

EGGS

BAKED OMELET

4 eggs, 1 tablespoonful melted butter, 8 tablespoonfuls milk, $\frac{1}{2}$ teaspoonful cornstarch, 2 tablespoonfuls water, salt and pepper to taste.

Beat eggs well. Add milk, water and beat again. Add cornstarch, butter and seasonings mixed with water. Turn into buttered fire-proof dish, and bake fifteen minutes in moderate oven. Serve hot.

SPANISH OMELET

6 eggs, 1 tomato, 5 mushrooms, 4 ounces bacon, 1 small onion, $\frac{1}{2}$ teaspoonful salt, $\frac{1}{2}$ teaspoonful pepper.

First slice the bacon thin and cut into neat squares. Fry until crisp and add the vegetables, chopped fine. Let cook for fifteen minutes. Break the eggs into a bowl, add seasonings. Beat them briskly about a dozen times, and turn into pan in which a teaspoon of butter has been melted. Bake as usual until nearly set. Spread the bacon and vegetables quickly over, fold, and set in the oven, for one minute. Then turn on a hot platter and serve with tomato sauce.

EGGS A LA CREOLE

8 hard-boiled eggs, 3 tablespoonfuls butter, 2 tablespoonfuls flour, 2 cups tomato pulp, 1 small onion, chopped, salt, pepper and paprika to taste, 1 bay leaf, 1 blade mace, 2 cloves, 2 tablespoonful chopped parsley, pinch of powdered thyme, slices cooked ham, bread-crumbs.

Fry onion, pepper and parsley in butter till tender. Add cloves, thyme, bay leaf, and mace, cook three minutes, then stir in flour and tomato pulp. Let the mixture boil, stirring all the time, then strain. Take the hard cooked eggs and quarter them. Put layer of tomato sauce in buttered baking dish, then layer of ham, then eggs sprinkled with salt, pepper and paprika, then sauce, ham, and eggs, last layer being sauce. Cover with bread crumbs, dot with butter, and bake ten minutes in moderate oven.

SCRAMBLED EGGS

4 eggs, 1 tablespoonful butter, $\frac{1}{2}$ teaspoonful salt.

Beat the eggs and add salt. Melt butter in a saucepan. Turn in the beaten eggs, stir quickly over a hot fire for one minute and serve.

PLAIN OMELET

Take four eggs, one teaspoonful of salt, two tablespoonfuls of milk and one teaspoonful of butter. Beat the eggs together and add salt and milk. Have the pan hot, put in the butter and pour in the omelet. As soon as it is solid upon the bottom, turn it over into one fold with a wide bladed knife or cake turner.

ŒUFS

ŒUFS AUX TOMATES

Otez le vert des tomates, coupez-les en morceaux; mettez dans la poêle un morceau de beurre; quand le beurre est chaud, mettez les tomates et tournez. D'autre part, hachez un petit oignon et une branche de persil; émiettez gros comme un œuf de mie de pain, au bout de dix minutes, ajoutez ce mélange aux tomates, tournez bien et laissez cuire dix minutes encore. Cassez les œufs bien doucement sur les tomates, laissez-les cuire sans les mélanger, et versez le tout sur un plat avec précaution.

ŒUFS POCHÉS

Mettez une chopine d'eau dans une casserole sur le feu avec une pincée de sel et la moitié du jus d'un citron; lorsqu'elle commence à bouillir, cassez dedans six œufs bien frais, retirez la casserole du feu, de manière à ce qu'elle ne fasse que mijoter, laissez cinq minutes; si le blanc enveloppe le jaune d'une couche solide, l'œuf est cuit. Retirez chaque œuf avec l'écumoire, servez sur toasts beurrés.

ŒUFS À LA CRÈME

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, du persil et de la ciboulette hachés, sel, poivre, et un verre de crème, dans laquelle vous aurez délayé une cuillerée de farine; tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle bouille; mettez-y alors des œufs durs coupés en tranches; faites-les chauffer sans bouillir.

ŒUFS AU BEURRE NOIR

Mettez à fondre du beurre dans la poêle. Laissez-le noircir et cassez-y un œuf que vous assaisonnez de sel et de poivre. Avant qu'il ne soit complètement cuit, rabattez, en penchant la poêle, un des côtés de l'œuf sur l'autre de façon que le jaune se trouve caché. Placez l'œuf ainsi préparé sur un plat chauffé. Ajoutez ainsi successivement avec autant d'œufs que vous le désirez. Ajoutez dans la poêle au beurre fondu, un filet de vinaigre et quelques branches de persil. Faites noircir cette sauce sur un feu vif et versez-la sur vos œufs.

OMELETTE AU FROMAGE

Faites une omelette ordinaire; quand les œufs sont presque cuits, saupoudrez l'omelette d'une tasse de fromage râpé, roulez l'omelette et servez.

OMELETTE AUX OIGNONS

Epluchez un oignon, coupez-le sur le travers en tranches fines, faites-le bouillir une minute, égouttez-le. Mettez dans une poêle deux onces de beurre, ajoutez-y l'oignon pour le colorer légèrement, versez-y six œufs battus et assaisonnés.