

Hors saison, quand ces légumes sont de conserve, on les ajoute quelques instants avant de servir.

Ajouter également 25 grammes d'oseille ciselée, et autant de feuilles de cresson bien frais.

Compléter le mouillement au moment avec un demi-litre de lait bouillant, et beurrer légèrement.

Servir avec rondelles de flûte en dentelle et pluches de cerfeuil.

Soupe Julienne à la Russe. — Préparer une livre de julienne ordinaire en l'additionnant de 2 racines de persil et de 60 grammes de gribouis trempés, coupés en julienne également. Étuver au beurre; finir de cuire avec un litre de Consommé; compléter le mouillement avec un demi-litre de Consommé quand la julienne est cuite. Ajouter finalement 2 décilitres de crème aigre et une pincée de fenouil haché.

Garniture spéciale : 1^o Petits beignets soufflés au jambon; 2^o rissoles de la grosseur d'une noix, garnies à volonté; 3^o tout petits pâtés feuilletés à la russe.

NOTA. — Les éléments de cette garniture qui relèvent du traitement par la friture, doivent être frits juste au moment. On peut, à volonté, composer la garniture d'un seul des éléments indiqués, ou de plusieurs. Dans tous les cas, seuls ou panachés, on les sert à part sur serviette, et dressés en bouquets distincts s'il y a plusieurs sortes.

Soupe du Laboureur. — Marquer une petite marmite de campagne avec : 300 grammes de jarret de porc dessalé; 300 grammes de petit salé blanchi; 2 litres et demi d'eau; une moyenne carotte; un moyen navet; 2 blancs de poireau et un demi-oignon émincés grossièrement. Ajouter un décilitre de pois cassés, et cuire très doucement pendant 3 heures.

Servir avec petits morceaux du jarret, désossé, et de petit salé.

Soupe à la Nevers. — 1^o Blanchir, et étuver au beurre presque jusqu'à cuisson complète, 300 grammes de choux de Bruxelles, choisis aussi petits que possible.

2^o Émincer, étuver au beurre, et finir de cuire au Consommé 250 grammes de rouge de carotte.

Environ 20 minutes avant de servir, réunir les choux étuvés et l'émincé de carotte; mouiller d'un litre et demi de Consommé bouillant; ajouter 40 grammes de vermicelle et finir la cuisson en pochant celui-ci.

Compléter avec des pluches de cerfeuil en servant.

Soupe à la Normande. — Émincer en *Paysanne* : une grosse carotte; une pomme de terre Hollande et 4 poireaux.

Étuver au beurre; mouiller d'un litre de Consommé blanc et cuire doucement.

Ajouter, pendant le cours de la cuisson, un décilitre de petits haricots blancs ou de flageolets frais et, hors saison, les remplacer par 3 ou 4 cuillerées de haricots-riz cuits.

Compléter le mouillement au moment avec un demi-litre de lait bouillant; ajouter finalement, hors du feu, 60 grammes de beurre et 2 ou 3 cuillerées de crème.

Soupe à l'oignon. — Voir *Garbure à l'oignon*.

Soupe à la Paysanne. — Émincer et étuver au beurre doucement et longuement une belle carotte; un gros navet; 2 blancs de poireau; une branche de céleri; un demi-oignon. — Finir de cuire avec un litre de