

épinards ; mettez à cuire dans un pot ou une marmite , avec de l'eau de citerne de préférence ; que votre légume y cuise un peu serré ; assaisonnez avec du sel, un bouquet et un oignon piqué (*Voy.* n° 1) : après la cuisson , trempez à l'ordinaire , après avoir mis un peu d'excellente huile sur le pain, ou bien un morceau de beurre dans le pot.

L'on peut ôter une partie des pois chiches un instant avant de servir, les allonger avec de l'eau bouillante, et substituer une bonne poignée d'herbes après leur avoir donné quelques coups de couteau.

N° 25. **Eau bouillie.**

Faites bouillir de l'eau dans un petit pot ; aux premiers bouillons , jetez-y un ail et un peu de sel ; coupez bien mince, dans une soupière , du pain de ménage, et arrosez-le d'une cuillerée à bouche de très-bonne huile ; râpez-y un peu de noix muscade ; faites bouillir alors fortement votre pot, et versez sur le pain.

N° 26. **Potage au lait.**

Jetez dans une casserolle deux litres de lait que vous édulcorez avec dix onces de sucre ; ajoutez-y la peau d'un citron , trois ou quatre feuilles de laurier-amande et un petit morceau de canelle ; faites bouillir le tout pendant deux minutes.

Mettez à part, dans une seconde casserolle, six jaunes d'œufs que vous délayerez avec le tiers de votre lait qui aura bouilli, et que vous aurez eu soin de laisser bouillir.

Tournez ensuite, avec une cuiller de bois et sur un feu modéré , votre liaison jusqu'à ce que , commençant à