

alternatives que l'on assaisonne chaque fois d'un peu de sel et de poivre, finir par une couche de fromage.

IV. Mouiller de bouillon ou de lait pour parer à l'évaporation, couvrir de quelques noisettes de beurre et faire cuire au fourneau.

V. Si on recouvre cette préparation de chapelure, on aura le macaroni au gratin ; si on ajoute du jambon finement haché, on obtient le macaroni au jambon.

No 39.— MACARONI A L'ITALIENNE

I. Faire cuire le macaroni à l'eau bouillante salée, l'égoutter et le mettre dans une casserole.

II. Verser dessus la préparation suivante :

10 ou 12 tomates ou	1 carotte
1 boîte de conserve	1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 branches de persil ou de sarriette	1 c. à table de fécule de maïs
1 feuille de laurier	
2 oignons.	1-4 c. à thé sel, poivre rouge.

I. Couper ou écraser les tomates et émincer les oignons et les carottes.

II. Mettre le tout dans une casserole avec une feuille de laurier, persil, céleri, poivre rouge et sel ; mouiller d'une tasse de bouillon ou d'eau et laisser mijoter 1½ heure.

III. Tamiser la préparation, remettre sur le feu, lier avec une c. à table de fécule de maïs délayée dans un peu d'eau froide.

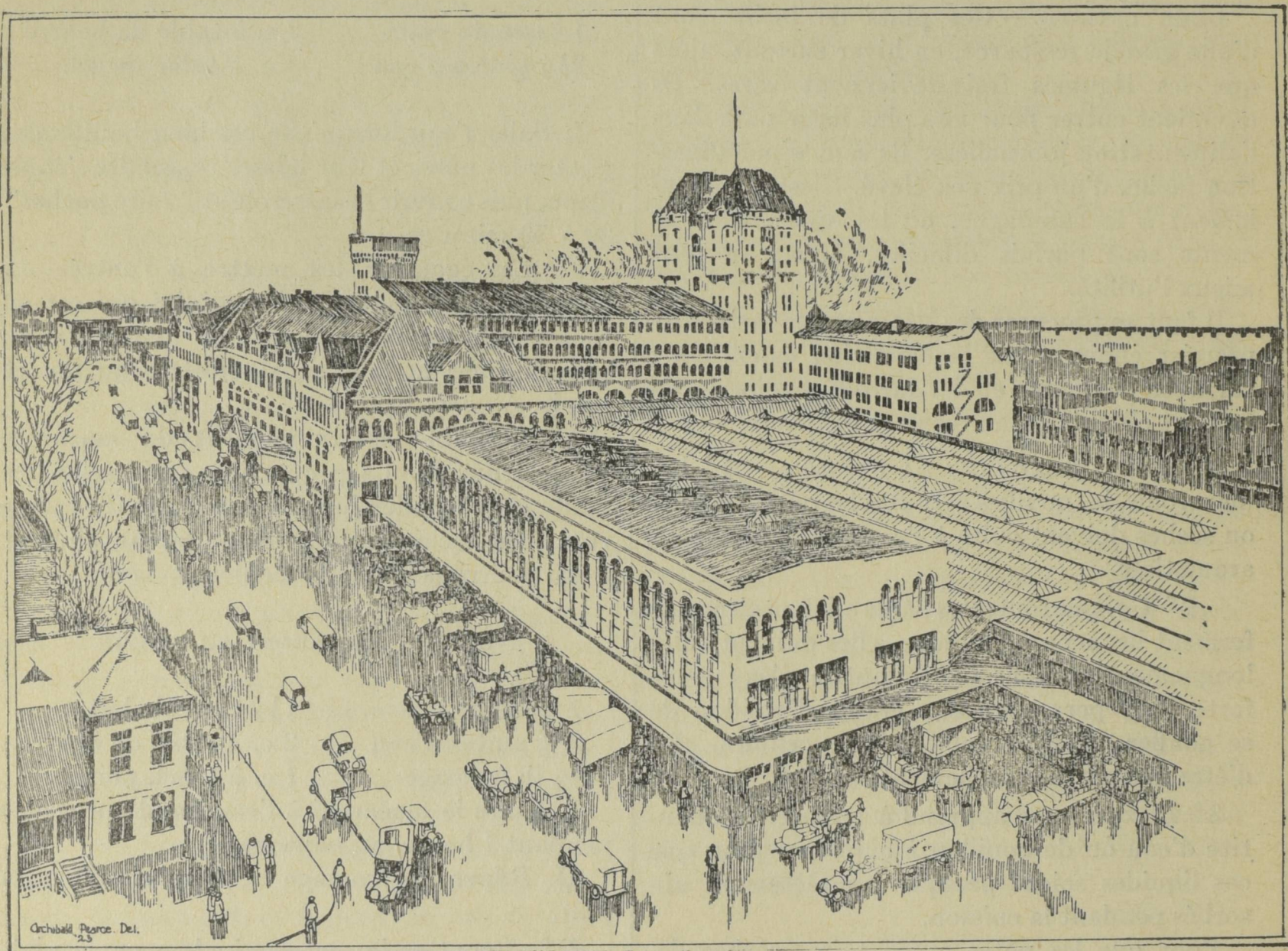
Au moment de servir ajouter une c. à table de beurre. Les nouilles s'accommodent comme le macaroni. Elles servent aussi à accompagner les viandes rôties. Dans ce cas on les cuit à l'eau bouillante salée ou au bouillon ; on les égoutte et on les arrose de jus de viande.

No 40.— MACARONI A L'ANGLAISE

I. Faire cuire le macaroni à l'eau bouillante salée ; l'égoutter et le mettre dans une casserole.

II. Ajouter du beurre, saler et servir avec une assiette de fromage râpé.

[*La Cuisine à l'Ecole primaire*].



LA GARE WINDSOR, A MONTRÉAL, telle qu'elle apparaîtra lorsque l'aile construite sur la rue Osborne sera terminée.