serve as a salad, or, cut into fancy shapes and use as a garnish for salads or other jellied dishes.

CHICKEN SALAD

(Six to Seven Persons)

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1 teaspoon salt |
| 1 good chicken | 3 hard-boiled eggs |
| 1 onion, sliced | 6 olives, stoned |
| 2 bay leaves | Chopped parsley |
| ½ teaspoon whole white peppers | |

Singe and draw chicken, cover with boiling water and cook slowly until tender, and cool in water. Lift out and divide meat into neat pieces. Put skin and bones into a saucepan with four cups of the chicken liquor, add onion and seasonings and simmer until reduced to three cups, then add Gelatine and strain. Arrange a layer of chicken in a wet mold, then some slices of egg, olives and parsley, then more chicken, and so on till all are used. Fill mold with the stock. Turn out when set.

A fitting accompaniment to jellied chicken is a lettuce salad with cream cheese balls, mayonnaise or boiled dressing and crackers, or thin slices of buttered brown bread.

CRAB MEAT SALAD

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | ½ teaspoon paprika |
| 3 tablespoons cold water | 2 tablespoons melted butter |
| 1 large can crab meat | ¾ cup milk |
| 2 yolks of eggs | 2 tablespoons vinegar |
| 1 teaspoon salt | Watercress or lettuce leaves |
| 1 teaspoon mustard | |

Turn out crab meat one hour before using. Shred fish with a silver fork. Mix Gelatine with water. In upper pan of a double boiler mix eggs, seasonings, butter, milk and vinegar and cook until it begins to thicken. Take from fire, add Gelatine and when dissolved add fish. Pour into a wet mold and let stand over night. Turn out and serve garnished with watercress or lettuce.

Or divide mixture into individual molds. Turn out into nests of lettuce leaves and serve garnished with sliced pimolas, celery tips, watercress and finely chopped green peppers.

Salmon or tuna fish may be used in place of crab meat.

MEAT LOAF

(Six to Seven Persons)

- | | |
|--|---|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1 teaspoon salt |
| 3 cups water | ¼ teaspoon pepper |
| 1 teaspoon beef extract or bouillon cube | 3 cups chopped cooked meat |
| 1 cup chopped celery | Parsley |
| | 4 tablespoons chopped sweet red peppers |

Pour water into a saucepan, sprinkle in Gelatine, and dissolve over fire: add beef extract or bouillon cube and cool; then add celery, red peppers, seasonings and meat. Pour into a wet mold and leave in a cool place over night. Turn out at serving time, cut in slices and garnish with parsley.

Any kind of cold meat may be utilized in this way.

BLANC MANGER AU CITRON

(Six à sept personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	1/2 tasse de fleur de riz
1/2 tasse d'eau froide	1/2 tasse de sucre
4 tasses de lait	2 cuillerées à table de beurre
3 œufs légèrement battus	1 citron

Méler la gélatine avec l'eau. Verser 2 tasses de lait dans une casserole, ajouter les œufs et agiter sur le feu 5 minutes. Méler la fleur de riz avec le reste du lait, ajouter le beurre et le sucre, agiter sur le feu jusqu'à ce qu'il épaississe et ajouter ensuite le mélange d'œufs, la gélatine et couler le jus de citron. Brasser pour dissoudre la gélatine, verser dans un moule rincé à l'eau froide et laisser prendre.

VELOUTE A L'ORANGE

(Cinq à sept personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	1 tasse de crème
1 tasse de lait	1 tasse de jus d'orange
1/2 tasse de sucre	1 cuillerée à table de jus de citron
2 œufs battus	Quartiers d'oranges

Verser le lait dans une casserole, incorporer la gélatine, ajouter le sucre mêlé aux œufs et la crème et brasser sur le feu jusqu'à dissolution et jusqu'à ce que le mélange devienne un peu épais. Le mélange ne doit pas bouillir. Couler dans un bol, laisser refroidir et ajouter le jus de fruits. Verser dans un moule rincé à l'eau froide. Renverser quand le tout sera durci et décorer avec les quartiers d'orange.

CREME AUX FRAMBOISES

2 enveloppes de gélatine Cox	1 tasse de sucre
2 tasses d'eau	4 blancs d'œufs battus
4 tasses de framboises mûres	Conserves de framboises
2 cuillerées à table de jus de citron ou d'orange	

Verser la gélatine dans l'eau et dissoudre sur le feu, ajouter les framboises écrasées avec le sucre et le jus de citron. Refroidir et ajouter graduellement aux blancs d'œufs en battant sans arrêt. Mettre quelques framboises en conserve dans un plat à servir en verre. Verser la crème et servir décoré avec des framboises mûres.

On peut employer les fraises de la même manière.

CREME ESPAGNOLE

(Huit à dix personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	1 cuillerée à table d'essence de vanille
4 tasses de lait	1/4 cuillerée à thé de sel
3 œufs séparés	Cubes de gelée sucrée
1/2 tasse de sucre	

Verser la gélatine dans le lait et laisser 10 minutes. Placer sur le feu au bain marie et brasser jusqu'à dissolution. Ajouter les jaunes d'œufs battus avec la moitié du sucre et cuire jusqu'à ce que le liquide soit légèrement épais. Retirer du feu, ajouter les blancs d'œufs battus durs et mêler avec le reste du sucre. Brasser vite jusqu'à mélange complet et ajouter ensuite la vanille et le sucre. Verser dans un moule rincé à l'eau froide. Mettre dans une glacière toute la nuit. Renverser et décorer avec des cubes de gelée sucrée.

On peut employer, si on le désire, des macarons broyés avec de l'essence d'amande au lieu de vanille. Si on préfère de la crème espagnole au café, on remplace les 4 tasses de lait par 3 tasses de lait et une tasse de café fort.

POUDING A LA NOIX DE COCO

(Cinq à six personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox	1 cuillerée à thé d'essence de citron
1 tasse de lait	1 tasse de coco haché
3/4 tasse de sucre	2 tasses de crème fouettée épaisse

Verser le lait dans une casserole, ajouter la gélatine mêlée avec le sucre et dissoudre avec soin sur le feu, refroidir et ajouter l'essence de citron, le coco et la crème. Verser dans des moules rincés à l'eau froide. Après durcissement, renverser et saupoudrer de coco râpé et de sucre et servir avec du lait.

PINEAPPLE SHERBET

(Nine to Ten Persons)

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1 envelope Cox's Geatine | 2 cups cold water |
| 1 cup hot water | 1 can grated pineapple |
| 1½ cups sugar | 1 tablespoon lemon juice |

Dissolve Gelatine in hot water, add sugar, cold water and strain into a bowl. Now add pineapple and lemon juice and freeze. Serve in sherbet glasses or cups.

Savories and Salads

ASPIC JELLY

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 2 envelopes Cox's Gelatine | 4 cloves |
| 3½ cups stock or water | 1 lemon, rind and juice |
| ½ cup vinegar | 1½ teaspoons salt |
| 12 whole white peppers | 1 onion, sliced |
| 2 bay leaves | 1 stalk celery, diced |
| 2 whites of eggs | |

Pour water or stock into a saucepan, sprinkle in Gelatine and add remaining ingredients, and beat over a gentle fire until boiling. Remove beater, allow the thick white scum to boil up to top of pan, draw pan to one side of range, cover and allow to stand ten minutes. Pour boiling water through a jelly bag and then the jelly. Pour jelly into a wet mold and use as required when firm.

ASPIC OF TONGUE

(Six to Seven Persons)

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| 2 cups aspic jelly | 1 cup cooked green peas |
| ½ lb. cold cooked tongue | A few strips chili |
| 3 hard-cooked eggs | Crisp lettuce or endive |
| Salad dressing | |

Pour a little liquid aspic jelly into a wet ring or fancy mold and allow to firm. Garnish bottom of mold with some strips of the eggs. The garnish may be picked out with peas, strips of chili, or any savory decoration that may be at hand. Set the garnishes with a little of the aspic. Lay in slices of the tongue, hard cooked eggs and groups of peas, setting each layer with liquid aspic before putting in the next, and so on until mold is full. Chill thoroughly and serve with lettuce or endive and dressing.

Be sure that each layer is firm before the next is added and when the mold is full, place in the refrigerator to chill and harden.

