

petites tranches de lard dans lesquelles vous mettez du blé-d'inde vert venant de l'épis, ensuite les patates et l'eau dans laquelle elles ont bouilli. Poivrez, salez et mettez un peu de biscuit pilé, faites bouillir durant 15 minutes et couvrez le tout de lait, faites encore bouillir doucement deux minutes et vous aurez un bon mets.

TOMATES CUITES.—Enlevez la pelure et tranchez minces, saupoudrez un peu de sel, poivre, de petits morceaux de beurre et très peu de sucre. Divisez en deux des biscuits appelés " Boston Crackers " et saucez-les rapidement dans l'eau froide : couvrez ensuite vos tomates avec ces biscuits, mettant sur chaque moitié de biscuit un bon morceau de beurre. Faites cuire dans le fourneau durant 20 minutes ou une demi-heure.

MACARONI À LA CRÈME.—Faites cuire le macaroni pendant 10 minutes dans l'eau bouillante. Retirez-le et ajoutez une tassée de lait avec un peu de sel et faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit tendre. Dans un autre plat, faites chauffer une tassée de lait jusqu'à ce qu'il bouille. Épaississez avec une cuillerée à thé de farine. Brassez-y une cuillerée à soupe de beurre et finalement un œuf battu. Quand le tout commence à épaissir, versez-le sur le macaroni que vous aurez au préalable mis dans un plat. Ce mets peut se manger avec du beurre et du sucre ou être servi avec de la viande.

MACARONI ET FROMAGE.—Faites bouillir autant de macaroni qu'il en faut pour remplir le vaisseau que vous voulez mettre au feu avec du lait et de l'eau jusqu'à ce qu'il soit tendre. Retirez et salez. Beurré votre plat et mettez-y un lit