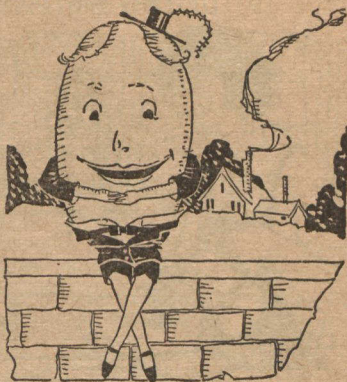


DES OEUFS FARCIS

Bouillir six oeufs pendant dix minutes. Verser l'eau chaude et les couvrir d'eau froide. Quand les oeufs sont refroidis, ôter les coquilles. Couper en deux et ôter le jaune. Ecraser ce jaune, assaisonner avec du sel, du poivre et du beurre et remplir de nouveau. Attacher les deux moitiés ensemble avec des cure-dents et envelopper dans du papier ciré.



DES OEUFS FARCIS D'OLIVES

Couper le bout d'un oeuf dur. Oter le jaune, assaisonner et remplir comme ci-dessus. Couronner d'une olive farcie.

Le rouge et le vert de l'olive entourés du blanc et du jaune de l'oeuf, ajoutent un nouveau mets attrayant au panier à pique-nique. On peut se servir du reste de l'oeuf pour des Sandwiches.

LES OEUFS FARCIS DE POULET

Couper les oeufs durs en deux et ôter le jaune. Assaisonner. Mélanger du poulet haché avec de la mayonnaise et remplir encore.

On peut se servir de saumon au lieu de poulet. Quant à cela aucune viande ou aucun poisson qui reste peut servir.

LA SALADE AU CONCOMBRE FARCI

Peler un concombre, ôter les graines et remplir de ce mélange.

$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel	$\frac{3}{4}$ cuillerée à soupe de gélatine
$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de moutarde	granulée
$\frac{1}{4}$ cuillerée à café de poivre	3 cuillerées à soupe de vinaigre
Une pincée de cayenne	1 jaune d'oeuf
1 cuillerée à soupe de beurre	$\frac{1}{2}$ tasse de lait.

Mélanger et faire cuire dans un bain-marie, remuer constamment jusqu'à ce qu'il soit épais et qu'il forme une couche sur la cuillère. Mettre dans la passoire et ajouter deux tasses de saumon après avoir ôté les os et la peau.

Remplir le concombre et mettre sur la glace. Couper en tranches et arranger sur une feuille ferme de laitue. Garnir de mayonnaise.