

mite avec de l'eau. Lorsque la citrouille est complètement réduite en marmelade, mettez-y un demi quarteron de beurre et un peu de sel. Donnez encore quelques bouillons. Faites bouillir une chopine de lait, ajoutez-y un peu de sucre ou de sel, si vous le préférez, et mêlez avec la purée de citrouille, mettez du pain émincé dans la soupière, et versez dessus le mélange de citrouille et de lait.

SOUPE AUX HUITRES.—Faites chauffer jusqu'à ébullition une tasse de lait et deux tasses d'eau, puis ajoutez gros comme un œuf de beurre, du poivre et du sel; versez une chopine d'huitres fraîches, faites bouillir une fois et la soupe est prête.

SOUPE AU VERMICELLE.—Mettez dans une casserole, sur le feu, assez de bouillon pour huit assiettées de potage. Lorsqu'il sera bouillant, jetez-y une demi livre de vermicelle, que vous aurez un peu brisé dans vos mains afin qu'il n'y ait point de filaments trop longs; remuez le vermicelle avec une cuillère, et faites bouillir vingt minutes.

SOUPE AU RIZ.—Après avoir bien épluché le riz, qui contient souvent des graviers, lavez-le plusieurs fois à l'eau froide en le frottant entre les mains. Faites bouillir ensuite dans une petite quantité de bouillon et mouillez-le toujours avec ce bouillon à mesure qu'il crèvera. Il faut qu'il soit bien crevé, et que les grains s'écrasent sans