



LA CUISINE

MENU

SOUPES AUX TOMATES

- 1 boîte de tomate
- 2 pintes de lait
- 1 pinte d'eau
- 1 tasse biscuits soda écrasés
- 2 c. à table de maïzena
- 1/2 c. à thé de soda
- 1 oignon
- 1/2 carottes, céleri à volonté
- 1 feuille de laurier
- sel et poivre.

I.— Faire bouillir les tomates avec le soda, l'oignon ciselé, les carottes et le céleri ; assaisonner le tout et laisser bouillir jusqu'à ce que les légumes soient cuits.

II. Passer le tout au tamis.

III. Faire chauffer le lait, y ajouter les biscuits soda, verser dans la soupe avant de servir.

IV. Si on lie la soupe avec de la maïzena ou du sagou, laisser jeter un bouillon, assaisonner et servir.

ROTI DE PORC

- 3 à 4 livres de porc
- 1 oignon
- 2 tasses d'eau bouillante
- 2 c. à table de graisse
- 1 à 2 c. à table de farine.

sel et poivre, grains de genévrier.

I. Parer la viande, l'éponger avec un linge humide, la saupoudrer de farine, mettre dessus des rondelles d'oignon.

II. La mettre dans un chaudron, l'assaisonner, ajouter une tasse d'eau chaude et faire cuire à feu modéré sur le poêle ou au fourneau ; arroser souvent pendant la cuisson, laquelle doit durer 1/2 heure par livre de viande.

III. Le rôti de porc se sert avec une sauce piquante ou une sauce tomate. Le plus souvent on le sert avec une sauce provenant du jus de la cuisson étendu d'un peu d'eau bouillante.

POIREAUX A LA CREME

- 6 à 8 poireaux
- 2 c. à table de beurre
- 2 c. à table de farine

1 1/2 tasse liquide : moitié lait et moitié eau de cuisson.

assaisonnement.

I. Laver et préparer les poireaux, les faire cuire à l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les égoutter, les couper par petits bouts.

II. Faire une sauce blanche avec le beurre et la farine, mouiller avec le liquide et laisser mijoter 10 à 15 minutes.

III. Cinq minutes avant de servir, mettre les poireaux dans la sauce ; dresser dans un légumier et servir très chaud.

(*La Cuisine à l'école primaire*).



LES RR. PÈRES H. COUSINEAU, C. SS. R., (à gauche), E. LAROCHE C. SS. R., (à droite) et le R. FRÈRE BARNABÉ, C. SS. R. (debout) qui viennent de partir pour les missions de l'Inde.