This aspic of tongue makes a good filling for sandwiches.

MINT FILLING FOR SANDWICHES

(Twelve to Fifteen Sandwiches)

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| ½ envelope Cox's Gelatine | Few drops green color |
| 4 tablespoons cold water | 1 cup thick cream, whipped |
| 25 fresh mint leaves | 2 tablespoons sugar |
| 4 tablespoons boiling water | Unbuttered bread or crackers |
| 1-8 teaspoon salt | |

Mix Gelatine with cold water. Cut mint leaves into small pieces, put them into a cup and add boiling water. Cover and soak thirty minutes, strain, pressing hard. Dissolve Gelatine over fire, add sugar mint water, salt, color and cool. Fold in cream and turn into a shallow wet mold. When firm, turn out carefully, cut in thin slices and put between bread or crackers.

CREAM OF CHICKEN SANDWICHES

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1 cup thick cream, whipped |
| ½ cup cold water | Buttered bread or crackers |
| ½ teaspoon salt | Olives |
| 2 teaspoons grated horseradish | Shredded lettuce |
| 1 cup cooked chopped chicken | |

Pound chicken to a paste, add Gelatine dissolved with water, salt and horseradish: when mixture begins to thicken, add cream and chill. Butter some slices of bread and cover each slice with mixture. Garnish with lettuce and olives cut into rings. There is no top slice of bread.

POUDING AUX PÊCHES

(Cinq à sept personnes)

- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | Pêches mûres |
| $\frac{1}{2}$ tasse de sucre | $\frac{1}{2}$ citron |
| 1 tasse de lait | 1 tasse de lait évaporé |

Mêler dans une casserole la gélatine et le sucre, ajouter le lait et dissoudre avec soin sur un feu doux. Passer au tamis assez de pêches mûres pour faire une tasse de pulpe. Couler la gélatine et le jus de citron et ajouter le lait évaporé fouetté. Brasser de temps en temps jusqu'à refroidissement et verser dans un moule rincé à l'eau froide. Quand le tout sera durci, renverser et décorer avec des moitiés de pêches.

On peut se servir de pêches et d'abricots en conserve.

POUDING AUX FRAMBOISES

(Six à huit personnes)

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 1 tasse de sucre ou de miel |
| 4 tasses de framboises rouges, mûres | 1 tasse de crème épaisse fouettée |
| | 1 tasse d'eau |

Verser la gélatine dans l'eau et dissoudre sur le feu, retirer du feu, ajouter les framboises passées au tamis avec le sucre. Refroidir et ajouter la crème. Verser dans un moule rincé à l'eau froide et renverser après durcissement. Servir décorée de framboises mûres. On peut apprêter les fraises de la même manière.

DESSERT AU LAIT A LA VANILLE

(Sept à huit personnes)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | $\frac{1}{4}$ cuillerée à thé de sel |
| 4 tasses de lait | 1 cuillerée à table de vanille |
| $\frac{1}{2}$ tasse de sucre ou de miel | |

Verser la gélatine dans le lait, laisser tremper 10 minutes dans la partie supérieure d'un bain-marie, brasser ensuite au-dessus de l'eau bouillante jusqu'à dissolution, ajouter le sucre, le sel et la vanille, cuire quelques minutes, retirer du feu et couler dans un moule rincé à l'eau froide. Quand le tout sera pris, on peut, si on le désire, placer quelques macarons ou doigts de dame autour du plat avant de renverser la gélatine du moule.

RIZ A LA CREME

(Six à sept personnes)

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | $\frac{1}{2}$ tasse de sucre |
| $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide | 1 cuillerée à thé de vanille |
| 1 tasse de riz | 1 tasse de crème fouettée épaisse |
| 2 tasses de lait | Fruits en conserve ou confits |

Mêler la gélatine avec l'eau. Laver le riz dans plusieurs eaux, le cuire rapidement dans de l'eau bouillante 8 minutes. Assécher, ajouter le lait, cuire doucement jusqu'à ce que le riz soit tendre et le lait absorbé. Verser la gélatine, ajouter le sucre et la vanille, retirer du feu, refroidir légèrement, battre la crème dedans. Verser dans un moule rincé à l'eau froide et placer dans un endroit froid jusqu'à durcissement. Renverser et servir avec les fruits.

Mets et crème glacées

ABRICOT PARPAIT

(Six à huit personnes)

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | $\frac{1}{2}$ tasse d'eau |
| 1 tasse de pulpe d'abricots | $\frac{1}{2}$ tasse d'amandes ébouillonnées |
| 1 tasse de sucre | 1 cuillerée de jus de citron |
| 2 tasses de crème épaisse fouettée | |

Verser la gélatine dans l'eau, la dissoudre sur le feu, retirer du feu, ajouter la pulpe, les amandes, le sucre, le jus de citron: battre quelques instants et jeter dans la crème. Faire des parts égales dans des moules de papier ou de petites tasses de porcelaine: placer ces dernières dans une casserole recouvrir et enterrer dans de la glace et du sel deux heures. On enlève la pulpe des abricots en frottant des abricots frais, cannés ou des abricots secs cuits à travers une passoire.

COCOANUT MOUSSE

(Six to Seven Persons)

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 2 teaspoons Cox's Gelatine | 1 cup chopped cocoanut |
| 4 tablespoons water | 4 tablespoons orange juice |
| $\frac{1}{2}$ cup hot milk | 2 cups thick cream, whipped |
| $\frac{1}{2}$ cup sugar or honey | |

Dissolve Gelatine in water, take from fire and add milk; cool, add sugar cocoanut, orange juice and cream. Pour mixture into a chilled mold, cover carefully and pack in ice and salt four hours.

Turn out and sprinkle over with cocoanut.

FRUIT ICE CREAM

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|
| $\frac{1}{2}$ envelope Cox's Gelatine | 3 eggs, separated |
| $\frac{1}{2}$ cup water | 2 cups thick cream, whipped |
| 2 cups sugar | 1 cup lemon or other fruit juice |

Sprinkle Gelatine into water and dissolve over fire. Dissolve one cup of the sugar in fruit juice; beat yolks of eggs with remaining sugar, stir into fruit syrup and cook over hot water until thick and smooth. Add Gelatine, take from fire, and cool, stirring occasionally. Fold in cream and whites of eggs beaten to a stiff froth. Freeze and serve decorated as desired.

ICE CREAM FOUNDATION

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 teaspoon Cox's Gelatine | 2 cups thick cream, whipped |
| 4 tablespoons water | 1 cup sugar |
| 2 cups milk | Flavor as desired |

Dissolve in water over fire, take from fire, add sugar, milk, cream and flavor and then freeze.

Vanilla, chocolate, coffee, maple, lemon, orange and many other ice creams may be made in the same way.

MINT AND LEMON SHERBET

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| $\frac{1}{2}$ envelope Cox's Gelatine | 1 cup sugar or honey |
| $\frac{1}{2}$ cup cold water | 2 tablespoons chopped mint |
| 4 cups hot water | 4 lemons |

Dissolve Gelatine with cold water over fire. Bring hot water and sugar to boiling point, boil ten minutes, add Gelatine, mint and strained lemon juice. Freeze and serve in glasses.

ORANGE ICE CREAM (CONDENSED MILK)

(Seven to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 1 teaspoon Cox's Gelatine | 2 eggs, beaten |
| 1 cup water | 4 cups milk |
| 1 can condensed milk | 2 teaspoons orange extract |

Sprinkle Gelatine into water and dissolve over fire, add condensed milk, eggs, milk and extracts, strain and freeze when cold. Any other flavor may be used.

ORANGE PARFAIT

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| $\frac{1}{2}$ envelope Cox's Gelatine | 1 glass orange marmalade |
| $\frac{1}{2}$ cup water | 4 tablespoons orange juice |
| 1 cup sugar or honey | 2 cups thick cream, whipped |

Mix Gelatine and sugar together, add water and dissolve over fire, take from fire, add marmalade and orange juice. Cool and add cream. Divide into small molds and pack in ice and salt three hours.

Lemon marmalade may be used in the same way.

