

— Alors poursuivons, et parlons d'abord de la manière dont se fait le bouillon de bœuf.

Comment faire un bon bouillon de bœuf ?

1. Prenez une marmite.
 2. Prenez un gallon d'eau par trois livres de viande (un demi gallon pour une livre et demie et ainsi de suite.)
 3. Mettez cette eau dans la marmite et la marmite sur le poêle !
 4. Faites bouillir cette eau.
 5. Dès que cette eau a commencé à bouillir, jetez-y votre viande.
 6. Vous verrez assez tôt de l'écume à la surface, enlevez cette écume. Jetez un peu d'eau fraîche dans votre bouillon chaque fois que vous enlevez l'écume.
 7. Salez et poivrez à votre goût.
 8. Vous feriez bien d'ajouter un peu d'oignon haché bien fin. Certaines cuisinières préfèrent le céleri, d'autres les poireaux, d'autres la carotte, d'autres enfin le tout ensemble, et autre chose encore.
 9. Laissez bouillir pendant cinq heures.
 10. Retirez la viande.
 11. Dégraissez le bouillon.
 12. Passez le bouillon dans un tamis ou une serviette. Votre bouillon est fait. Laissez-le reposer.
- La prochaine fois nous verrons les diverses espèces de bouillons, etc.

Mme ADÉLINA BONCONSEIL.

Février 1886.

La jeunesse sait assez qu'elle peut s'abonner à *L'Étudiant* pour 50 centins par an. *L'Étudiant* est illustré et forme à la fin de l'année un volume in 8 de près de 200 pages.