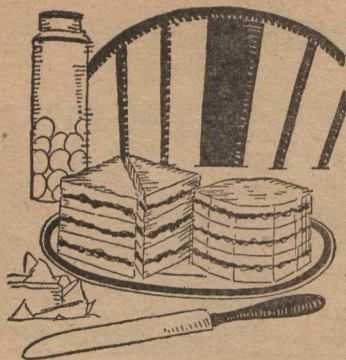


SANDWICH PINKHAM



- 2 tasses de jambon bouilli
- ½ livre de fromage "Young American"
- 1 petite bouteille d'olives farcies
- 1 piment

Passer dans la hachette et rendre moite avec assaisonnement de salade afin de pouvoir l'étendre facilement.

SANDWICH DE SALADE AUX OEUFS.

Un oeuf dur sert à faire deux sandwiches. Hacher et assaisonner, en ajoutant un peu de laitue et un peu de céleri si on en a. Ajouter tout en remuant le mélange, une cuillerée à soupe d'assaisonnement de salade pour chaque sandwich. Etaler sur une feuille de laitue entre deux tranches de pain.

SANDWICH AU PIMENT VERT ET FROMAGE

- | | |
|----------------------|------------------------------------|
| 1 fromage à la crème | 1 cuillerée à soupe d'oignon haché |
| 1 piment vert (doux) | |
| Du sel et du poivre | De l'assaisonnement de salade |
| 2 oeufs durs | |

Hacher les oeufs, ajouter le poivre, l'oignon, le fromage et le mélanger à l'assaisonnement de salade jusqu'à ce qu'on obtienne une pâte mince.

SANDWICH AVEC PATE COMPOSEE de FROMAGE à la CREME, D'OLIVES et de NOIX

- | | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1 fromage à la crème | 1 petite bouteille d'olives farcies |
| ½ tasse de noix hachées | |

Mélanger et étendre sur de minces tranches de pain. Pour varier un peu la recette ajouter deux oeufs durs et rendre moite avec de la mayonnaise.

LE COMPOSE VEGETAL LYDIA E. PINKHAM MAINTIENDRA LES ECOLIERES EN BONNE SANTE.