PEACH SHERBET

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1 teaspoon Cox's Gelatine | 2 cups peach pulp |
| 2 cups sugar or honey | 2 oranges |
| 4 cups water | 1 lemon |

Mix Gelatine with strained juice of oranges and lemon and dissolve carefully over fire. Bring water and sugar to boiling point, boil ten minutes, take from fire, add Gelatine and cool. Mix with peach pulp and freeze. Serve in glasses or cups.

Lemon, cherry, apricot and other sherbets are made in the same way.

CREME GLACEE A L'ORANGE (LAIT CONDENSE)

(Sept à huit personnes)

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1 cuillerée à thé de gélatine Cox | 2 œufs battus |
| 1 tasse d'eau | 4 tasse de lait |
| 1 boîte de lait condensé | 2 cuillerées à thé d'essence d'orange |

Verser la gélatine dans l'eau et dissoudre sur le feu, ajouter le lait condensé les œufs, le lait et l'essence, couler et congeler après refroidissement. On peut employer n'importe quelle essence.

CREME GLACEE AUX FRUITS

(Six à huit personnes)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| $\frac{1}{2}$ enveloppe de gélatine | $\frac{1}{2}$ tasse d'eau |
| 2 tasses de sucre | 1 tasse de citron ou autre jus de fruit |
| 3 œufs séparés | |
| 2 tasses de crème épaisse fouettée | |

Verser la gélatine dans l'eau et dissoudre sur le feu. Dissoudre une tasse de sucre dans le jus de fruit; battre les jaunes d'œufs avec le reste du sucre, brasser dans le sirop de fruit et cuire au dessus de l'eau chaude jusqu'à ce que le mélange soit épais et uniforme, ajouter la gélatine, retirer du feu, et refroidir en brassant de temps en temps. Mélanger à la crème et aux blancs d'œufs battus très fermes. Congeler et servir décorée selon le goût.

GLACE AUX CERISES

(Six à huit personnes)

- | | |
|--|--|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | $\frac{1}{2}$ tasse d'eau froide |
| 1 tasse d'eau chaude | $\frac{3}{4}$ de tasse de sucre ou de miel |
| $1\frac{1}{2}$ tasse de cerises en bouteille | 1 cuillerée à thé de vanille |
| 2 tasses de crème épaisse fouettée | |

Verser la gélatine dans l'eau et dissoudre sur le feu. Chauffer le sucre et l'eau cinq minutes, ajouter la gélatine et refroidir; ajouter les cerises coupées en dé et la vanille. Mettre sur la glace jusqu'à ce que le mélange épaississe et mélanger à la crème. Verser dans un moule mouillé, bien couvrir et enterrer dans de la glace et du sel 4 heures.

PLUM POUDING FROID

(Huit à dix personnes)

- | | |
|---|--|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | $\frac{1}{2}$ tasse d'eau ou de jus de fruit |
| 1 tasse de sucre ou de miel | $1\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude |
| 3 œufs séparés | 2 tasses de crème épaisse battue |
| 1 tasse de raisins sans noyaux | 1 tasse d'amandes ébouillantées et hachées |
| $\frac{1}{2}$ lb de fruits confits hachés | |

Cuire le sucre et l'eau jusqu'à ce que le sirop épaississe ou 22 degrés F. sur le thermomètre pour les bonbons. Dissoudre la gélatine dans l'eau ou le jus de fruits. Battre les jaunes d'œufs, ajouter le sirop graduellement, battre jusqu'à refroidissement, ajouter la gélatine: les raisins, les amandes et la crème congeler, quand le tout est prêt, ajouter les fruits confits par rang alternatifs. Refroidir 2 heures et servir avec la sauce suivante;—Battre les blancs d'œufs très fermes, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de sucre en poudre, 1 cuillerée d'extrait d'amandes, la moitié d'une pelure de citron râpée et continuer à battre et ajouter une tasse d'eau bouillante très lentement. Refroidir avant de servir.

SPANISH CREAM

(Eight to Ten Persons)

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1 tablespoon vanilla extract |
| 4 cups milk | $\frac{1}{4}$ teaspoon salt |
| 3 eggs, separated | Chopped sweet jelly |
| $\frac{1}{2}$ cup sugar | |

Sprinkle Gelatine into milk and leave ten minutes. Place on the fire in a double boiler and stir until dissolved. Add yolks of eggs beaten with one-half of sugar and cook until slightly thickened. Take from fire, add whites of eggs beaten to a stiff froth and mixed with remainder of sugar. Stir briskly until thoroughly mixed, then add vanilla and salt. Pour into a wet mold. Place in refrigerator over night. Turn out and decorate with chopped sweet jelly.

If desired, a few crushed macaroons may be added with a little almond flavor instead of vanilla.

If coffee Spanish cream is wanted, substitute three cups milk and one cup strong coffee for four cups milk.

STONE CREAM PUDDING

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 4 tablespoons sugar |
| $1\frac{1}{2}$ cups water | 1 jar preserved apricots |
| 2 cups thick cream | Sweet wafers |
| 1 lemon or 1 orange | |

Put preserve into a glass dish. Sprinkle Gelatine into water, add sugar and grated rind of lemon or orange, bring to boiling point, boil one minute, add cream, and pour into a pitcher or bowl: when almost cold add strained lemon juice and pour over apricots. Place in refrigerator over night. Serve decorated with wafers.

Cooked Dried Apricots can be used.

STRAWBERRY WHIP

(Six to Eight Persons)

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 2 envelopes Cox's Gelatine | 1 cup sugar |
| 2 cups water | 4 whites of eggs, beaten |
| 4 cups ripe strawberries | Strawberry preserves |
| 2 tablespoons lemon or orange juice | |

Sprinkle Gelatine into water and dissolve over fire, add strawberries crushed with sugar and lemon juice. Cool and add gradually to whites of eggs beating constantly. Put a few strawberry preserves and three or four sliced strawberries into serving glasses, pour in the whip, and serve decorated with ripe strawberries.

Raspberries and loganberries may be used in the same way.

Frozen Dishes and Ice Cream

CAFE FRAPPE

(Eight to Nine Persons)

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 2 teaspoons Cox's Gelatine | 1 cup hot milk |
| 1 cups water | 1 cup thick cream, beaten |
| 8 tablespoons ground coffee | 1 cup sugar |

Sprinkle Gelatine and coffee into water, infuse ten minutes, strain, add milk and sugar: then cool and add cream. Turn into freezer and partly freeze. Serve in glasses, with a tablespoon of whipped and sweetened cream on top of each glass.

CHERRY GLACE

(Six to Eight Persons)

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | $1\frac{1}{2}$ cups bottled cherries |
| $\frac{1}{2}$ cup cold water | 1 teaspoon vanilla extract |
| 1 cup hot water | 2 cups thick cream, whipped |
| $\frac{3}{4}$ cup sugar or honey | |

Sprinkle Gelatine into water and dissolve over fire. Cook sugar and hot water five minutes, add Gelatine and cool. Add cherries cut in dice and vanilla. Stand on ice till mixture begins to thicken and fold in cream. Turn into wet mold, cover securely, bury in ice and salt four hours.

PREPARATION POUR LA CREME A LA GLACE

(Six à huit personnes)

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 cuillerée à thé de gélatine Cox | 2 tasses de crème épaisse fouettée |
| 4 cuillerées à table d'eau | 1 tasse de sucre ⁷ |
| 2 tasses de lait | Essence au goût |

Dissoudre la gélatine dans l'eau sur le feu, retirer du feu, ajouter le sucre, le lait, la crème et l'essence et congeler ensuite. On peut ainsi faire la crème à la glace à la vanille, au chocolat, au café, à l'érable, au citron, à l'orange et beaucoup d'autres.

GALANTINE A LA VIANDE FROIDE

(Six à sept personnes)

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 1 œuf cuit dur et tranché |
| 3 tasses de bouillon ou d'eau | 3 tasses de viande cuite |
| 1 cuillerée à table de persil haché | 1 cuillerée à thé de sel |
| | ½ cuillerée à thé de poivre |

La viande pour ce plat doit être tendre, car elle ne subit pas d'autre cuisson. Un mélange de restes de viande est excellent, tels que le veau et le jambon, le mouton et la langue. Enlever la peau, les tendons et le gras et couper la viande en petits morceaux. Rincer un moule à l'eau froide et le garnir avec le persil et les œufs. Assaisonner la viande et la placer dans le moule. Verser le bouillon ou l'eau dans une casserole, ajouter la gélatine et dissoudre, refroidir et couler sur la viande. Mettre dans la glacière toute la nuit.

