

assaisonnez-les de beurre, poivre et sel. Au moment de servir, mettez-y une demi-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 A LA JULIENNE.—Coupez par petits morceaux, en forme de filets, des carottes, des navets, émincez des oignons et poireaux, ajoutez-y de la laitue, de l'oseille, du céleri, des pois verts, des haricots frais en gousses ou en grains, des pointes d'asperges, enfin tous les légumes de la saison. Mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un peu de sel et de sucre, couvrez et laissez suer quelques minutes, puis ajoutez de l'eau et laissez cuire ; versez ensuite dans la soupière où vous aurez préparé le pain. Quelques personnes le suppriment entièrement. On préfère quelquefois la julienne en purée ; dans ce cas, on laisse cuire les légumes un peu plus, afin qu'ils puissent facilement passer à travers la passoire. La julienne en purée est servie avec des petits croûtons de pain passés au beurre.

SOUPE A LA CITROUILLE.—Prenez un quartier de citrouille, ôtez-en la peau et les pépins ; coupez-le en morceaux de la grosseur d'une noix, et mettez-les sur le feu, dans une mar-