

cuits, après quoi on les écrase en purée ; on y ajoute du sel et du poivre à son goût ; on peut aussi y mettre du riz ou du blé d'Inde

On peut la faire d'une autre manière en taillant le navet par petits morceaux au lieu de le mettre en purée.

SOUPE AU LAIT.

On fait bouillir du lait frais et on le jette sur le pain préparé.

SOUPE MAIGRE AU VERMICELLE

On fait frire un oignon, coupé bien fin, dans du beurre et on le jette dans l'eau qui bout avec sel, poivre et un peu de persil, on ajoute le vermicelle par petite poignée en brassant le tout qu'on laisse sur le feu l'espace d'une demi heure.

SOUPE AU SAGOU

On fait crever le sagou et on le met dans un bon bouillon, on peut y joindre quelques tranches de pain bien minces.

Cette soupe est excellente pour les malades.