

verserez ensuite la soupe bouillante dessus. Jetez-y ensuite des morceaux carrés de pain rôtis dans le beurre.

SOUPE AUX PATATES.—Faites bouillir quatre grosses patates avec 2 oignons dans 2 pintes d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Coulez-les à travers une passoire et remettez-les au feu, ajoutant poivre, sel et 2 onces de beurre. Lorsque la soupe bouillera vous y verserez une tasse à thé de tapioca. Laissez-la mijoter quinze minutes en la brassant, ajoutez-y 1 chapine $\frac{1}{2}$ de lait et laissez chauffer le tout.

SOUPE AUX OIGNONS.—Prenez 3 oignons de moyenne grosseur et coupez-les en quatre, mettez-les bouillir au feu dans une chopine d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ une demi-heure. Mêlez une cuillerée à dessert de farine dans un peu de lait pour l'épaissir ; ajoutez ensuite un morceau de beurre de la grosseur d'une noix et environ une tasse à café de bon lait, du sel et du poivre. Faites bouillir tout de suite. Prenez des tranches de pain et beurrez-les bien, coupez-les en petits carrés et mettez-les dans un bol ; versez dessus la soupe bouillante. Froid, c'est excellent.