Renverser et garnir avec du persil,

PAIN A LA VIANDE FROIDE

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 3 tasses de bouillon ou d'eau |
| 1 cuillerée à table de celeri haché fin | 1 œuf cuit dur tranché |
| 3 tasse de viande froide | 1 cuillerée à thé de sel |
| ½ cuillerée à thé de poivre | |

La viande employée dans ce plat doit être tendre, car elle ne subira pas d'autre cuisson. On peut se servir d'un mélange de restes de viande, tels que du veau et du jambon, du mouton et de la langue. Enlever toute la peau, les tendons et le gras et couper la viande en petits dés. Rincer un moule à l'eau froide et le garnir avec du persil, les œufs. Assaisonner la viande et la mettre dans le moule. Verser le bouillon, et l'eau dans une casserole, ajouter la gélatine et dissoudre: laisser refroidir et couler sur la viande, mettre dans la glacière toute la nuit, démouler et servir avec du persil.

SANDWICH A LA CREME DE POULET

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 1 tasse de crème épaisse fouettée |
| ½ tasse d'eau froide | Pain ou biscuit beurré |
| ½ cuillerée à thé de sel | Olives |
| 2 cuillerées à thé de raifort | Salade coupée en petits morceaux |
| 1 tasse de poulet cuit haché | |

Réduire le poulet en pâte, ajouter la gélatine dissoute dans l'eau, le sel et le raifort: quand le mélange commence à épaissir, ajouter la crème et congeler. Beurrer quelques tranches de pain et couvrir chaque tranche avec le mélange. Garnir avec la salade et les olives coupées en rondelles. On ne couvre pas ces tranches de pain.

MARSHMALLOW PUDDING

(Six to Eight Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
1 cup sugar
1 cup cold water
4 eggs separated
 $\frac{1}{2}$ cup chopped nut meats
Few drops red color

1 teaspoon vanilla extract
1 teaspoon orange extract
12 marshmallows, chopped
 $\frac{1}{2}$ cup chopped, preserved or candied cherries

Mix Gelatine with sugar, add water, stir over fire until dissolved, then strain and cool. Beat up whites of eggs to a stiff froth, beat in Gelatine mixture gradually, add cream and extracts. Divide mixture in halves: tint one part pink with color and add cherries. Pour this pink part into a long narrow wet mold and allow to set. Sprinkle over with nut meats. Add marshmallows to second half of mixture and pour over nut meats. Chill thoroughly, unmold, and serve in slices with a custard made with yolks of eggs.

PEACH PUDDING

(Five to Seven Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
1 cup milk

Some ripe peaches
 $\frac{1}{2}$ lemon
1 cup evaporated milk

Mix Gelatine with sugar in a saucepan, add milk and dissolve carefully over a slow fire. Rub sufficient ripe peaches through a sieve to obtain one cup of the pulp: strain in Gelatine and lemon juice, and add evaporated milk whipped. Stir occasionally until cool, and pour into a wet mold. When firm, turn out and decorate with halves of peaches.

Canned peaches or apricots may be used.

RAISIN CHARLOTTE

(Five to Six Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $\frac{1}{2}$ cup water
 $1\frac{1}{2}$ cups milk
2 eggs beaten

$\frac{3}{4}$ cup maple sugar, grated
1 cup seeded raisins
2 cups thick cream, whipped

Dissolve Gelatine in water. Clean raisins and put them into a double boiler with milk and heat them to scalding point. Beat eggs and sugar together, add them, stirring until mixture begins to thicken. Add Gelatine, take from fire and cool. Fold in cream and pour into a wet mold. When firm, turn out on to serving dish and decorate with stewed raisins.

RASPBERRY PUDDING

(Six to Eight Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
1 cup water
4 cups ripe red raspberries

1 cup sugar or honey
1 cup thick cream, whipped

Sprinkle Gelatine into water and dissolve over fire, take from fire, add raspberries rubbed through a sieve with sugar. Cool and add cream. Pour into a wet mold and turn out when set. Serve decorated with ripe raspberries.

Strawberries may be used in the same way.

RICE A LA CREME

(Six to Seven Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $\frac{1}{2}$ cup cold water
1 cup rice
2 cups milk

1 teaspoon vanilla extract
1 cup thick cream, whipped
Canned or stewed fruit
 $\frac{1}{2}$ cup sugar

Mix Gelatine with water. Wash rice in several waters, cook it quickly in boiling water eight minutes. Drain, add milk, cook slowly until rice is tender and milk absorbed. Stir in Gelatine, add sugar and vanilla, take from fire, cool slightly and fold in cream. Pour into a wet mold and set aside in a cool place until firm. Turn out and serve with fruit.

Entremets et salades

SALADE AU FROMAGE ET AU PIMENT

(Cinq à six personnes)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | ¼ de cuillerée à thé de poivre rouge |
| 8 cuillerées à table d'eau froide | 1 cornichon mariné sûr et râpé |
| 4 cuillerées à table de sauce à salade | 2 piments coupés fin |
| 1 cuillerée à thé de sucre | ½ lb. de fromage doux rassis |
| ½ cuillerée à thé de sel | |

Râper le fromage et bien mêler avec la sauce à salade, le sucre, le sel, le poivre et le cornichon. Mêler la gélatine avec l'eau et dissoudre sur le feu. Refroidir et incorporer au mélange de fromage, ajoutant les piments. Verser dans un moule carré rincé à l'eau froide et congeler toute la nuit. Couper en tranches et servir comme salade ou couper en forme fantaisiste pour garnir une salade ou autre galantine.

SALADE AU SAUMON OU AU THON

(Huit à dix personnes)

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | Une boîte de poisson coupé en petits morceaux |
| ¼ tasse de jus de citron | Piments ou olives |
| Sauce de salade | |

Mêler la gélatine avec l'eau froide, ajouter l'eau bouillante et après dissolution, ajouter le jus de citron et refroidir. Verser une quantité suffisante de ce mélange, dans un moule rincé à l'eau froide, pour former un fond et laisser durcir. Ensuite ajouter un peu de poisson, un rang de piments ou d'olives. Ajouter assez de gélatine pour former un rang et ainsi de suite, jusqu'à ce que le moule soit plein. Congeler complètement, renverser sur des feuilles de salade et servir avec de la sauce à salade.

On peut se servir également de poisson cuit refroidi.

SALADE A LA GELEE DE TOMATE

(Quatre à cinq personnes)

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 1 cuillerée à thé de sel |
| 1 boîte de tomate ou une pinte de tomates en conserve | ½ cuillerée à thé de poivre |
| 2 clous | 1½ tasse de bouillon ou d'eau |
| | Feuilles de salade |

Dans une casserole, mettre les tomates et les assaisonnements, et laisser bouillir 15 minutes; passer au tamis, ajouter la gélatine dissoute dans le bouillon ou l'eau, et après refroidissement, mettre dans des tasses ou des moules et laisser durcir. Renverser sur les feuilles de salade et servir, avec la sauce préférée. Les tomates jaunes, peuvent s'employer de la même manière. Cette salade est excellente, si on y mêle un peu de viande ou de poisson. Une bonne manière de l'employer est d'enlever les centres de la gelée, laissant ½ pouce d'épaisseur autour des tasses. Dans cet espace, mettre de la viande froide ou du poisson coupé en dés, et mêlé avec les restes, de n'importe quel légume vert. Faire fondre la gelée enlevée des centres et après refroidissement, la verser sur la viande froide, pour en remplir les espaces libres.

SALADE AUX FRUITS MELANGES

(Cinq à six personnes)

- | | |
|--|---|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 2 tasses de bière de gingembre (ginger ale) |
| 1 tasse d'eau | |
| 2 cuillerées à table de sucre ou de miel | 1½ tasse de fruits mélangés |

Verser l'eau dans une casserole, ajouter la gélatine, le sucre ou le miel et dissoudre. Retirer du feu et ajouter la bière de gingembre (ginger ale). Couper les fruits en morceaux égaux, placer dans un plat en verre, et couvrir avec le mélange de gélatine. Congeler et servir avec ou sans sauce à salade. Le jus de raisin, ou n'importe quel autre jus de fruit peut remplacer la bière de gingembre (ginger ale). Les restes de fruits, peuvent s'employer ainsi, et on peut, si on le désire, diviser le mélange en petits moules.

