

Il ne faut en douter d'aucune manière, c'est là précisément le vingtième numéro de mon admirable journal aussi fariganesque que je le suis. Tout de même, le fait reste à remarquer ! Il semble, finalement, que vous vous soyez faits à mes articles aux angles invraisemblables et à l'écriture lutinique... Fort bien, je vous en remercie et, même, je vous en félicite et, pour la peine, vous offre tout un numéro dans le sens horizontal que vous appréciez si fort... Mais allons... c'est tout de même bien moins amusant, non ?

Onetra tout entière ne cessera jamais de m'étonner par ses tortueuses raisonnements. Vous n'êtes pas sans savoir que cet addè vielor est le jour des confituriers. Vous autres, humains, ne semblez pas considérer ce jour comme une fête à proprement parler (ceci dit, ceci vous ressemble bien, de ne point profiter des jolies occasions du calendrier !), mais ils m'est arrivé une bien fort amusante histoire à son propos. Maître Hobetouc (hobbit de son état, et dont la gourmandise n'a d'égal que son amour de la feld), justement de passage à Illérayne, m'a très aimablement rendu visite (je m'étonne parfois du nombre fariganesque de gens que je connais), muni pour l'occasion d'un pot de « confiture de champignons ». Les yeux tout ébahis et l'appétit déjà curieux, je me suis vu l'interroger sur ce nouveau prodige de l'ingéniosité culinaire hobbitique car en vérité, à l'esprit d'un simple farigan, confiture et champignons ne semblent pas de nature à s'associer. Mais voici, me dit-il, qu'approche le jour des confituriers, jour exceptionnel et sans doute aucun idéal pour déguster les toutes dernières confitures de l'année, ce que l'empêchait de faire son trop vaste estomac de hobbit, car depuis déjà bien longtemps le placard à confitures du maître Hobetouc ne comptait que des pots vides.

Quel est le destin d'un hobbit sans confiture, n'est-il pas ? Cependant, qu'est ce que de la confiture, sinon quelque chose de fort bon que l'on étale sur du pain pour le manger ? Armé de cette juste définition, voilà notre hobbit affairé dans sa cave pour dénicher champignons de diverses sortes, conservés là par un hobbitique procédé dont je tairai le secret. Un peu de persil, un peu de crème, quelques herbes secrètes, un oeuif, de l'ail, un peu de beurre et encore bien d'improbables ingrédients dont j'ai grandement préféré oublier le nom furent les composants heureux d'une nouvelle sorte de confiture qui, si elle correspond bien à notre juste définition, reste cependant bien éloignée des marmelades délicieusement sucrées de toutes les grands-mères d'Onetra.

Avec l'aimable participation de l'alliance des brouillards givrants - A l'attention des humains de par-tout, et d'ailleurs aussi -

Bien que j'aie supplié Hobetouc pendant des heures de je me donner sa recette toute neuve de confiture champignonnesque, il s'est fermement obstiné à refuser sous le prétexte que certains arts hobbits ne se partagent pas (j'ai su un peu après que la véritable raison était tout bonnement qu'il ne se souvenait en aucune manière de la recette exacte ni même de tous les ingrédients). Aussi, et bien que la saison ne s'y prête guère, je m'en vais vous livrer ici une fort classique recette de confiture à la rhubarbe telle que j'aime la préparer au moins une fois dans mon année.

En premier lieu, il convient de se munir d'une belle quantité d'admirable rhubarbe du jardin, d'en laver les tiges, mais sans les écraser, ni les hacher et encore moins les broyer, mais simplement en les coupant en gros tronçons que l'on mettra simplement dans un récipient de la taille qui convient, avec le même poids en sucre, avant de laisser dormir cette rapide préparation du coucher au lever de soleil du lendemain matin.

Il faudra ensuite ne point négliger de récupérer le jus qui n'aura manqué d'apparaître au fond du récipient, et de le chauffer vivement jusqu'à la venue de moult bulles à la surface du liquide, en n'omettant pas de remuer régulièrement, car il faut que le jus ait diminué de moitié en quantité (sans pour autant que la moitié disparue ait été déplacée dans votre ventre), mais point en qualité.

Ensuite, il faudra diminuer également l'ardeur du feu de moitié pour que la cuisson soit douce et lente, et rajouter les morceaux de rhubarbe au beau sirop doré. La cuisson doit durer entre vingt et trente bonnes minutes (attention, le secret ici est de remuer bien régulièrement) à la fin desquelles il faut verser la confiture encore chaude dans les pots bien préparés, et prestement les recouvrir pour que le bon goût n'ait pas l'idée de s'échapper, comme aimait à dire ma grand-mère, grande confiturière parmi ses fariganesques petits enfants.

Il est possible pour varier, d'ajouter selon la même méthode, pruneaux ou fraises selon l'idée, l'important étant finalement d'avoir assez de sucre pour conserver au moins un pot de sa préparation jusqu'à la fête des confituriers qui suivra.

aliments hobbits est inversement proportionnelle à la taille de leurs cuisiniers) : un pour manger de suite, et un à garder pour le jour des confituriers. Je dois cependant avouer qu'aussi étonnante que puisse paraître la trouvaille, et aussi éloignée fut-elle des saveurs de mon enfance, cette confiture-ci avait fort bon goût. Si bon, à vrai dire, que les deux pots y sont passés dans l'heure et qu'il nous faudra trouver, non sans précipitation, une nouvelle dernière confiture pour le fameux jour des confituriers.

Fort de son histoire, et tout fier de son invention, l'ami Hobetouc m'a donc tendu deux fort grands pots de sa surprenante confiture (vous apprendrez sans doute que la taille des contenants des

respecte les Conventions Lutiniques de l'an 200 - Rédacteur en chef : Koriëpi Mariepic - Koriëpi@opera.pel - Espier aimablement fourni par les forêts d'Evercar