

CHAPITRE TROISIÈME

DES BOUILLONS ET SOUPES

BOUILLON.—Le bouillon, base de tous les potages, ne doit se faire qu'avec la viande la plus fraîche et la plus saine. Prenez jarret de veau, de bœuf, vieilles volailles ou gibier, os de rosbœuf, faites cuire le tout doucement dans de l'eau jusqu'à ce que ces viandes soient très-cuites ; on ajoute des épices à son goût.

Ce que l'on appelle consommé n'est autre chose que du bouillon très fort que l'on fait réduire au besoin.

SOUPE AUX HUITRES

Il est nécessaire de couler le jus des huîtres avant de l'ajouter au bouillon ou au lait. On y met un petit morceau de beurre, du poivre et du pain émietté fin, ou si vous le préférez des crackers sans sucre. Quand ce