

dans du beurre, ajoutez-y du sel, du poivre et une dizaine de patates, que vous avez eu soin de peler et de couper par morceaux, poudrez un peu de farine en brassant; mettez de l'eau bouillante à l'égalité, continuez de brasser jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Quand les patates sont cuites, écrasez-les, passez-les dans une passoire, remettez-les dans le chaudron en y ajoutant un pot de lait frais. Quand la soupe sera cuite, mettez trois jaunes d'œufs avec un peu de crème.

La soupe à la citrouille se fait de la même manière.

SOUPE A LA QUEUE DE BŒUF.

Coupez la queue par morceaux, faites-la revenir dans le chaudron avec des épices à votre goût, un demiard d'eau, trois oignons, carottes, quelques têtes de poivre rond. Brassez jusqu'à ce que le tout devienne un peu brun; ajoutez un quarteron de farine blanche, brassez encore, puis ajoutez trois pintes d'eau et plus au besoin.