

la soupe de ces dames, les mercredi, vendredi et samedi ?

Nous répondons *Non*.

Madame X et madame Y font de la soupe de *carnaval* ! de la soupe *tue-carême* !

On peut faire la soupe de carême avec du gras : gras de lard, gras de bœuf, gras de poulet, etc, mais *non* avec le *bœuf* du gras ! *ni* avec le *poulet* du gras !

Ainsi donc la vraie soupe grasse de carême et des jours maigres, c'est la soupe faite avec du *lard* ou avec le *gras de tout animal*.

On peut user du susdit privilège dans toute la Province de Québec.

Les doutes sur l'orthodoxie de cette pratique seront dissipés par l'extrait suivant d'une lettre de Mgr. de St-Hyacinthe en date du 15 février 1872.

“ On serait complètement en erreur, si on allait croire que parceque l'indult tolère de faire cuire, aux jours maigres, du lard dans la soupe ou les omelettes, l'on pourra également faire cuire ou bouillir d'autres espèces de viande, par exemple : du *bœuf*, de la *volaille*, de ces viandes en un mot, qui enrichissent principalement par leur suc ou leur jus les aliments dans lesquels ont les fait entrer. Il n'en est pas de même du lard qui, en cuisant ou bouillant, ne répand qu'une substance onctueuse beaucoup moins nutritive que les sucs ou jus des autres viandes. ”