

SOUPE A LA CARPE.

On fait cuire la carpe dans la quantité d'eau nécessaire pour la soupe, on coule le jus et on le remet sur le feu avec des épices; on peut aussi y mettre du riz ou du blé d'Inde, ou autre chose que l'on veut. On laisse mijonner lentement.

On peut aussi la faire autrement, en prenant la chair du poisson et la mettant en petites boulettes roulées dans de la fleur, que l'on met à la place de riz.

On peut faire cette soupe avec de la tortue ou autre poisson.

SOUPE AUX TOMATES

Prenez deux tomates pour à peu près deux pintes de bouillon bien fort, une tasse et demie de carottes râpées, des tomates bien pilées, deux oignons, des têtes de clou, du chou-fleur, sel, poivre; on laisse cuire une heure et demie.

SOUPE A LA PATATE.

On fait frire trois oignons, hachés bien fin;