CREAM CHOCOLATE SPONGE

(Seven to Eight Persons)

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| 2 envelopes Cox's Gelatine | 1 egg, beaten |
| 1½ cup sugar | 1 teaspoon vanilla extract |
| 3 squares sweet chocolate, grated | 1½ cups thick cream, whipped |
| 3 cups milk | |

Into a saucepan put milk, Gelatine, sugar and chocolate. Stir over the fire until melted and smooth, then strain over egg, beat well, cool, and add vanilla and cream. Pour into a wet mold and turn out when firm.

GOLDEN PUDDING

(Five to Six Persons)

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 3 eggs, beaten |
| 1½ cups water | 3 lemons |
| 1 cup sugar | 1 orange |

Into a saucepan pour water, add Gelatine, sugar, grated rinds and juices of lemons and orange, and stir over a gentle heat until dissolved. Cool and strain to eggs, mix well and pour into a wet mold. Turn out when firm and serve with canned or stewed fruit.

GRAPE JUICE DAINTY

(Five to Seven Persons)

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 1½ cups grape juice |
| ½ cup sugar | 2 eggs |
| 1½ cups cold water | |

Mix Gelatine with sugar and water and stir over fire until dissolved, strain into a bowl, add grape juice and cool. Beat up the eggs, add grape juice mixture gradually, beating constantly until spongy. Turn into a pretty serving dish and serve with or without sauce.

LEMON BLANC MANGE

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | ½ cup rice flour |
| ½ cup cold water | ½ cup sugar |
| 4 cups milk | 2 tablespoons butter |
| 3 eggs, slightly beaten | 1 lemon |

Mix Gelatine with water. Pour two cups of the milk into a saucepan, add eggs, and stir over the fire five minutes. Mix rice flour with remainder of milk, add butter and sugar, stir over fire until thick, then add egg mixture, Gelatine and strained lemon juice. Stir until Gelatine is dissolved, pour into a wet mold and allow to set.

MAPLE AND NUT CHARLOTTE

(Six to Eight Persons)

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | 2 eggs, separated |
| 1 cup grated maple sugar | ¼ cup granulated sugar |
| 1 cup boiling water | ½ cup chopped nut meats |
| 2 cups milk | |

Melt maple sugar with water. Sprinkle Gelatine into milk, bring to boiling point, add yolks of eggs beaten with the granulated sugar and stir over gentle fire until it begins to thicken: take from the fire and add the stiffly beaten whites of eggs, maple sugar and nuts. Pour into a wet mold and set away to become firm.

MARMALADE CREAM

(Five to Six Persons)

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1 envelope Cox's Gelatine | ½ cup sugar |
| ½ cup cold water | 2 cups thick cream, whipped |
| ¾ cup orange juice | ½ cup orange marmalade |
| 1 lemon | |

Sprinkle Gelatine into water and dissolve over fire, add orange juice lemon juice and sugar. When dissolved strain into a bowl and when nearly set fold in cream and marmalade. Pour into serving dish and chill.

SALADES AUX LEGUMES

(Dix à douze personnes)

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 1 tasse de chou haché fin |
| $\frac{1}{4}$ tasse d'eau froide | 1 pincée de poivre vert |
| $2\frac{1}{2}$ tasses d'eau chaude | 1 petit cocombre tranché |
| $\frac{1}{4}$ tasse de jus de citron | Du sel et du poivre au goût |
| $\frac{1}{4}$ tasse de vinaigre blanc | Mayonnaise ou sauce pour salade |
| Feuilles de salade | bouillie |

Verser la gélatine dans l'eau froide, ajouter l'eau chaude et après dissolution, laisser refroidir. Brasser le jus de citron et le vinaigre et mettre de côté après épaississement presque complet. Ajouter les légumes, les assaisonnements, mêler avec soin et verser dans un moule rincé à l'eau froide. Mettre dans un lieu frais quelques heures, renverser et servir avec la mayonnaise sur des feuilles de salade. Un peu de crème fouettée, ajoutée à ce plat le rend très attrayant.

On peut se servir de n'importe quel mélange de légumes.

SALADE AU POULET

(Six à sept personnes)

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 enveloppe de Gélatine Cox | 1 bon poulet |
| 1 oignon tranché | 2 feuilles de baie |
| $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de poivre blanc | 1 cuillerée à thé de sel |
| 3 œufs cuits durs | 6 olives sans noyau |
| Du persil haché | |

Préparer le poulet, le couvrir avec de l'eau chaude, le cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre et le refroidir dans de l'eau. Le dépecer et le diviser en petits morceaux. Mettre la peau et les os dans une marmite avec 4 tasses du bouillon de poulet, ajouter les oignons et les assaisonnements et laisser mijoter jusqu'à ce que le tout forme 3 tasses, ajouter alors la gélatine et couler. Arranger une couche de poulet dans un moule mouillé, puis quelques tranches d'œufs, des olives et du persil, puis encore du poulet et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli et verser le bouillon dessus. Démouler quand le tout sera durci.

Pour accompagner le poulet en gelée, on sert une salade à la laitue avec des croquettes de fromage à la crème, de la mayonnaise et des tranches minces de pain brun beurré.

SALADE A LA CHAIR D'ECREVISSE

(Six à huit personnes)

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 enveloppe de gélatine Cox | 3 cuillerées à table d'eau froide |
| 1 grande boîte de chair d'écrevisse | 2 jaunes d'œufs |
| 1 cuillerée à thé de sel | 1 cuillerée à thé de moutarde |
| $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de paprika | 2 cuillerées à table de beurre fondu |
| $\frac{1}{2}$ tasse de lait | 2 cuillerées à table de vinaigre |
| Du cresson ou des feuilles de salade | |

Sorter la chair des écrevisses une heure avant de s'en servir. Echiffer le poisson avec une cuillère d'argent. Dans la partie supérieure d'une double bouilloire mêler les œufs, les assaisonnements, le beurre, le lait et le vinaigre et cuire jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter la gélatine et après la dissolution ajouter le poisson. Verser dans un moule mouillé et laisser reposer toute la nuit. Démouler et servir avec le cresson ou la salade.

Ou diviser le mélange dans de petits moules. Les renverser dans des nids de feuilles de laitue et servir garnis avec du céleri, du cresson et du poivre vert finement haché.

Puddings

CARAMEL DESSERT

(Four to Five Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $\frac{3}{4}$ cup cold water
 $\frac{3}{4}$ cup sugar

3 cups thin cream
1 pinch salt
1 teaspoon vanilla extract

Mix Gelatine with water. Melt sugar to a dark brown syrup, add cream and stir until smooth, pour over the Gelatine and when dissolved add salt and vanilla. Strain into small wet molds.

Turn out when firm and serve with milk, or stewed fruit.

CHARLOTTE RUSSE

(Five to Six Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
Lady Fingers, wafers or slices of
Jelly roll
 $\frac{1}{2}$ cup milk

$\frac{1}{2}$ cup sugar
1 teaspoon vanilla extract
2 cups thick cream, whipped
1 cup scalded milk

Line the bottom and sides of an oval charlotte mold with thin slices of jelly roll, chocolate roll, plain sponge cake, wafers or lady fingers. Sprinkle Gelatine into cold milk, add hot milk and sugar and stir over slow fire till dissolved, then add vanilla and stir over ice until cool. Fold in cream and use to fill prepared mold. Chill and turn out when firm.

If desired, bananas peeled and cut in halves lengthwise may be used to line the mold.

CHOCOLATE SPANISH CREAM

(Five to Seven Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
1 cup cold water
1 square sweet chocolate,
grated

2 cups hot milk
 $\frac{1}{2}$ cup sugar
2 eggs, separated
1 teaspoon vanilla extract

Mix Gelatine with water. Melt chocolate in milk over the fire, add Gelatine and when dissolved, pour over the beaten yolks of eggs, add sugar, return to the fire and stir until it begins to thicken. Take from the fire, add vanilla, pour into a bowl to cool, add whites of eggs stiffly beaten: beat ten minutes and pour into a wet mold, or into individual molds. Turn out when firm and serve with cream.

