

lies ou rôties, etc.. etc., trop bons pour être jetés et cependant, trop nuisibles pour être conservés. Il serait peut-être utile de donner quelques avis sur cet important sujet, c'est-à-dire l'art d'accommoder les restes des repas, etc.

1° L'EMPLOI DU PAIN SEC.—On peut faire un excellent biscuit pour déjeuner, en prenant du pain sec que vous mettez dans un plat,—vous y versez de l'eau froide, juste assez pour le couvrir—laissez tremper comme il faut, jetez l'eau, égouttez le pain aussi sec que possible, versez du lait pour couvrir le pain. Laissez tremper jusqu'au matin. Si ce mélange est trop épais éclaircissez avec une tasse de lait—Saupoudrez de la farine assez pour un mélange bien consistant, ajoutez un peu de sel.

Si c'est du lait sûr, dont vous vous servez, ajoutez une cuillerée à thé de soda pour chaque pinte de mélange—Si c'est du lait doux mettez 3 cuillerées à thé de "*baking powder*".—Faites cuire une galette pour essayer votre mélange, si elle ne tourne pas, ajoutez un peu plus de fleur pour donner plus de consistance à votre pâte. (Ces galettes se font sur le poêle comme les galettes de sarrasin). Si au lieu de graisse, pour frotter votre poêle, vous vous serviez de la moitié d'un navet, vous feriez d'excellentes galettes et vous éviteriez l'odeur désagréable qu'occasionne la graisse brûlée.

On fait aussi un bon pouding avec des morceaux de pain sec en le préparant de la même manière que pour les galettes ; c'est-à-dire faites tremper le pain et mettez du lait ; ajoutez des épices au goût, une tasse de raisin, un petit morceau de beurre et deux œufs. Faites cuire ce mélange dans un plat, environ une heure. Servez avec une sauce bien liquide ou avec du sirop.

2° EMPLOI DES PATATES FROIDES.—Les patates froides sont excellentes en les préparant comme suit : Coupez-les par petites tranches bien minces, assaisonnez de poivre et de sel, saupoudrez avec de la fleur, faites rôtir d'un beau brun doré. Elles sont aussi bien agréables au goût en les coupant par petits morceaux carrés. Mettez dans une poêle avec du lait frais, ajoutez du poivre et du beurre au goût, lorsqu'elles bouillent épaississez avec un peu de fleur.

3° JAMBON FROID.—Le reste de jambon froid trouve très bien sa place en le coupant bien fin et l'ajoutant à une omelette.—Si vous prenez des petits morceaux de jambon que vous trempez dans de la pâte de beignets et que vous faites rôtir ensuite dans une casserole, vous obtiendrez un très bon plat pour déjeuner.

4° BŒUF FROID.—Des tranches de bœuf froid, (lors même qu'elles auraient un mauvais goût), deviennent bonnes en les préparant de la manière suivante : Assaisonnez-les avec du sel,

Quelle est la chose qui, étant semée en un endroit, est moissonnée ailleurs, demandait-on un jour à Aristote ; il répondit : "C'est le bien que l'on fait dans ce monde, parce qu'on n'en recueille le fruit que dans l'autre." [*Vie de Pie IX*, par J. Tardivel, avec photographie ; in-8 25 c.]