

four bien chaud pendant trois heures, ensuite passez-le dans une casserole. Tenez toutes prêtes trois onces d'orge ou de sagou bouilli dans de l'eau; mettez le foie du lièvre échauder deux minutes dans de l'eau, et faites-le passer au travers d'un tamis de crin, en l'écrasant avec le dos d'une cuiller de bois. Mettez cela dans la soupe avec l'orge ou le sagou et un quarteron de beurre; mettez le tout sur le feu, et tournez continuellement, mais sans laisser bouillir.

*Soupe aux amandes. (Almond soup.)*

Quand vous aurez pelé une livre d'amandes, pilez-les au mortier de marbre avec six jaunes d'œufs durs, jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte; mêlez-les peu à peu avec deux pintes de lait nouvellement trait, une pinte de crème, et un quarteron de sucre raffiné, pilé très-fin. Remuez tout cela ensemble, et quand il sera bien mêlé, mettez-le sur un feu doux; continuez de le remuer jusqu'à ce que vous le trouviez assez épais : mais ayez grand soin qu'il ne se forme pas de grumeaux. Alors versez-le dans votre soupière, et servez.

*Soupe aux perdrix. (Partridge soup.)*

Prenez deux vieilles perdrix, dépouillez-les, coupez-les en petits morceaux, avec trois tranches de jambon, deux ou trois oignons coupés par morceaux, et un peu de céleri. Faites-les revenir dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient aussi roux que possible, sans être brûlés. Alors mettez-les dans trois pintes d'eau avec du poivre en grain; faites-les bouillir tout doucement jusqu'à ce qu'elles soient ré-