

**Melon en Surprise.** — Vider le melon comme ci-dessus et le remplir d'une Macédoine de fruits frais, additionnée de la pulpe retirée du melon, coupée en dés, liée d'une purée de fraises des bois sucrée et parfumée au kirsch. — Fermer le melon et le tenir au rafraîchissoir pendant 2 heures.

### ORANGES

**Oranges au Blanc-manger.** — Cerner les écorces et les vider comme il est indiqué pour les mandarines. Les remplir ensuite de composition de « Blanc-manger à la française », et laisser prendre.

Couvrir avec le morceau d'écorce enlevé et dresser sur serviette.

**Oranges Rubannées.** — Garnir les écorces vidées avec plusieurs sortes de Blancs-mangers de teintes et de parfums différents, disposés en couches bien régulières ; ou avec des gelées de fruits alternées.

Au moment de servir, découper les oranges en quartiers.

NOTA. — On emploie quelquefois ces quartiers d'oranges rubannées pour des garnitures d'Entremets froids.

**Oranges en Surprise.** — Enlever horizontalement le dessus des oranges aux trois quarts de leur hauteur et les vider.

Garnir les écorces de glace à l'orange ; recouvrir cette glace de meringue italienne ; les ranger sur de la glace pilée mise dans une plaque et mettre à four assez vif pour colorer rapidement la meringue.

En sortant les oranges du four, rapporter sur chacune la partie d'écorce enlevée, sur laquelle on aura fixé une feuille et une tige en sucre tiré. — Dresser sur serviette.

### PÊCHES ET NECTARINES, OU BRUGNONS

Les Nectarines ou Brugnon étant susceptibles de recevoir les mêmes préparations que les pêches, il est inutile d'en exposer les formules séparées, qui ne seraient qu'une répétition de celles des pêches.

**Pêches Adrienne.** — Choisir autant de pêches de qualité tendre et mûres à point qu'il y a de convives. Les échauder et les peler comme il a été indiqué ; les ranger sur un plat, saupoudrer de sucre et tenir au frais.

Préparer une fine glace à la fraise des bois et crème fraîche, parfumée à la vanille et autant de coquilles de meringue qu'il y a de pêches.

Dresser la glace dans une coupe en cristal de forme basse et incruster dessus les coquilles de meringue. Placer une pêche dans chacune, les masquer d'une légère couche de Mousse au Curaçao simplement rafraîchie. — Disposer dessus un voile en sucre filé, parsemé de pétales de roses cristallisés.

Incruster la coupe dans un bloc de glace.

**Pêches Aiglon.** — Après avoir pelé les pêches, les pocher dans un sirop vanillé et les laisser refroidir dans ce sirop.

Ensuite, les égoutter et les dresser sur une couche de glace à la vanille, disposée dans une timbale en argent munie d'un faux-fond rempli de glace pilée. — Semer des violettes pralinées sur les pêches ; dresser