

une cuillerée à soupe de sel après qu'ils auront bouilli pendant 20 minutes. Faites-les bouillir encore 10 minutes de plus, retirez-les du feu et faites-les essorer dans une passoire. Mettez dessus des miettes de pain et des petits morceaux de beurre partout, mettez-les alors dans un fourneau chaud et laissez-les revenir pendant 15 minutes.

**SALSIFIS OU HUITRES VÉGÉTALES.**—Faites bouillir la plante, enlevez l'écorce et tranchez fin ; mettez-en un lit dans un plat, assaisonnez de beurre, poivre et sel. Mettez ensuite un lit de biscuit pilé ; répétez la même chose jusqu'à ce que le plat soit plein. Versez dessus un peu du liquide où a bouilli la plante. Remplissez de lait et faites cuire pendant une demi-heure.

**PLAT AUX TOMATES**—Pelez et coupez en tranches minces vos tomates. Rangez vos tranches dans un plat à *pudding*, mettant un lit de tomates et un lit de miettes de pain, beurre, sel, poivre et un peu de sucre. Faites cuire une demi-heure.

**PLAT COMPOSÉ DE DIVERS LÉGUMES POUR MANGER AVEC DE LA VIANDE FROIDE.**—Faites bouillir plusieurs sortes de légumes jusqu'à ce qu'ils soient tendres, hachez-les séparément et mettez-en un lit de chaque dans un plat, assaisonnez de poivre, sel et beurre ; couvrez le tout d'une bonne préparation de miettes de pain &c., humectez avec le bouillon ou de la sauce et faites cuire une demi-heure.

**PLAT AU BLÉ-D'INDE.**—Pelez et tranchez quelques patates, faites-les bouillir dans assez d'eau pour les couvrir ; faites ensuite frire quelques