

de jus de groseilles. En raison de l'acidité de ce fruit, on ne doit ajouter le jus de citron qu'avec prudence.

Degré de la composition : 20°.

Aux Mandarines. — Dans trois quarts de litre de sirop bouillant, mettre à infuser le zeste de 4 mandarines. Laisser refroidir; passer au tamis; compléter avec le jus de 6 mandarines, de 2 oranges et d'un citron.

Degré de la composition : 21°.

Au Melon. — Mélanger : un demi-litre de pulpe de melon bien mûr; un demi-litre de sirop; le jus de 2 oranges et d'un citron; une cuillerée ordinaire d'eau de fleur d'oranger. — Passer au tamis.

Degré de la composition : 22°.

A l'Orange. — Dans un litre de sirop bouillant, mettre à infuser le zeste de 4 oranges. Laisser refroidir; ajouter le jus de 4 oranges et d'un citron. — Passer au tamis.

Degré de la composition : 24°.

Aux Pêches. — Procéder comme pour la composition « à l'abricot », en employant de préférence des Pêches de vigne ou de plein vent.

Aux Poires. — Peler, épépiner et piler des poires bien fondantes avec 500 grammes de sucre en poudre par 500 grammes de fruit; ajouter le jus d'un citron par livre de poires. Passer au tamis et additionner de l'eau filtrée jusqu'à ce que le pèse-sirop marque 22 degrés.

Aux Prunes. — Procéder comme pour la composition « à l'abricot » et obtenir 20 degrés.

Aux Raisins. — Ajouter à trois quarts de litre de jus de raisins doux exprimés : le jus de 3 citrons; la quantité nécessaire de sucre en poudre pour que le pèse-sirop marque 20°. — Passer au tamis.

Aux Violettes. — Mettre 250 grammes de pétales de violettes épluchés et lavés dans trois quarts de litre de sirop bouillant.

Laisser infuser pendant 10 minutes; passer au tamis; laisser refroidir et compléter avec le jus de 3 citrons.

Degré de la composition : 20 à 24°.

GLACES DIVERSES

Glace Alhambra. — *Moule à Madeleine* : Chemiser le fond et les parois de Glace à la vanille; garnir l'intérieur de crème Chantilly additionnée de fraises fraîches, macérées pendant 2 heures avec de la liqueur de noyaux, qui est ensuite ajoutée à la crème Chantilly.

NOTA. — Hors saison, une Mousse aux fraises remplace les fraises fraîches.

Glace Carmen. — *Moule à côtes* : — Le garnir, dans le sens vertical de glace : framboise, au café et à la vanille, disposées distinctement.

Glace Comtesse-Marie. — *Moule spécial carré, uni ou estampé sur le dessus* : Le chemiser à la glace fraise; garnir l'intérieur de glace à la vanille et, après démolage, décorer à la poche munie d'une douille cannelée, avec de la glace à la vanille.

Glace Couche de Soleil. — Choisir 500 grammes de belles fraises bien mûres; les mettre dans une timbale en argent; les saupoudrer de