

TOMATES

TOMATES TRANCHÉES—Servez les tomates tranchées, soit comme salade avec mayonnaise ou avec sucre, ou sel, poivre et vinaigre.

SALADE DE TOMATES RONDES—Tranchez le dessus de la tomate, retirez le dedans et emplissez avec un mélange de légumes et de viande hachée et mayonnaise. Les dedans et les dessus peuvent servir à faire de la soupe.

TOMATES FARCIES CUITES AU FOUR—Tranchez le dessus des tomates et retirez le centre et les graines. Placez dans un chaudron couvert et emplissez avec un fort mélange de miettes de pain, viande froide hachée et céleri avec fromage à la crème ou piment. Faites cuire tendre et servez chaud.

SOUPE AUX TOMATES—Prenez trois grosses tomates mûres tranches-les et faites mijoter dans leur propre jus. Lorsqu'elles sont chaudes, ajoutez une pincée de soda et après effervescence ajoutez une pinte de lait chaud et une cuillerée à soupe de beurre ou margarine. Salez et poivrez légèrement. Ajoutez des biscuits broyés immédiatement avant de retirer du poêle.

BISQUE AUX TOMATES—Une partie de tomates étuvées et écrasées; deux parties d'eau bouillante; une pincée de soda; assaisonnez avec sel, poivre, sel de céleri et oignons. Chauffez bien. Retirez du poêle et ajoutez assez de lait doux pour blanchir la soupe à volonté. Assaisonnez avec très peu de maïs en poudre et servez immédiatement.

TOMATES MURES FRITES—Ne pelez pas mais coupez en tranches comme on le ferait d'une pomme. Roulez dans des biscuits broyés et faites frire dans du beurre ou du suif à parfum agréable.

TOMATES A L'ÉTUVÉ—Pelez des tomates mûres, mettez au-dessus du feu dans une bouilloire et faites bouillir pendant dix minutes ou jusqu'à tendre. Assaisonnez avec un oignon, ou un peu d'oignon rapé, poivre et sel et une petite quantité de graisse. Servez très chaud.

TOMATES VERTES AVEC OIGNONS—Tranchez des tomates vertes et des oignons en tranches d'un quart de pouce et placez dans une poêle à frire avec un peu de graisse. Ajoutez poivre et sel, un peu de succédané de beurre. Mettez le couvert et faites cuire jusqu'à tendre.

NAVETS

NAVETS PILÉS.—Pelez les navets et tranchez mince, couvrez avec de l'eau bouillante, ajoutez une cuillerée à soupe de sel et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez et remettez au feu, ajoutez sel, poivre, graisse, beurre ou succédané et pilez bien, avec un pilon en bois, laissez sur le poêle jusqu'à ce que la majeure partie de l'humidité soit disparue. Les navets d'hiver demande trois quarts d'heure à une heure pour leur cuisson.

Les navets peuvent servir dans la soupe, ou coupés en dés, cuits et en mélange avec d'autres légumes, comme salade; ou seul avec une sauce claire.

LÉGUMES VERTS

ÉPINARDS.—Lavez bien les épinards pour ôter tout le sable. Enlevez la grosse côte de la feuille. Faites bouillir pendant vingt-cinq minutes et s'ils ne sont pas suffisamment cuits vous ajouterez de l'eau à raison de $\frac{1}{2}$ gallon pour $\frac{1}{4}$ de minot. Egouttez bien, coupez, réchauffez et servez avec du beurre, poivre et sel.

TÊTES DE BETTERAVES.—Celles-ci quand elles sont jeunes font un excellent plat et peuvent être préparées de la même manière que les épinards.