

Certain amas d'os et de chair
Fait en pointe comme un clocher ;
Mes bras d'une longueur extrême,
Et mes jambes presque de même,
Me font prendre le plus souvent
Pour un petit moulin à vent.

Les poètes aveugles, depuis le vieil Homère, sont assez nombreux. Nous citerons entre autres : Milton, le Lubekois Arc, Dan Léopold (aveugle-né, mort en 1755),

La Motte-Houdart, Delille, Blacklock, Avisse, Kozlov, et l'Argovienne Louise Egloff. Cette dernière était devenue aveugle dès l'enfance.

Asconius Pédianus, grammairien du premier siècle, Didyme, célèbre docteur d'Alexandrie (mort vers 595), le Florintin Brandolini, prédicateur et poète latin (mort en 1497), le célèbre grammairien italien Pontanus, l'Allemand Griesinger, qui savait sept langues, le philosophe piémontais Grassi (mort en 1851), etc., ont été, à un âge plus ou moins avancé, atteints de cécité.

LE TRESOR DE LA BONNE MENAGÈRE.

I

Conservation et amélioration des comestibles de toute espèce. Panification. Préparation diverses.

BOUILLON A LA MINUTE.

Hachez 1 lb de viande aux trois quarts ; ajoutez une carotte moyenne, du céleri, un navet, un oignon et le tout coupé en petits dés ; mêlez-les avec votre viande et achevez de hacher. Après avoir mis votre hachis dans une casserole, versez-y une pinte d'eau salée ; faites bouillir une demi-heure ; écumez et passez au tamis. Si l'on veut avoir un potage au riz ou au vermicelle, il faut mettre son riz ou son vermicelle, enveloppé dans un sac de toile, dans l'eau froide avec la viande. Le bouillon prêt, on verse le riz ou le vermicelle dans la soupière, et le bouillon par-dessus.

On peut utiliser de différentes manières.

Ce procédé peut-être fort utile dans des circonstances où un bouillon, un potage fortifiant sont nécessaires.

BOUILLON AU LAIT POUR LE RHUME.

Le pot étant en bouillage, et le bouillon déjà fait, puissez-en une demi-tasse, avant qu'il ne soit salé ; choisissez la partie où l'ébullition est la plus forte et la graisse chassée à la circonférence de la marmite ; joignez-y deux fois autant de lait et un bon morceau de sucre. On dit ce breuvage, agréable d'ailleurs, fort salutaire pour la poitrine.

MANIÈRE DE FAIRE LE BOUILLON D'OS.

Commencez par briser les os, à l'aide d'une hachette ou d'un marteau, en morceau les plus petits que vous pourrez. Tâchez qu'ils ne dépassent pas la grosseur d'une noix : plus ils seront petits plus l'extraction de la gélatine sera facile.

Mettez vos os dans un pot de terre que vous fermerez de son couvercle, après l'avoir rempli aux deux tiers d'eau convenablement salée ; déposez ce pot dans le four lorsqu'on en a retiré le pain. Au bout de quatre ou cinq heures, vous le retirerez et vous y trouverez un bouillon gras et gélatineux que vous extrairez. Vous remettrez de l'eau dans le vase et vous soumettrez les os à une seconde ébullition dans le four. Les deux bouillons réunis, fourniront d'excellents potages, surtout si au second on a joint quelques légumes.

On peut également tirer parti des os de cette manière, sur un feu ordinaire, mais la chaleur, plus intermittente et moins concentrée que dans le four, ne produit pas des résultats aussi avantageux.

CONSERVATION DU BOUILLON.—RÉTABLISSEMENT DU BOUILLON AIGRI.

Après avoir retiré la viande et les légumes du bouillon, qui vient d'être fait, et que l'on veut conserver, on le

passé à travers une passoire fine ou tamis et on le dépose, jusqu'au lendemain, dans un endroit frais ; mais si la température est chaude et qu'on soit privé de cellier, on ajoute, pour chaque lieu, une petite pincée de carbonate de soude qu'on trouve chez les droguistes. La première altération du bouillon est l'acéscence, ou le passage à l'aigre ; l'acide qui se forme est l'acide acétique ou, pour mieux dire, un acide qui n'a pas encore été étudié ; le carbonate de soude s'en empare et le bouillon conserve sa saveur. Le lendemain, on fait bouillir ce même bouillon et on enlève une écume blanche occasionnée par l'acide carbonique qui se dégage. Si le bouillon ne présente aucune trace d'acide, on le conserve, sans addition, jusqu'au troisième jour. S'il a une légère odeur de vinaigre ou de sûr, on ajoute du carbonate de soude.

CONSERVATION DES VIANDES PAR LE MOYEN DE L'ACIDE ACÉTIQUE.

L'acide acétique qu'il faut employer est le *vinaigre de bois* qui, mêlé de deux tiers d'eau, a toute la finesse du meilleur vinaigre et peut être employé dans la cuisine, lorsque toutefois il a été suffisamment rectifié.

Pour conserver plusieurs jours une pièce de viande, on emploie le vinaigre de bois pur. Avec un gros pinceau, on enduit de ce vinaigre toutes les surfaces de la viande. Il faut même prendre soin de repasser le pinceau une seconde fois, afin d'avoir la certitude qu'elle se trouve recouverte entièrement de cette enduit préservateur.

La viande ainsi préparée, et tenue dans un lieu frais, pourra se conserver pendant un espace de temps deux ou trois fois plus long que si elle n'avait pas reçu cette couche de vinaigre de bois.

CONSERVATION DES VIANDES AU MOYEN DE LA SUIE DE CHEMINÉE.

Frottez d'abord la viande avec du sel de cuisine, puis humectez-la avec une eau très-chargée de sel, et laissez-la, dans cet état, pendant vingt-quatre heures.

Procurez-vous de la suie provenant d'une cheminée où l'on n'a brûlé que du bois, la suie de charbon de terre ne vaudrait rien). Pour 6 lbs de viande de bœuf, de mouton, de veau ou de porc, prenez 2 lbs de suie que vous mettrez infuser, durant vingt-quatre heures, dans une quantité d'eau suffisante pour y baigner votre pièce de viande. Vous remuerez de temps en temps cette eau afin qu'elle se charge complètement des principes de la suie ; puis après l'avoir laissé reposer, vous la décanterez, ayant bien soin qu'il ne passe point de suie avec l'eau. Avant de plonger votre pièce de viande dans cette eau, vous l'essuieriez afin d'enlever l'espèce de saumure qui la couvre.

Vous retirerez votre viande au bout de trois quarts d'heure d'immersion et vous la suspendrez, afin qu'elle sèche à l'air.