

# L'Art culinaire

## BOUILLON

Le bœuf est la viande la meilleure pour faire le bon bouillon. Plus la viande est saine et fraîche, plus nourrissant est le bouillon. Il faut mettre la viande dans l'eau froide saler et faire bon feu. Cependant le feu ne doit pas être tel qu'il mette tout d'un coup le bouillon en ébullition. L'écume doit auparavant monter et être enlevée.

Une fois le pot écumé, on met dedans les légumes : navets, carottes, poireaux, panais, céleri, un peu de feuilles de laurier, un clou de girofle, une gousse d'ail et un oignon brûlé. Il faut ensuite laisser bouillir à petit feu, sans discontinuation, environ cinq ou six heures.

Les abatis de volailles, un morceau de poitrine de mouton, joints au bœuf, loin de nuire à la qualité du bouillon, ne fait qu'en relever le goût et le rendre plus délicat.

Quand la viande est cuite, on la retire et on passe le bouillon dans un tamis ou dans une passoire.

Quand il fait très chaud ou quand le temps est à l'orage, il faut faire bouillir le bouillon chaque jour afin de le conserver. Le chou mis dans le pot-au-feu n'en ôte pas la bonté, mais en change un peu la nature et en empêche la conservation.

## CONSOMMÉ POUR SOUPE

Le consommé se fait en augmentant la quantité de viande. Aussi se réduit-il en gelée quand il est froid.

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

Prenez trois ou quatre livres de jarrets de bœuf, coupez en petits morceaux, ajoutez tous les os et morceaux de viande froide que

vous avez dans la maison et couvrez le tout avec de l'eau froide ; laissez-le reposer une heure ou deux et placez sur le feu ; faites bouillir plusieurs heures ; puis coulez et laissez refroidir. Lorsqu'il sera froid, le gras s'enlèvera facilement. Ne laissez pas un seul petit morceau de gras dedans. Ceci est le consommé et toute espèce de soupe peut être faite avec ce bouillon en y ajoutant différentes sortes de légumes ainsi que du riz ou du macaroni que vous faites bouillir dans l'eau et que vous mettez dans le bouillon lorsqu'ils sont cuits, les assaisonnant au goût. Lorsqu'on se sert d'oignons, il est préférable de les râper plutôt que de les couper en morceaux.

## 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 préférez, des crackers sans sucre. Quand ce tout bout, jetez-y les huîtres, et dès qu'elles commencent à plisser, retirez du feu.

## ENTRE GASCON ET MARSEILLAIS

*Le Gascon.*— Imagine-toi, mon cher, que je suis tellement distrait, que l'autre jour — je portais une lettre à la poste — je me suis trompé, j'ai laissé ma lettre sur le trottoir et je me suis jeté dans la boîte.

*Le Marseillais.*— J'ai fait mieux ; j'étais dehors par une pluie diluvienne ; je rentre trempé comme une soupe, et devine ce qui m'arrive ? Je couche mon parapluie dans mon lit, et je me mets à sécher dans le porte-parapluie.