

duites d'une chopine ; alors passez votre bouillon , mettez dedans un peu de pain frit et du céleri bouilli.

Soupe aux abattis d'oies. (Gibleet soup.)

Mettez environ deux livres du bout saigneux d'un collet de mouton , la même quantité de collet de veau , et quatre livres de jus de bœuf dans huit pintes d'eau ; laissez cela mijoter bien doucement jusqu'à consistance de fort bouillon ; alors laissez-le reposer jusqu'à ce qu'il soit refroidi , et dégraissez-le. Echaudez et lavez deux abattis d'oies ; mettez-les dans le bouillon , et laissez-les bouillir doucement jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits ; retirez-les , et passez le bouillon par un linge. Mettez dans une casserole un morceau de beurre fariné , et faites-le roussir médiocrement ; hachez un peu de persil , de ciboules , un peu de pouillot et un peu de marjolaine. Mettez le bouillon sur un feu doux ; déposez-y les abattis , le roux , les herbes , un peu de vin de Madère , du sel et un peu de poivre rouge. Laissez cela bouillir doucement jusqu'à ce que les herbes soient cuites ; mettez les abattis dans un plat , et servez-les avec la soupe.

Soupe aux petits pois. (Green peas soup.)

Écossez quatre litrons de pois , et faites-les bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Alors passez-les au tamis de crin ; mettez dans l'eau où les pois ont bouilli un jarret de veau , trois tranches de jambon , deux carottes , un navet , quelques feuilles de poirée coupées en petits morceaux.