

- 1^o. Prenez 3 chopines d'eau
 - 2^o. » 1 pinte d'huîtres
 - 3^o. » 4 onces de beurre
 - 4^o. » 6 biscuit de soda
 - 5^o. Retirez vos huîtres de leur jus.
 - 6^o. Coupez les huîtres les plus grosses et mettez-les dans un bol.
 - 7^o. Coulez le jus de vos huîtres dans une passoire, afin d'enlever les morceaux de coquilles.
 - 8^o. Mettez l'eau dans une marmite.
 - 9^o. Le beurre dans l'eau, ainsi que vos biscuits *écrasés*. N'émiettez pas ces biscuits, mais écrasez-les avec un rouleau à pâte ou avec une bouteille.
 - 10^o. Laissez bouillir le tout $\frac{1}{4}$ d'heure.
 - 11^o. Dès que le tout n'est ni trop clair (autrement il faudrait ajouter un biscuit) ni trop épais (autrement il faudrait ajouter de l'eau) jetez-y vos huîtres.
 - 12^o. Que vos huîtres ne bouillent pas plus de 3 minutes, autrement elles viennent à rien.
- Servez mesdemoiselles ! vous avez là, de la soupe pour six personnes.

Si cette soupe n'est pas bonne, vous m'en donnez des nouvelles.

P. S. Quelques personnes remplacent les biscuits de soda par du pain émietté, d'autres par du pain roti.

Il faut maintenant que je sois fidèle à ma promesse et que vous donne une recette plus sucrée.

CANDI.

- 1^o. Trois livres de cassonade.
- 2^o. Une cuillerée de crème de tarte.
- 3^o. Un peu d'eau sur votre cassonade pour la faire fondre.
- 4^o. Laissez fondre la cassonade sans brasser.