

qu'il faut plus de temps pour cuire le barlèy
que le riz et le vermicelle.

SOUPE AU PAIN.

Quand le bouillon est fait et qu'il bout,
on y met du pain tranché bien fin, et on le
laisse cuire lentement.

SOUPE A L'OIGNON.

On fait frire des oignons dans du beurre
ou de la graisse, puis on met le pain tranché
bien fin dans les oignons, afin qu'il sèche un
peu et en prenne le goût avant de le jeter
dans l'eau bouillante. On la laisse bouillir
lentement.

SOUPE AUX NAVETS

Le bouillon doit être fait avec de la vi-
ande fraîche. Pour une soupe ordinaire, on
prend deux navets que l'on fait bouillir dans
l'eau pour leur ôter de la force, puis on les
coupe par morceaux et on les fait bouillir
dans le bouillon; jusqu'à ce qu'ils soient bien