

tout bout, jetez-y les huîtres, puis laissez bouillir quelques minutes.

SOUPE AUX HUITRES avec LIÈVRE

On fait consommer le lièvre avec oignons sel et poivre à son goût. Quand le consommé est fait, vous le coulez, ayant soin de bien écraser la viande en le coulant. Faites rôtir du pain, écrasez-le aussi fin que possible avec un rouleau ; vous le jetez dans le bouillon et faites bouillir un quart d'heure ; après quoi vous ajoutez les huîtres et les laissez bouillir cinq minutes.

SOUPE AUX CHOUX

Il faut, pour les différentes sortes de soupes dont il est ici question, mettre la viande quand l'eau bout et ne mettre les choux qu'après cela. On laisse mitonner la soupe lentement, pour n'avoir pas d'eau à y ajouter ; l'on y met du sel à propos, pour que la viande en prenne le goût. L'on y met des oignons et du céleri, en laissant cuire le tout