

LA CUISINIÈRE DES FAMILLES.

CHAPITRE I.

SOUPES.

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 conserves 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,