

une soupe au pain !

Les mamans souvent aimeraient bien plus leurs petites filles, si elles les trouvaient plus serviables.

Je sais fort bien que plusieurs bonnes enfants aideraient volontiers leur maman et la servante, mais souvent elles ignorent, et cette ignorance les arrête. Je me suis dit : ces bonnes enfants-là, je veux les instruire.

Plus tard, il faut à tout prix savoir faire la cuisine. Or sachez-le, l'art culinaire ne s'apprend pas en un jour et, pour le bien posséder dans l'avenir, il faut vous en instruire dès votre jeunesse.

Donc à l'œuvre dès aujourd'hui.

Je vous apprendrai tout d'abord à faire la soupe, ou si vous le préférez, le potage, car ces deux mots désignent la même chose.

2^o DU POTAGE OU DE LA SOUPE (généralités.)

Dans la soupe ou potage, on distingue deux éléments : l'un liquide, l'autre solide.

L'élément liquide s'appelle le *bouillon* ; l'élément solide s'appelle *pain, riz, vermicelle, chou*, etc., suivant que l'on fait de la soupe au pain, de la soupe au riz, de la soupe au vermicelle ou encore de la soupe aux choux.

Bien que l'élément liquide s'appelle bouillon, il ne s'en-suit pas qu'il n'y ait qu'une sorte de bouillon. Au contraire, il y en a plusieurs sortes : bouillon ordinaire (fait avec du bœuf), bouillon de poulet, bouillon de grenouilles ! bouillon de limaçons ! etc. Mais, n'anticipons pas.

La prochaine fois, je vous dirai ce que c'est que le bouillon et comment on le fait.

Madame ADELINA BONCONSEIL.

Janvier 1886.