

Hachez du cerfeuil ou céleri que vous mettrez dans une casserole et vous verserez ensuite la soupe bouillante dessus. Jetez-y ensuite des morceaux carrés de pain rôti 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 15 minutes en la brassant, ajoutez-y 1½ chopine de lait et laissez chauffer le tout.

ETUVÉE IRLANDAISE.—Prenez les restes d'un rôti de viande de porc, viande et os, ôtant presque tout le gras, placez-les dans un chaudron en les couvrant d'eau chaude ou d'assez d'eau pour faire un bon bouillon. Ajoutez y des patates pelées et tranchées et, 15 minutes avant le temps de servir, mettez y cuire vos *domplains* faits d'après l'une ou l'autre des recettes suivantes. Avant d'ajouter vos *domplains*, assaisonnez bien avec poivre et sel et mettez un peu de beurre si ce n'est pas assez riche.

DOMPLAINS.—Prenez une tasse et demie de farine, une petite cuillerée à thé de sel, une cuillerée à thé de poudre à pâte et assez de lait pour humecter comme dans une pâte à biscuit ; ou bien une tasse de lait sur, une demi cuillerée à thé de soda et assez de farine pour faire une pâte à biscuit. Roulez cette pâte et coupez-la par morceaux avec la tranche à biscuit.

ETUVÉE AUX HUITRES.—Mettez une pinte d'huitres dans une passoire et lavez-les parfaite-