

SOUPE AUX POIS.—Prenez une pinte de pois cassés que vous avez eu soin de faire tremper la veille. A 9 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 manière en substituant les fèves aux pois.

SOUPE AUX BLÉ-D'INDE. Prenez une pinte de blé-d'inde sortant de l'épi avec trois chopines d'eau. Faites bouillir jusqu'à ce que le blé d'inde soit tendre. Ajoutez ensuite une chopine de lait frais avec sel, poivre et 1 ou 2 œufs battus. Continuez à faire encore bouillir quelques minutes et épaissez avec un peu de farine.

SOUPE BLANCHE A LA SUISSE.—Faites bouillir une quantité suffisante de bouillon pour 6 personnes. Battez bien ensemble 3 œufs, 2 cuillerées à soupe de farine et une tasse de lait, versez ce mélange graduellement à travers un tamis dans la soupe bouillante, avec sel et poivre.

SOUPE AUX OGNONS.—Laissez rôtir un petit morceau de beurre dans un chaudron, ensuite coupez des oignons en petits morceaux et mettez-les cuire. Ceci fait, mettez la quantité d'eau froide ordinairement employée pour la famille avec sel. Laissez le tout bouillir quelques minutes, ensuite mettez dans une souplère où il y a du pain tranché mince et en petits morceaux et brassez un peu avant de servir.

SOUPE AUX PATATES.—Faites bouillir des patates, coulez-les ensuite à travers une passoire ainsi que l'eau où elles ont bouilli et salez-les au goût.