

effort entre les doigts ; mais il ne faut pas qu'il se réduise en bouillie. Ajoutez ensuite une quantité de bouillon, suffisante pour que votre soupe ne soit ni trop claire, ni trop épaisse. Il faut par personne, une cuillerée de riz. Quand on veut que le riz ne soit pas crevé, il faut faire cuire dans la totalité du bouillon qu'on destine à la soupe.

SOUPE AUX PETITS POIS.—Faites bouillir de l'eau jetez-y vos petits pois salés. Quand ils sont cuits, ajoutez un morceau de beurre et de sucre, puis versez sur des croûtons ou lamines de pain.

SOUPE AUX POIREAUX.—Prenez sept ou huit poireaux que vous coupez en filets de trois centimètres de longueur, passez-les au beurre ; lorsqu'ils sont suffisamment roux, versez dessus du bouillon, laissez bouillir une demi-heure, et versez le tout dans la soupière sur le pain coupé à l'avance. Cette soupe peut se faire au maigre, en remplaçant le bouillon par de l'eau et en ajoutant du sel, du poivre et du beurre.

SOUPE AUX TOMATES.—Dans une pinte de lait frais, mettez une tasse à thé de tomates cuites dans lesquelles vous aurez mis un peu de soda. Assaisonnez comme les huîtres.

SOUPE AUX POIS.—Prenez une pinte de pois concassés que vous avez eu soin de faire tremper la veille. À 8 hrs du matin, placez-les sur le feu dans quatre pintes d'eau froide. Une heure avant de la retirer, ajoutez un oignon haché très fin. La soupe aux fèves peut être faite de la même