SOUPE ET POISSON

—:0:—

SOUPE AUX TOMATES.—Mettez 3 chopines de bouillon de bœuf très fort dans votre chaudron à soupe, assaisonnez bien avec un peu de poivre rouge, clou de girofle et fleur de muscade. et laissez bouillir ensemble. Mettez ensuite une chopine de conserve de tomates dans une casserole, émiettez dans ces conserves, trois tranches de pain bien épaisses que vous aurez soin de faire sécher et rôtir avant. Laissez bouillir jusqu'à ce que le pain soit tendre, ensuite coulez à travers une passoire fine et versez dans la soupe bouillante. Lorsqu'elle aura bouilli quelques instants, retirez-la et servez dans un plat chaud.

SOUPE AUX TOMATES SANS VIANDE.—Faites bouillir une chopine de tomates dans une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, assaisonnez-les de beurre, poivre et sel. Au moment de les servir, mettez-y une $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda et laissez la bien mitonner. Ensuite ajoutez une chopine de lait que vous aurez soin de chauffer au préalable. Des tomates en canistre peuvent aussi être employées en y ajoutant la quantité nécessaire d'eau pour tenir les proportions égales.

SOUPE AUX TOMATES.—Dans une pinte de lait frais, mettez une tasse à thé de tomates cuites dans lesquelles vous aurez mis un peu de soda. Assaisonnez comme les huitres.