

huitres et une demi-tasse de beurre. Mettez le tout au feu ensemble et faites-le commencer à bouillir, brassant bien tout le temps. Enlevez-le du feu et ajoutez une tasse à thé de vinaigre et une cuillerée à thé de poudre de céleri et une cuillerée à soupe de moutarde, brassez bien le tout, poivrez et salez au goût, servez froid.

SALADE AUX LÉGUMES.—Prenez en égale quantité des betteraves, des navets, des patates et autres légumes cuits si vous en avez. Coupez-les en petits carrés de la grosseur d'un dé. Mettez-les dans un plat et ajoutez du céleri coupé fin, environ un tiers de céleri pour deux tiers de légumes. Mélangez avec votre préparation à salade. Ce plat paraît très-bien sur une table.

ŒUFS FARCIS.—Faites bouillir des œufs durs, quand ils sont refroidis, enlevez les coquilles avec grand soin et coupez-les en deux. Pilez les jaunes fins et humectez-les avec du vinaigre ; assaisonnez avec un peu de beurre, poivre, sel et moutarde. Remplissez les blancs de ce mélange. C'est excellent pour la collation, ou encore pour un dîner à la viande froide.

POUR FAIRE CUIRE LES ŒUFS.—Mettez du beurre, du sel et du poivre dans le fond de votre bouilloire et cassez-y alors vos œufs. Faites cuire jusqu'à ce que les blancs paraissent fermes. C'est excellent.

OMELETTES.—Prenez 6 œufs, battez les jaunes et les blancs séparément ; mêlez doucement une cuillerée à soupe de farine dans un peu de lait et de sel, et ensuite une petite tasse à thé de lait.