ajoute le vermicelle par petite poignée, en brassant le tout qu'on laisse sur le feu jusqu'à ce qu'il soit bien cuit. En la retirant du feu, vous ajoutez quelques œufs battus avec le double d'eau froide, ce qui fait une excellente soupe.

Soupe aux Tomates.—Prenez douze tomates pour à peu près deux pintes de bouillon bien fort, une tasse et demie de carotte râpée, de tomates bien pilées, deux oignons, des têtes de clou, du chou-fleur, sel, poivre ; on laisse cuire une heure et demie.

Choux-Fleurs.—Ils se cuisent avec lard que l'on sert comme bouilli, avec carottes, navets, et sauce au beurre.

On peut aussi servir le chou-fleur dans un plat à légumes en le couvrant d'une sauce au beurre.

Eturgeon en Ragout.—On l'échaude, on enlève la peau, on le coupe par morceaux, les roulant dans la farine avec poivre, sel et clou : on le fait rôtir dans le beurre, couleur d'or, puis on ajoute de l'eau au moins un pouce au-dessus du poisson, avec thym, persil et oignon. Prêtez-y attention pour retirer les morceaux en bon ordre.

Eturgeon en Boulettes.—Après avoir échaudé la pièce, pour en ôter la peau, hachez-en la chair, jetez dessus, poivre, sel, persil, clou, oignons, deux jaunes d'œufs et du beurre, faites-en des boulettes que vous roulez dans la farine pour les lier, puis faites-les rôtir dans le beurre : les ayant retirées, placez-les dans l'eau, à moitié des boulettes, laissez-les cuire et surveillez-les, pour les empêcher de tomber en charpie.

Pâté d'Escargot.—Préparez votre escargot comme pour le ragoût, coupez-le par morceaux d'un pouce carré, mettez dans votre chaudron avec un bon morceau de beurre,