

Un bon potage est une excellente chose, toujours favorablement accueilli par les convives et dispose à bien accepter les mets qui suivront. Il faut donc soigner le potage, début du dîner.

On distingue 2 sortes de potages : les potages gras qui se font avec du bouillon, et les potages maigres ou soupes qui se font avec de l'eau.

POT-AU-FEU OU BOUILLON. — La viande de boeuf est celle qui donne le meilleur bouillon. On peut préparer le bouillon de deux manières : à l'eau froide et à l'eau chaude.

Le dernier procédé coagule l'albumine dans la viande et y retient par conséquent le jus qui doit donner la saveur au bouillon ; dans ce cas, le bouilli est nutritif, mais le bouillon n'a pas de saveur.

L'eau chaude fait monter rapidement l'écumme à la surface du liquide et le bouillon est plus propre.

Préparé à l'eau froide, l'albumine de la viande se dissout dans l'eau ; le bouillon a une plus grande valeur nutritive, mais, par contre, on obtient un bouilli moins savoureux et peu nourrissant.