

SOUPE AUX CHOUX MAIGRE

Les choux étant hachés, on les met à l'eau bouillante avec poivre, sel et un morceau de beurre. Quand les choux sont cuits, vous mettez trois blancs d'œufs ; vous battez ensuite trois jaunes d'œufs dans trois demiards de lait, que vous ajoutez quand la soupe est tirée du feu.

DE LA SOUPE AUX POIS

Si les pois cuisent, on les met à l'eau chaude. Mais il faut en général les mettre à l'eau froide ; et même il est nécessaire de de les faire tremper dès la veille. L'on met dans le chaudron, qui sert à faire la soupe, assez d'eau pour qu'il ne soit pas nécessaire d'en ajouter pendant qu'elle mitonne. Le lard et les pois se mettent en même temps que l'eau. Lorsqu'elle bout, on y met des herbes, oignons, sel à son goût. On la laisse bouillir doucement, en prenant garde que rien ne colle au fond du chaudron ; ce qui lui donnerait un mauvais goût.