If desired, cocoa may be substituted for the chocolate.

COCOANUT PUDDING

(Five to Six Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
1 cup milk
 $\frac{3}{4}$ cup sugar

1 cup chopped cocoanut
2 cups thick cream whipped
1 teaspoon lemon extract

Pour milk into a saucepan, add Gelatine mixed with sugar and dissolve carefully over the fire: cool and add lemon, cocoanut and cream. Pour into wet molds. When firm turn out and sprinkle with chopped cocoanut and sugar and serve with milk.

COTTAGE PUDDING

(Five to Six Persons)

1 envelope Cox's Geiatine
2 cups milk
1 tablespoon cornstarch
 $\frac{1}{2}$ cup sugar

2 eggs, beaten
1 teaspoon vanilla extract
Few preserved cherries or figs

Pour one-half of milk into a saucepan, add Gelatine mixed with sugar, and cornstarch moistened with remainder of milk: cook five minutes, stirring constantly. Take from the fire, stir in vanilla and eggs, mix well and pour into a wet mold. Turn out when set and decorate with cherries or figs.

SALADE A L'ASPERGE

(Cinq à sept personnes)

1 enveloppe de Gélatine Cox
De l'eau
1 cuillerée à table de jus de citron
Laitue et piment

1 boîte d'asperges
Sel et poivre blanc au goût
1 tasse de betteraves coupées en dés
Mayonnaise

Ouvrir une boîte d'asperges très soigneusement, les assécher et ajouter assez d'eau au liquide des asperges pour former 3 tasses. Verser la gélatine ajouter les assaisonnements et dissoudre sur le feu. Couler et refroidir. Rincer un moule à l'eau froide, placer les betteraves, coucher les asperges comme des billots et couvrir la gélatine. Placer dans la glacière jusqu'à durcissement. Démouler sur des feuilles de laitue, garnir avec de fines bandes de piment et servir avec de la sauce.

Bonbons

BONBON AUX POMMES ET A LA MENTHE

1 enveloppe de gélatine Cox
6 grosses pommes
2 tasses d'eau chaude

$\frac{3}{4}$ de tasse de sucre
6 cuillerées à table d'eau froide
Couleur verte

Laver les pommes et les couper en petits morceaux, ajouter l'eau chaude et les faire cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent tendres, les essuyer dans du coton à fromage: il devrait y avoir un demiard de jus. Bouillir le jus 10 minutes, ajouter le sucre, bouillir 5 minutes, ajouter la gélatine mêlée avec l'eau froide, agiter jusqu'à dissolution et retirer du feu. Mettre de l'essence de menthe au goût, ajouter quelques gouttes de couleur verte et verser dans un plat rincé à l'eau froide. Après durcissement, couper en petits cubes et rouler dans du sucre.

NOUGAT DUCHESSÉ

1 enveloppe de gélatine Cox
1 tasse de sucre ou de miel
1 tasse d'amandes hachées

1 tasse d'eau ou de jus de fruits
1 blanc d'œuf battu
2 cuillerées à thé de vanille ou
d'essence de citron

Mêler la gélatine avec l'eau et le sucre dans une casserole, brasser jusqu'à ce que le mélange boût, laisser bouillir 5 minutes brassant continuellement. Retirer du feu, laisser refroidir un peu, ajouter le blanc d'œuf, les amandes et l'essence. Beurrer et saupoudrer un plat avec de l'amidon (cornstarch) verser le mélange, laisser refroidir dans la glacière, puis couper en forme de petits carrés.

Si on désire, on peut ajouter quelques cerises.

PATE DE GUIMAUVE (MARSHMALLOW)

2 enveloppes de gélatine Cox
1 tasse d'eau
1 tasse de jus de fruit

$2\frac{1}{2}$ tasses de sucre
1 cuillerée à thé de vanille

Verser la gélatine dans la moitié de l'eau et la moitié du jus de fruit. Mettre dans une casserole le sucre avec le reste de l'eau et du jus de fruit, faire bouillir lentement puis continuer à bouillir jusqu'à ce que le sirop atteigne 217. F. Ne pas agiter pendant l'ébullition. Verser lentement sur la gélatine en battant fort 10 minutes: ajouter l'essence et continuer à battre jusqu'à épaississement. Verser tout de suite dans des assiettes beurrées et saupoudrées d'amidon (Cornstarch). Laisser dans un endroit frais toute la nuit. Enlever des assiettes et couper en petites rondelles et rouler dans un mélange d'amidon et de sucre de pâtissier. Pour varier, plonger la moitié de la pâte de guimauve dans du chocolat fondu.

FRUIT SALAD IN ORANGE JELLY

Color some orange jelly a delicate green with a few drops of green color; one-half fill small wet cups or molds with the jelly, place in each a ripe peach or apricot with skin and stone removed. Pour over a little more of the liquid and chill. At serving time invert on to individual plates and pour about the base a cream mayonnaise dressing.

Canned fruits may be used.

PINEAPPLE JELLY

(Six to Seven Persons)

2 envelopes Cox's Gelatine
4 cups cold water
1 ripe or 1 can sliced pineapple

1/2 cup sugar
1 lemon

Cut pineapple into small pieces, put it into a saucepan with three cups of the water, simmer thirty minutes, strain into another saucepan, add remaining water, Gelatine mixed with water, grated rind and juice of lemon. Keep hot twenty minutes without boiling.

Strain and cool. Divide into wet individual molds. Turn out when firm and serve if desired with grated pineapple.

(Pineapple trifles are economical and easily made. Fill a number of small molds with fine stale cake crumbs, then fill with pineapple juice in which a little gelatine has been dissolved. When firm, unmold on slices of pineapple.)

STRAWBERRY JELLY

(Seven to Nine Persons)

2 envelope- Cox's Gelatine
1 lb. ripe strawberries
3 cups water
2 whites of eggs

1 lemon
3/4 cup sugar
1 tablespoon strawberry extract
Few drops red color

Cut strawberries in halves, add water, leave one hour, then add Gelatine, whites of eggs, lemon juice and sugar. Beat mixture until boiling, remove beater, draw to one side of range, cover and leave ten minutes. Strain through scalded jelly bag, add color and extract, pour into wet mold, or individual molds, turn out when set and serve decorated with ripe strawberries.

Raspberries and loganberries may be used in the same way.

WINE JELLY

(Eight to Nine Persons)

2 envelopes Cox's Gelatine
4 cups cold water
1 inch cinnamon stick
4 cloves

1 cup sugar
4 tablespoons lemon juice
1 1/2 cups sherry wine (or any
homemade wine)

Pour water into a saucepan, add spices, Gelatine, sugar and lemon juice: stir over fire until dissolved, then add wine and strain through cheese-cloth or a hot jelly bag and allow to cool. Pour into a wet mold and turn out when firm.

RHUBARB OR PIE PLANT JELLY

(Six to Eight Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
3/4 cup sugar
3/4 cup water

1 1/2 lbs. rhubarb
1/2 lemon
Few drops red color

Pour one-half of water into a saucepan, add sugar, grated rind and juice of lemon, bring to boiling point, add rhubarb washed and sliced, simmer thirty minutes, then strain. Add Gelatine mixed with remainder of water, stir over fire until dissolved, add color, pour into a wet mold turn out when set and serve with milk.

PASTILLES AUX FRUITS

2 cuillerées à thé de Gélatine Cox
1 ½ tasse de sucre

1 boîte de pêches ou d'abricots
½ tasse de noix hachées

Dissoudre la gélatine dans 3 cuillerées à table du sirop d'abricots. Passer les abricots à travers la passoire, peser une livre de la purée, ajouter la gélatine et le sucre et amener lentement au point d'ébullition en brassant continuellement. Brasser jusqu'à ce que le mélange soit assez épais, ajouter les noix et verser dans des plats beurrés. Laisser durcir dans une endroit frais. Retirer des plats, tailler en ronds avec des emporte pièces et rouler dans du sucre granulé. Placer dans des boites entre du papier ciré.

