

SOUPS, BROTHS,

VEGETABLE SOUP

Put on meat, bones, herbs and water and cook slowly five hours. Strain the soup, put in the vegetables and stew till tender. Season with sugar, salt and pepper to taste. If thin, thicken with flour, cornstarch, or rice flour. Meat soups should always be made with cold water to which salt has been added.

PEA SOUP

Put in water and cast away all the floating peas. Strain, add stock, and boil with a small piece of beef or salt pork, adding seasonings to suit. If a less plain soup is desired add to the peas a head of celery, a cut-down carrot, a large onion or two, and season with a pinch of curry powder, or cayenne pepper. This latter style should be boiled with the lid on the pot until all is soft, skimming off the scum occasionally, then strain carefully into a well-warmed tureen, beating the pulp through the strainer with a spoon. Much of the success of this style of pea soup lies in the straining. Serve as hot as possible.

BEEF BROTH

One pound juicy beef cut from the round and cut in very small pieces. Add cold water, cover closely, and let soak for half an hour. Simmer gently for two hours, or more till all the strength is extracted from the beef. Strain, and season with salt and pepper, if the latter is relished.

CHICKEN BROTH

An old fowl makes more nutritious broth than a young one. Skin, cut up, and break the bones with a mallet. Cover with cold water. Boil three or four hours with a little rice added. Season with salt.

MUTTON BROTH

Cut up two pounds lean mutton without skin or fat. Add a tablespoonful of barley, a quart of cold water, and a table-spoonful of salt. Boil slowly for two hours.

TOMATO SOUP

Steam or stew slowly a mess of turnips, carrots, and onions, also a stalk of celery with a pound of lean ham and a little fresh butter over a slow fire for an hour or so. Then add two quarts of diluted stock or other liquor in which meat has been boiled, as also eight or ten ripe tomatoes. Stew the whole for an hour and a half, then pass through the sieve through the pan again. Add a little pepper and salt and boil for ten minutes, then serve hot.

SOUPES

POTAGE AU LAIT

Faites bouillir le lait et ajoutez-y un peu de sel et de sucre; au moment de servir, ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs pour une pinte de lait, faites prendre sur le feu, en tournant avec la cuillère de bois, sans laisser bouillir. Quand le lait s'épaissit et s'attache à la cuiller, versez sur des tranches de pain taillées minces.

SOUPE A L'OIGNON

Faites fondre du beurre ou de la graisse et faites roussir un oignon haché fin, ajoutez une forte pincée de farine que vous laissez frire avec l'oignon. Mettez la quantité d'eau nécessaire pour votre bouillon, sel et poivre; faites bouillir cinq minutes; passez le bouillon et trempez votre soupe sur des tranches de mie de pain.

SOUPE AUX FÈVES

Faites tremper un demiard de fèves pendant la nuit, mettez à bouillir dans trois chopines d'eau. Quand les fèves commencent à amollir, changez d'eau et ajoutez cinq onces de lard, un oignon haché fin; cuisez en purée, passez au tamis. Ajoutez un peu d'eau et assaisonnez au goût.

SOUPÉ AUX HUITRES

Faites chauffer jusqu'à ébullition une tasse de lait et deux tasses d'eau; ajoutez gros comme un œuf de beurre, poivre et sel, un demiard d'huitres fraîches faites bouillir une fois et la soupe est prête.

SOUPE AUX POIS

Prenez une pinte de pois cassés, que vous aurez soin de faire tremper la veille; à huit heures du matin, placez-les sur le feu dans quatre pintes d'eau fraîche. Ajoutez une livre de lard salé et deux oignons hachés très fin. Un os de jambon, ajouté à cette Soupe, lui donne un meilleur goût.

SOUPE À LA REINE

Flambe et videz une jeune poule; mettez-la dans une soupière avec un jarret de veau et trois pintes d'eau froide, faites bouillir en écumant. Ajoutez une carotte, un navet, quelques branches de céleri, un oignon piqué d'un clou de girofle, sel et poivre, laissez bouillir doucement pendant deux heures. Retirez la poule, passez le bouillon et remettez au feu. Ensuite, mettez dans une casserole, deux onces de beurre et une once de farine; délayez mais hors du feu, avec deux pintes de bouillon de poule, puis faites bouillir doucement pendant cinq minutes; versez dans la soupière en y ajoutant deux jaunes d'œufs battus dans une tasse de lait et un peu de muscade râpée.