

15 grammes de sel, et ajouter de suite 2 décilitres de très petits haricots blancs frais, dans la saison. Hors saison, les remplacer par des haricots-riz cuits, qui se mettent dans la soupe quelques instants avant de servir.

Ajouter dans la soupe, en servant, de minces lames de pain bis séchées au four.

Soupe Cultivateur. — Couper en brunoise assez grosse, et sans chercher la régularité de la coupe, 400 grammes de carotte, navet, blanc de poireau et oignon. Faire étuver au beurre doucement et assez longuement ; mouiller d'un litre et demi de Consommé ordinaire. — A moitié de la cuisson, ajouter 2 petites pommes de terre émincées, et 125 grammes de lard de poitrine maigre, sans couenne, détaillé en dés ou en petits larçons, et fortement blanchi.

Ce lard représente la garniture de la soupe.

Soupe à la Dauphinoise. — Emincer en paysanne : 175 grammes de navets ; autant de courge et autant de pomme de terre.

Faire étuver au beurre ; mouiller de trois quarts de litre d'eau, trois quarts de litre de lait, et assaisonner de 15 grammes de sel. — A mi-cuisson, ajouter 5 ou 6 feuilles ciselées de bette, ou poirée.

Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, semer dans la soupe 40 grammes de vermicelle moyen.

Ajouter des pluches de cerfeuil en servant.

Soupe de l'Estérel, ou Soupe des Maures. — Passer au beurre un oignon ciselé ; mouiller d'un demi-litre de Consommé ou de cuisson de haricots, et ajouter : 150 grammes de chair de potiron taillée en dés ; 2 décilitres de haricots blancs frais, ou 6 cuillerées de haricots cuits. Laisser cuire ; passer au tamis ; délayer la purée avec un litre de Consommé et faire prendre l'ébullition.

Ajouter 75 grammes de gros vermicelle, et servir quand celui-ci est bien poché.

Soupe à la Fermière. — Emincer en paysanne et étuver au beurre : une carotte ; un navet ; 3 blancs de poireau ; un demi-oignon.

Mouiller d'un litre et demi de Consommé ordinaire ; faire prendre l'ébullition et ajouter 125 grammes de cœur de chou pommé émincé. Compléter la cuisson doucement.

Servir avec de minces lames de pain de ménage dans la soupe.

Soupe à la Franc-Comtoise. — Emincer en paysanne, et étuver au beurre 3 moyennes pommes de terre et un beau navet. Quand ces légumes sont étuvés, y ajouter 100 grammes de feuilles d'oseille et de laitue ciselées. Laisser étuver le tout ensemble encore pendant 5 ou 6 minutes ; puis mouiller d'un litre trois quarts de lait, et assaisonner de 15 grammes de sel.

Un quart d'heure avant de servir, mettre à pocher dans la soupe 60 grammes de vermicelle, et ajouter des pluches de cerfeuil en servant.

Potage Garbure à la Béarnaise. — Marquer une potée avec : lard de poitrine ; confit d'oie ; navets ; pommes de terre ; un petit quartier de cœur de chou pommé ; haricots blancs frais dans la saison, ou secs hors saison ; ajouter également quelques haricots verts frais, quand c'est possible. Mouiller à l'eau ; saler très peu, et cuire tout doucement pendant 3 heures.