

pour ôter l'acidité des tomates. On peut aussi y ajouter des crackers pilés, si on le préfère.

Tomates Vertes Marinées.—Hachez quatre terrinées de tomates vertes et quatre gros oignons; mêlez une tasse de gros sel et laissez reposer une nuit, puis couvrez avec vinaigre et ajoutez une tasse de raifort râpé, une tasse de ca-sonade, deux cuillerées à soupe de clou, deux de piment, une de poivre noir.

Catsup.—Prenez un gallon de tomates bien mûres, ôtez la pelure; mettez au feu avec une chopine de vinaigre, faites chauffer jusqu'au point de bouillir, passez dans un sac afin d'avoir le liquide; remettez au feu avec des épices, savoir, pour un gallon, quatre cuillerées de sel, quatre de poivre, trois de moutarde, trois de clou de girofle, une de clou mêlé de cannelle. Faites bouillir jusqu'à ce que ce soit assez épais; ajoutez un piment

Macaroni au Fromage.—Faites bouillir le macaroni dans l'eau; lorsqu'il sera bien cuit, retirez du feu et le laissez refroidir. Prenez un plat que vous aurez soin de beurrer, mettez tour à tour un rang de fromage haché bien fin ou rapé, un rang de macaroni, sel, poivre et quelques petits morceaux de beurre, recouvrez avec fromage et pain rapé, un peu de lait ou de crème au goût, et mettez jaunir dans un fourneau.

Charlotte Russe.—Faites tremper une once de gélatine dans un demiard de lait, pendant dix minutes; placez-la au-dessus du feu, et brassez jusqu'à ce que la gélatine soit toute dissoute, enlevez et lorsque froide, battez-la au moyen d'un 'bateur d'œufs. Assaisonnez un demiard de crème, d'une grande cuillerée à thé d'essence de vanille,