

demi-cuillerée à thé de sel et un peu de poivre de cayenne. Mettez ce mélange dans un vaisseau d'eau bouillante, quand il est bien chaud ajoutez une cuillerée à soupe de beurre, faites cuire jusqu'à ce qu'il soit aussi épais que du flan, ayant soin de brasser tout le temps. Eclaircissez si vous le voulez avec du lait ou de la crème.

SALADE AU POULET.—Faites bouillir bien tendres 4 poulets d'une bonne grosseur, quand ils seront froids, enlevez la chair blanche et hachez la quelque peu grosse. Coupez le blanc du céleri et hachez-le aussi de la même manière. Dans 2 pintes et une chopine de poulet, mettez une pinte et une chopine de céleri et une cuillerée à soupe de sel. Mélangez bien ensemble et versez-y une partie d'une des préparations ci-dessus. Donnez la forme que vous désirez à votre salade dans un vaisseau plat et versez l'autre partie de votre préparation. Garnissez avec des œufs bouillis durs et coupés en roulettes, des betteraves et les feuilles du céleri.

SALADE AU CHOU.—Prenez deux œufs, du beurre de la grosseur de la moitié d'un œuf, deux cuillerées à soupe de sucre, une cuillerée à thé de moutarde, une cuillerée à thé de poivre noir, une tasse à café de vinaigre. Faites cuire dans un chaudron d'eau à l'épaisseur d'un flan. Hachez un petit chou et versez dessus votre préparation après qu'elle a commencé à refroidir.

SALADE AUX HUITRES.—Prenez une canistre d'huitres d'une chopine, hachées fines, 10 biscuits roulés fins, 3 œufs, une demi-tasse à thé de lait frais, les deux tiers d'une tasse à thé du liquide des