

vin rouge. Augmenter les aromates de 400 grammes de carottes, et traiter la cuisson de même.

NOTA. — Lorsque les poissons traités par les Courts-Bouillons *B* et *C* sont servis au court-bouillon, c'est-à-dire avec accompagnement d'un peu de leur cuisson et de légumes de celle-ci, ces derniers doivent toujours être bien cuits. La cuisson, tenue très courte, est additionnée, au dernier moment, d'un peu de beurre frais.

COURT-BOUILLON *D*

(Pour grosses pièces de Turbot et Barbeue.)

Couvrir la pièce d'eau froide ; saler à raison de 15 grammes par litre ; ajouter, par litre d'eau, un décilitre de lait et une lame de citron pelée et épépinée.

COURT-BOUILLON *E*

(Pour Langoustes et Homards.)

Le Court-Bouillon *A*, selon les proportions indiquées, en salant à raison de 15 grammes par litre d'eau.

CUISSON A L'EAU DE SEL

(Pour Bars, Mulets, et autres poissons.)

Saler simplement l'eau de cuisson à raison de 15 grammes au litre.

Observations sur l'emploi des Courts-Bouillons.

1^e Pour tout poisson dont la cuisson demande moins d'une demi-heure, le court-bouillon doit toujours être préparé à l'avance.

2^e Pour tout poisson dont le temps de cuisson excède une demi-heure, le court-bouillon est marqué à froid, en disposant les aromates sous la grille de la poissonnière.

3^e Lorsque le poisson est cuit à court mouillement, il est mis en cuisson avec le court-bouillon (au vin blanc ou au vin rouge) marqué au moment. Ce mouillement doit être proportionné pour arriver au tiers de la hauteur du poisson, et celui-ci doit être arrosé fréquemment pendant sa cuisson. Dans ce cas, le court-bouillon étant généralement servi avec le poisson, on le beurre légèrement au dernier moment, comme nous l'avons indiqué plus haut.

4^e Tout poisson destiné à être servi froid, doit refroidir dans son court-bouillon. Le temps de cuisson doit donc, dans ce cas, être abrégé en conséquence.

NOTA. Le temps de cuisson applicable à certaines pièces est indiqué à l'exposé qui les concerne.

Les différents modes de Cuisson pour Poisson.

Les différentes préparations du poisson relèvent toutes de l'un des modes suivants :

1^e La Cuisson à l'eau salée qui s'applique aux grosses pièces, entières ou détaillées, ainsi que celle par l'emploi du Court-Bouillon *B* ;