

Cette soupe peut être variée par l'addition de deux tasse de pommes de terre pilées et aromatisées avec un petit oignon salé.

CÉLERI À LA CRÈME—Coupez le céleri en bouts de un pouce et demi, faites bouillir dans l'eau salée jusqu'à tendre, avec juste assez d'eau pour faire bouillir. Egouttez et faites une sauce blanche avec moitié lait et moitié eau. Replacez le céleri dans la sauce, réchauffez et servez sur du pain rôti.

Note : La même méthode, peut être employée pour les Cardons suisses, pois verts et les asperges.

SALADE DE CÉLERI ET DE POMMES—Choisissez du céleri ferme et frais. Coupez le céleri et une égale quantité de pommes. Marinez avec de la mayonnaise et servez sur des feuilles de laitue.

BLÉ D'INDE

BLÉ D'INDE SUR ÉPI—Ceci est la meilleure manière de servir le blé d'Inde. Enlevez les feuilles et les soies des épis et faites bouillir ceux-ci dans assez d'eau pour bien couvrir, dix minutes puis couvrez-le avec les feuilles laissez bouillir jusqu'à qu'ils soient tendres. Ce qui resterait de ce blé d'Inde peut être coupé de l'épi et séché.

OIGNONS

Les oignons sont très salubres. Ils sont souvent employés comme assaisonnement, mais pas assez comme légume. Ci-après nous donnons plusieurs méthodes de les préparés.

SOUPE AUX OIGNONS

4 tasses de lait écrémé

1 cuillerée à soupe de beurre ou suc-cédané

1 cuillerée à soupe de farine de blé d'Inde

1 tasse d'oignons hachés

1 tasse de pommes de terre cuites et pilées

Poivre et sel au goût

Faites bouillir lentement sur le dessus du poêle jusqu'à ce que les oignons soient cuits, ou faites cuire au bain mari ou au fourneau sans feu. Cette soupe peut être variée par l'addition d'une tasse de céleri haché.

OIGNONS FRITS—Faites bouillir dans l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez bien. Mettez ensuite dans une poêle à frire chaude avec une cuillerée à soupe de gras fondu. Faites frire légèrement et assaisonnez avec du sel et du poivre.

ESCALOPES D'OIGNONS—Mettez en rangées alternatives des tranches de pommes de terre et des tranches minces d'oignons dans un plat. Ajoutez un peu de farine, poivre et sel. Mettez assez de lait pour paraître à la tranche supérieure. Mettez au fourneau et faites cuire lentement.

OIGNONS À LA CRÈME—Sur des tranches d'oignons minces ajoutez une sauce blanche claire pour couvrir. Faites cuire dans le fourneau jusqu'à ce qu'elles soient faciles à piquer à la fourchette. Enlevez du fourneau, couvrez avec des miettes de pain, remettez au fourneau pour rôtir.

SAUCE PIQUANTE AUX OIGNONS

3 pintes d'eau bouillante

1 chopine d'oignons hachés

1 pinte de pommes de terre coupées en petits carrés

3 cuillerées à thé de sel

1/2 cuillerée à thé de poivre

3 cuillerées à soupe de suif

1 cuillerée à soupe de fines herbes

Faites cuire les oignons et le gras ensemble pendant une demi-heure, mais lentement afin que les oignons ne brunissent pas. Après ce temps ajoutez l'eau bouillante, les pommes de terre, le sel et le poivre, et faites cuire pendant une autre heure. Ajoutez ensuite les fines herbes et servez.