

L'on peut attacher le riz dans un petit sac, pour qu'il puisse renfler.

Au barley.—Même procédé que pour le riz, seulement qu'il faut que le barley bouille durant deux heures. On y peut mêler un peu de chou, carottes, persil, navets.

SOUPES MAIGRES

Aux fèves.—Mettez une pinte de fèves dans un gallon d'eau froide; laissez-les jeter un bouillon, et ôtez la première eau; remettez même quantité d'eau tiède, et faites bouillir jusqu'à ce qu'elles s'écrasent; faites frire dans du beurre de l'oignon que vous aurez haché bien fin, ajoutez-y poivre et sel, mêlez le tout, et au moment de tirer votre soupe bien cuite, jetez dedans un demiard de lait ou de crème.

Purée aux pois.—Une pinte de pois dans un gallon d'eau froide. Faites bien bouillir le tout, que vous jetterez ensuite dans la passoire, écrasant les pois avec une cuiller, pour les réduire en purée; remettez cette dernière dans la marmite, y ajoutant de l'oignon tranché fin et fris dans le beurre, des herbes salées hachées bien fin, et une pincée de sarriette. Faites bouillir le tout encore une demi-heure. On la mange avec des tranches de pain grillé, que l'on coupe par morceaux.

DES PUDDINGS

Sauce pour les Puddings.—Vous brassez cette sauce avec du beurre, du vin, du sucre et un peu de farine; le tout devra bouillir quinze minutes. Elle servira pour toutes les puddings dont nous allons parler.

Plumpudding.—Une douzaine d'œufs bien battus, six cuillerées de fleur, trois demiards de lait froid, du raisin suivant le goût, de la muscade et canelle, un peu d'écorce d'orange bien pilée, un peu de suif de mouton; ébouillantez votre sac, et faites bouillir pendant trois heures; au bout d'une demi-heure que votre pudding aura bouilli, tournez-le, et brassez le sac afin que le raisin se mêle.

Au po
mettez
fond d'u
tures, a
goût, gr
peu de
citron;
sur votr
muscad
cela est
De la
pour six
lait boui
cannelle
petit feu

REMA
de faire
de ce qu
On ne
tisseries
Il est
poêle ou
qui est
morceau
tout; sa
Pour
d'œuf, u
beurrez

Pâte
dans un
livre de
votre go
la rendre

Pâte
feuilleté
chopine
fait bien