

**Schâleth à la Juive.** — Foncer une cocotte en fonte, graissée, avec une mince abaisse en pâte à nouilles ordinaire. La garnir aux trois quarts avec la composition suivante qui convient pour un ustensile de 2 litres de contenance :

800 grammes de marmelade de pommes, serrée; 200 grammes de raisins de Malaga épépinés; 300 grammes de raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés à l'eau tiède; une demi-cuillerée de zeste d'orange et autant de zeste de citron hachés; une pointe de muscade; 125 grammes de sucre en poudre; 4 œufs entiers et 6 jaunes; un décilitre et demi de vin de Malaga : le tout bien mélangé.

Couvrir avec une abaisse de même pâte à nouilles, bien soudée sur les bords de la cocotte; pratiquer une entaille au centre pour l'échappement de la vapeur pendant la cuisson; cuire à four doux pendant 50 minutes.

En sortant le Schâleth du four, le laisser reposer pendant 10 minutes avant de démouler.

**Suprême de fruits Gabrielle.** — Apprêter : 1<sup>o</sup> une bordure en marmelade de pommes préparée comme pour Charlotte, liée aux œufs, pochée en moule à bordure historié, beurré;

2<sup>o</sup> Une macédoine de fruits dont la quantité est proportionnée à la contenance de la bordure et composée de : quartiers de poires cuits au sirop; ananas coupé en gros losanges; cerises mi-sucre; angélique détaillée en feuilles à l'emporte-pièce; raisins de Corinthe et de Smyrne gonflés au sirop. Rassembler tous ces fruits dans un sautoir. Ajouter dans le sirop des poires la valeur de 500 grammes de sucre par demi-litre de sirop et cuire ce sirop au boulet. Lorsque le sucre est à ce point, le décuire en l'additionnant d'un décilitre de lait d'amandes très épais; le verser sur les fruits et laisser mijoter tout doucement pendant 10 minutes.

Démouler sur le plat de service la bordure de pomme, pochée au bain-marie; la border d'une couronne de cerises confites.

Compléter la macédoine, hors du feu, avec un peu de beurre extra-fin; la verser dans la bordure; semer dessus des pistaches mondées et finement effilées.

**Tartes de fruits à l'Anglaise.** — Ces tartes se font en plats creux spéciaux appelés *pie-dish*, ou plats à pâté.

Quels que soient les fruits employés, les nettoyer et les éplucher selon leur nature.

Certains de ces fruits sont émincés, d'autres simplement coupés en quartiers ou laissés entiers.

Les disposer dans le plat, en emplissant celui-ci plus ou moins, selon la nature des fruits; saupoudrer de cassonade blonde ou de sucre en poudre; arroser de quelques cuillerées d'eau s'il s'agit de fruits à chair ferme comme les pommes. Cette addition est facultative et, en tout cas, n'est pas de raison d'être avec les fruits aqueux.

Entourer les bords du plat, légèrement mouillés, d'une bande de pâte à foncer ayant un centimètre de largeur.

Recouvrir ensuite d'une abaisse de même pâte, ou de pâte à Pudding, que l'on soude sur la bande mise autour du plat, laquelle est un peu mouillée pour faciliter le soudage. Mouiller aussi avec un pinceau l'abaisse de pâte qui forme le couvercle de la tarte. S'il s'agit de pâte à Pudding, la saupoudrer de sucre en poudre et cuire au four de chaleur modérée. Si