DELICES ou PATE TURQUE (Turkish Delight)

1 enveloppe de gélatine Cox
1 tasse d'eau froide
2 tasses de sucre

½ tasse de jus d'orange
2 cuillerées à thé de jus de citron

Verser la gélatine dans la moitié de l'eau, couvrir et laisser reposer 2 heures. Bouillir le reste de l'eau et le sucre, ajouter la gélatine, bouillir de nouveau et laisser mijoter 20 minutes. Enlever du feu, ajouter l'écorce râpée d'une orange, verser le jus d'orange et de citron. Verser dans un plat qui a été plongé dans l'eau froide et faire durcir dans un endroit frais. Couper en cubes et rouler dans du sucre de pâtissier tamisé.

On peut ajouter, si on le désire, ½ tasse d'amandes hachées.

Autre méthode.—Verser 2 enveloppes de gélatine dans une tasse d'eau froide et laisser reposer 2 heures. Ajouter ensuite 5 tasses de sucre et 1 ¼ tasse d'eau bouillante: faire bouillir et laisser mijoter 15 minutes. Verser un peu plus de la moitié dans un plat saupoudré de sucre en poudre et parfumer à l'essence de citron ou de menthe. Colorer le reste en rose avec quelques gouttes de couleur rouge et mettre de l'essence de vanille ou d'ananas. Laisser refroidir, ajouter le rose ou blanc, laisser reposer toute la nuit. Couper en carrés et rouler dans le sucre en poudre.

Recettes pour malades

SOUPE AU VERMICELLE POUR MALADE

1 enveloppe de gélatine Cox
1 livre de viande
6 tasses d'eau froide

½ tasse de vermicelle écrasé
Assaisonnements si permis

Le bœuf, l'agneau ou le veau peuvent être employés seul ou mêlé avec de la volaille. Couper la volaille en petits morceaux et la mettre dans une jarre avec l'eau, le vermicelle et l'assaisonnement, laisser tremper une heure, brassant de temps en temps. Ajouter la gélatine mêlée avec un peu d'eau froide 5 minutes avant de retirer du feu. Passer à travers un tamis fin. Cette soupe peut être servie à un malade sous forme de gelée ou servie chaude avec un peu de lait ou de crème. On peut aussi se servir de spaghetti fin ou de nouilles.

Recettes diverses

SOUPE A LA GELATINE

Pour épaissir une soupe on recommande l'emploi d'une cuillerée à table de gélatine Cox pour une pinte de liquide. Dans la préparation d'un bouillon froid ou d'un consommé si délicieux durant la chaleur la gélatine Cox est absolument nécessaire. Les soupes françaises si estimées ont comme base préparatoire une quantité considérable de gélatine. La gélatine stimulant les sucs gastriques prépare ainsi l'estomac à l'absorption d'aliments solides tout en améliorant le système nerveux.

Sweet Jellies

COFFEE JELLY

(Five to Six Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $\frac{1}{2}$ cup cold water
 $1\frac{1}{2}$ cups boiling water

2 cups strong coffee
 $\frac{3}{4}$ cup sugar
Whipped cream

Pour cold water into a bowl, sprinkle in Gelatine, mix well, add boiling water, and when dissolved, add cleared coffee and sugar. Cool and pour into a wet ring mold and place in refrigerator until firm: Turn out and serve with whipped and sweetened cream, or whipped and sweetened evaporated milk in the center.

Left-over coffee may be used.

LEMON JELLY

(Eight to Nine Persons)

2 envelopes Cox's Gelatine
5 cups cold water
1 cup lemon juice

$1\frac{1}{2}$ cups sugar
1 inch cinnamon stick
4 cloves

Pour water into saucepan, add Gelatine mixed with sugar, thinly cut rinds of three lemons, lemon juice and spices. Stir over fire until dissolved and strain through cheesecloth or a hot jelly bag. Cool and pour into a wet mold and allow to set before turning out. Or jelly may be poured into lemon cups made as follows; Cut nice large yellow lemons in halves, remove juice, then take out white skin: cover cups with cold water thirty minutes, then drain and dry. A thin slice must be cut from the bottom so the cup will stand. Serve decorated with cubes of jelly.

Fruit can usually be molded in this jelly.

LEMON JELLY No. 2

(Five to Six Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $\frac{1}{2}$ cup cold water
1 cup sugar

2 cups hot water
1 cup lemon juice

Mix Gelatine with cold water and sugar, add hot water and dissolve over fire: add lemon juice, strain and cool, pour into a wet mold and turn out when firm.

If desired, the jelly may be divided into individual molds. A lemon jelly poured over one cup of raspberries or strawberries, left from a previous meal, or a mixture of fruits makes an economical and simple dessert.

ORANGE JELLY

(Seven to nine Persons)

1 envelope Cox's Gelatine
 $1\frac{1}{2}$ cups orange juice
1 cup sugar

$1\frac{1}{2}$ cups water
1 lemon

Grate rinds of two oranges into saucepan, add Gelatine, sugar and water and dissolve over fire: add orange and lemon juices and strain into a wet mold. Chill in a cool place and turn out when firm.

This jelly is sometimes served in orange shells as follows; Remove a small piece from top of orange: scoop out pulp with a small spoon: chill shells and fill with jelly. Cut in halves or quarters when firm.

BOULLON REFROIDI

(Cinq à six personnes)

1 enveloppe de gélatine Cox
2 tasses de bouillon

1½ tasse d'eau
Ou 1 chopine de jus de soupe clair

Verser le bouillon ou le jus et l'eau dans une casserole, verser la gélatine et brasser sur le feu jusqu'à dissolution. Ne pas faire bouillir. Couler dans des tasses mouillées et mettre dans la glacière toute la nuit. Soupoudrer de paprika avant de servir.

Une autre méthode.—Faire 3 tasses de bouillon en se servant de cubes d'extrait de bœuf dans de l'eau chaude. Ajouter une enveloppe de Gélatine Cox. La gélatine mêlée avec trois quart d'une tasse d'eau froide et brasser sur le feu jusqu'à dissolution. Couler dans des tasses à bouillon mouillées et mettre dans la glacière toute la nuit. Au moment de servir garnir avec du persil haché.

GLACAGE A LA GELATINE POUR GATEAU

½ enveloppe de gélatine Cox
½ tasse d'eau

1 cuillerée à thé de jus d'orange
ou de citron
Sucre de pâtissier

Dissoudre la gélatine dans l'eau, ajouter le jus et assez de sucre de pâtissier tamisé pour permettre d'étendre le glaçage aisément sur le gâteau.

GLACAGE POUR LES VIANDES

1 enveloppe Gélatine Cox
2 tasses d'eau ou du bouillon

2 cuillerées d'extrait de viande
ou 2 cubes de bouillon

Verser la gélatine dans l'eau, ajouter l'extrait de viande et laisser mijoter cinq minutes. Refroidir verser dans une jarre et conserver couvert dans un endroit frais. Pour s'en servir, placer la jarre dans de l'eau bouillante et dissoudre. On améliore beaucoup le goût des soupes et des sauces en y ajoutant une cuillerée à table de ce mélange. Quand on s'en sert pour faire de la gelée à la langue, à la viande pressée, au jambon ou des gélatines on ajoute quelques gouttes de couleur rouge.

NOURRITURE POUR BEBE

2 cuillerée à thé de gélatine Cox
1 tasse d'eau froide
1 tasse de lait
2 cuillerées à thé d'arrowroot ou
d'orge patenté

2 cuillerées à table de crème
Sucre
Sel

Verser la gélatine dans l'eau et dissoudre sur le feu, ajouter le lait et laisser bouillir. Mêler l'arrowroot avec la crème, cuire quelques minutes, mais ne pas bouillir. Ajouter un peu de sucre et une petite pincée de sel.

Note:—Cette recette nous a été fournie par un client de la gélatine Cox au Canada.

SUCCESSFUL GELATINE COOKERY

Gelatine softens and swells in cold water, but it does not dissolve until the liquid is heated. It is when the solution cools that it solidifies to a firm Jelly.

In compiling COX'S GELATINE RECIPES we have endeavored to give exact quantities, but as Gelatine is greatly influenced by temperature it is difficult to be absolutely accurate in this regard.

