

autant qu'il faut.

SOUPE AU RIZ

On ne met la viande que quand l'eau bout, il est à remarquer que le lard seul ne fait pas de bonne soupe. On peut y mettre des oignons et des herbes, mais le riz ne doit être mis que quand le bouillon de la soupe est bon, c'est-à-dire lorsque la viande est à peu près cuite.

SOUPE AU VERMICELLE

Elle se fait comme la soupe au riz, observant qu'il faut moins de temps pour cuire le vermicelle.

Le vermicelle qu'on fait soi-même est préférable. On mêle un œuf avec de la farine, on l'étend très mince avec un rouleau, on le coupe bien fin, ensuite on le fait cuire dans le bouillon préparé.

SOUPE AU BARLEY

On la fait de la même manière, excepté