

rarement l'aide de l'albumine de l'œuf.

La ménagère fait son macaroni le plus souvent sans moule, étirant avec les doigts ses filaments de pâte dorée et les laissant d'une épaisseur généralement plus forte que celle des macaronis industriels. Ces derniers, d'où l'œuf est absent, sont souvent colorés artificiellement. Voici, d'après un confrère des États-Unis, comment on fabrique, à New-York, le macaroni à la façon de Naples et de Gênes.

A New-York, dit le confrère, il existe plusieurs grandes fabriques de macaroni qui produisent environ 35,000 livres par jour, et qui, outre l'alimentation de la place, exportent aussi au Canada et à Cuba.

La meilleure farine à employer est une farine de blé dur ; les Italiens, dans leur pays, n'emploient guère que celle-là, mais, à l'étranger, ils ne regardent pas de trop près à la provenance. On commence par jeter cette farine dans un malaxeur, où on la mélange avec de l'eau. Le malaxeur est un instrument de forme cylindrique, dans l'intérieur duquel sont disposés des couteaux mobiles, mis en mouvement par la vapeur. La pâte est pétrie dans cette machine, puis versée dans un bassin rond d'environ six pieds de diamètre. Dans ce bassin roule en tournant autour d'un axe, une meule de pierre pesant 3,300 livres. Cette meule passe et repasse pendant une demi-heure sur la pâte et la laisse, comme bien l'on pense, tout à fait aplatie. De là, la pâte est transférée à une puissante presse circulaire actionnée par la vapeur. Le fond de la presse est formé par une plaque de cuivre d'environ un pouce d'épaisseur, percée de petits trous, au milieu desquels est fixée une aiguille. La pression exercée sur la pâte la force à passer par ces trous, dont l'aiguille produit le centre creux du macaroni.

Il sort donc de là en longs filaments, mous et si pliables qu'on pourrait y faire des nœuds ; puis on le monte à l'étage supérieur où un ouvrier le reçoit et l'étend avec précaution sur des plateaux en fil de fer, puis on recouvre le tout d'un papier très épais et l'on met les plateaux sur des tablettes à sécher. Il faut huit jours pour sécher et durcir complètement le macaroni. Par les temps clairs et chauds on laisse ouvertes les fenêtres du séchoir, mais lorsqu'il fait du vent on les ferme et l'on chauffe à la vapeur, en maintenant une température entre 70 et 90 degrés Fahr. Cette

chaleur n'affecte pas le macaroni, et elle tient l'air sec.

Le vermicel, les spghetti et les nouilles sont fabriqués absolument de la même manière, la seule différence étant dans la grosseur des trous de la plaque ou moule de la presse.

Le vermicel est fait blanc ou jaune, la coloration de ce dernier étant faite au moyen du safran. Lorsqu'on le monte au séchoir, on le plie en formes de fantaisie qu'il garde une fois sec. Les pâtes pour la soupe sont faites aussi par les mêmes procédés, sauf que les trous de la plaque du fond de la presse, au lieu d'être ronds et uniformes, sont de formes variées, de manière à reproduire en pâte, comme découpés à l'emporte-pièce, des silhouettes d'animaux, des étoiles, les lettres de l'alphabet, les chiffres arabes etc.

Les fabriques de New-York, exploitées, d'ailleurs, par des Italiens, ne se gênent pas pour imiter le paquetage des fabriques italiennes, et mettre par exemple, le macaroni en paquets longs et minces d'une livre chacun, enveloppés de papier bleu et portant des étiquettes en italien.

Le vermicel et les pâtes sont employés exclusivement pour la soupe, mais le macaroni s'accommode de bien des manières. En Italie on l'apprête au jus de poulet, aux anchois, aux tomates ou encore simplement bouilli et passé à la poêle avec du beurre, le condiment obligé de tous ces plats étant le fromage râpé.

On fait cuire d'abord le macaroni dans l'eau puis on l'égoutte et on l'accommode à la sauce que l'on désire. On le prépare aussi au gratin : quand il est cuit et égoutté, on prend un plat de fer blanc au fond duquel on commence par mettre une couche de beurre et de fromage râpé ; puis on y étend une couche de macaroni ; puis une autre couche de beurre et de fromage, et une couche de macaroni, jusqu'à ce que le plat soit plein. On couronne le tout d'une dernière couche de beurre et de fromage sur laquelle on sème de la chapelure, et on fait cuire à découvert, pour colorer, dans un fourneau modérément chaud. On sale le macaroni dans l'eau où on le fait bouillir ; mais il faut aussi saler et poivrer dans le plat de fer blanc.

Le fromage par excellence pour le macaroni, c'est le parmesan, mais le gruyère, le hollandaise, le gorgonzola, voir même le fromage canadien, quand ils sont secs, donnent de bons résultats.

Nous rappelons à nos abonnés que le prix de l'abonnement est strictement payable d'avance.

AMENDEMENTS A LA CHARTE DE MONTRÉAL.

La session du parlement provincial s'ouvrant le 9 novembre prochain, les projets d'amendements à la charte de Montréal commencent à poindre de tous côtés. Il y en a, jusqu'ici, trois qui ont vu le jour de la publicité : le premier en date est celui de l'Association Immobilière, qui revient à cette session avec les mêmes amendements qu'à la séance de février dernier.

Ces amendements se rapportent aux questions suivantes :

10. Réduction du nombre des échevins à deux par quartier.

20. Election d'un échevin par les propriétaires et de l'autre par tous les électeurs municipaux.

30. Composition du personnel du comité des finances avec des échevins élus par les propriétaires.

40. Augmentation du cens d'éligibilité du maire et des échevins.

50. Rétablissement du droit de retrait pour les propriétés vendues pour les taxes.

60. Réduction du pouvoir d'emprunter de la cité.

70. Mise aux enchères de toutes les entreprises, de tous les privilèges et de toutes les fournitures municipales.

Et quelques autres points moins importants.

L'association va y ajouter une clause accordant au maire un droit de veto qui ne pourra être renversé que par le vote des deux tiers du conseil, et une autre disposition au sujet du taux de la taxe, après réduction de la dette.

Le conseil central des métiers et du travail a déjà annoncé son intention de faire abolir le cens d'éligibilité pour les échevins.

Le Comité des Présidents du conseil de ville s'est mis à l'œuvre jeudi dernier et a commencé à discuter son programme d'amendements, dont voici le résumé, d'après l'avis légal donné dans les journaux :

10. Simplifier le mode et diminuer le coût des expropriations.

Probablement d'après le plan de M. David dont nous avons donné un résumé l'autre jour.

20. Pour améliorer le système de cotisations et de l'administration des affaires de la cité.

Ce qui a été rendu public des discussions du comité nous renseigne fort maigrement sur cet article qui est très élastique. Il peut servir à introduire la taxe unique sur le fonds des immeubles, sur le terrain seul, sans tenir compte des bâtisses, comme le proposait M. Robb ; ou