The recipes have been compiled for use with a refrigerator, where that is not available more Gelatine or less liquid should be used in warm weather than is prescribed. This, however, must be left largely to the discretion of the cook.

In Macedoines or fruit Jellies more Gelatine must be used, as a firmer jelly than usual is required to bear the weight of the fruit.

The larger the mold the more Gelatine is required in proportion. Metal molds are best for general use, either copper or blocktin with copper tops.

Glass, aluminum, china, granite and enamel ware are also used for molds.

Be careful to rinse the mold in cold water just before pouring in the jelly. When a Gelatine dish is wanted to set quickly, put it in cold water before placing in the refrigerator or better still, pack in crushed ice and rock salt.

In turning out Gelatine dishes immerse the mold in warm water, dry it with a cloth and turn on to a cold dish. Care should be taken to see that the mold is in the center of the dish before turning out because when unmolded, Gelatine dishes are difficult to move. It is advisable to place a dolly over the top of the mold before turning out.

Always cut the rinds of lemons thin or the jelly will have a bitter taste.

To get the greatest amount of juice from lemons and oranges in the shortest space of time, a glass squeezer should be used.

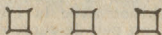
To line a mold with jelly, put some cool but liquid jelly into a mold that has been rinsed with cold water and, if possible, put to stand on ice. Turn the mold around in crushed ice so that the jelly runs over every part of it. The jelly should form a thin but perfect glaze all over the mold. If a thick lining is required, let the first layer set, then pour in more liquid jelly and repeat the process.

To garnish jellies, dip the garnish into cool liquid jelly and press it well down into the bottom of the mold. When firm, pour in the cool jelly very gently. If there is to be a garnish between layers of jelly of various colors, wait until the layer is becoming solid, but is not quite set; then dip the garnish into some liquid jelly, place it in position and leave until firm before adding another layer.

All Gelatine dishes should be sent to the table at the last moment and must not be allowed to stand in a warm room.

Never use more Gelatine than will suffice to make a jelly strong enough to retain its form when turned out of the mold.

If you whip Gelatine just as it commences to stiffen you will get a foam as with cream or the white of an egg.



Important Notice

All recipes in this book are prepared especially for use with COX'S GELATINE We advise and urge its use in all of these recipes, as the quantity specified and the results to be expected can only be assured if COX'S is used. The right GELATINE in the right quantity is the secret of the final satisfactory results.

INDEX

	Pages
Gelées.....	3-5
Poudings.....	3-5
Mets et crème glacées.....	7
Entremets et salades.....	8-12
Bonbons.....	12-13
Recettes pour malades.....	14
Recettes diverses.....	16

Pages		Pages
8	Abricot parfait.....	15
6	Blanc Manger au Caramel.....	9
5	Blanc Manger au citron.....	13
13	Bonbons aux pommes et à la menthe.....	15
14	Bouillon Refroidi.....	10
6	Charlotte russe.....	13
5	Crème aux bananes.....	14
5	Crèmes aux framboises.....	14
7	Crème espagnole.....	9
9	Crème glacée à l'orange.....	9
9	Crème glacée aux fruits.....	6
14	Délices ou pâte Turque.....	8
8	Dessert au lait à la vanille.....	8
6	Fantaisie jus de raisin.....	8
10	Gélatine à la viande froide.....	10
3	Gelée aux cerises.....	8
3	Gelée au café.....	11
3	Gelée au citron No 1.....	11
3	Gelée au citron No 2.....	11
4	Gelée à l'orange.....	11
4	Gelée à l'ananas.....	12
4	Gelée aux fraises.....	12
4	Gelée au vin.....	12
5	Gelée aspic simple.....	12
5	Gelée au cidre doux.....	13
5	Gelée à la menthe.....	13
15	Glacage à la gélatine pour gâteau.....	14
	Glacage pour viande.....	14
	Glace aux cerises.....	14
	Nougat duchesse.....	14
	Nourriture pour bébé.....	14
	Pain à la viande froide.....	14
	Pâte de Guimauve Marshmallow.....	14
	Pastilles aux fruits.....	14
	Plum Pouding Froid.....	14
	Pouding au café à la crème.....	14
	Pouding Cottage.....	14
	Pouding aux Pêches.....	14
	Pouding à la noix de coco.....	14
	Pouding aux framboises.....	14
	Préparation pour la crème à la glace.....	14
	Riz à la crème.....	14
	Salade au fromage et au piment.....	14
	Salade au saumon et au thon.....	14
	Salade à la gelée de tomate.....	14
	Salade aux fruits mélangés.....	14
	Salade aux légumes.....	14
	Salade au poulet.....	14
	Salade à la chair d'écrevisse.....	14
	Salade à l'asperge.....	14
	Sandwich à la crème de poulet.....	14
	Soupe au vermicelle pour macle.....	14
	Soupe à la gélatine.....	14
	Velouté à l'orange.....	14

Cox's

GELATINE RECIPES

INTRODUCTION

COX'S GELATINE in the familiar Red, White and Blue Checkerboard box is now sold in one size only. The contents are packed in two envelopes, each containing sufficient Gelatine to make TWO PINTS of Jelly.

The total quantity of Jelly which can be made from one package, namely FOUR PINTS, is usually sufficient to provide dessert for twelve people.

The economy and convenience in using COX'S GELATINE in the making of sweet and savory Jellies, Cold Desserts and Salads, has long been appreciated by discriminating cooks.

THINGS YOU SHOULD KNOW

While many housewives are familiar with some of the delightful uses of COX'S GELATINE they are still unacquainted with the very wide variety of ways in which it can be used to improve the more substantial articles of food

Scarcely a meal is served at your own table in which there is not some dish which could be made more palatable or more attractive to the eye by the use of COX'S GELATINE. Every good chef realizes the possibilities of Gelatine and when you look over our recipes you will be amazed to see how largely COX'S GELATINE enters into the making of many very attractive things which you have probably regarded as possible only to the professional cook.

Keep this book and at least one package of COX'S GELATINE in the house always.

"COX'S GELATINE" IS A PURE FOOD

COX'S GELATINE has been the standard both in this country and abroad for over seventy-five years. Its reputation for cleanliness and purity speaks for itself. Not only do we take every precaution to maintain our high standard but the consumer has the additional assurance that because COX'S GELATINE is a food product of foreign manufacture it is always subject to analysis and examination by the Food and Drug Inspection Laboratory at the port of entry and must conform to the standards required by law.

COX'S was the first brand of Gelatine to obtain the "star marking" in "Good Housekeeping" magazine which indicates that it has been chemically examined and passed by Dr. Harvey W. Wiley.

COX'S GELATINE is easy to prepare, always uniform in quality and strength, and never fails to give the housewife thorough satisfaction and the desire to continue using the contents of the "Checkerboard Box."

3351776

DRIVE 961.2

X TX 814.5

G4

S45

1920Z

Selected Recipes
FOR USE WITH

COX'S
Instant Powdered
GELATINE

While many housewives are familiar with some of the delightful uses of COX'S GELATINE they are still unacquainted with the very wide variety of ways in which it can be used to improve the more substantial articles of food

Scarcely a meal is served at your own table in which there is not some dish which could be made more palatable or more attractive to the eye by the use of COX'S GELATINE. Every good chef realizes the possibilities of **Gelatine** and when you look over our recipes you will be amazed to see how largely COX'S GELATINE enters into the making of many very attractive things which you have probably regarded as possible only to the professional cook.

Keep this book and at least one package of COX'S GELATINE in the house always.

"COX'S GELATINE" IS A PURE FOOD

COX'S GELATINE has been the standard both in this country and abroad for over seventy-five years. Its reputation for cleanliness and purity speaks for itself. Not only do we take every precaution to maintain our high standard but the consumer has the additional assurance that because COX'S GELATINE is a food product of foreign manufacture it is always subject to analysis and examination by the Food and Drug Inspection Laboratory at the port of entry and must conform to the standards required by law.

COX'S was the first brand of **Gelatine** to obtain the "star marking" in "Good Housekeeping" magazine which indicates that it has been chemically examined and passed by Dr. Harvey W. Wiley.

COX'S GELATINE is easy to prepare, always uniform in quality and strength, and never fails to give the housewife thorough satisfaction and the desire to continue using the contents of the "Checkerboard Box."

3351776