

conduite ensuite comme il est dit plus haut. Ce procédé offre l'avantage de tirer des os tout ce qu'ils sont susceptibles de donner comme éléments gélatineux. On doit, naturellement, compenser par une addition d'eau la perte qui se produit par évaporation pendant la cuisson des os, de façon à ramener la quantité de mouillement des viandes à 12 litres.

FONDS DE VOLAILLE

Les proportions d'éléments nutritifs et aromatiques, le mouillement et l'assaisonnement, sont les mêmes que pour le « Fonds blanc, ordinaire », en ajoutant quelques abatis et carcasses de volaille en plus, et 3 vieilles poules.

FONDS, OU JUS DE VEAU BRUN (Proportions pour 10 litres).

Éléments nutritifs : 6 kilos de jarret de veau et épaules désossés (les viandes ficelées) ; 5 kilos d'os de veau cassés menu.

Éléments aromatiques : 600 grammes de carottes ; 400 grammes d'oignons ; 100 grammes de queues de persil ; 2 feuilles de laurier ; 2 brindilles de thym.

Mouillement : 12 litres de fonds blanc ou d'eau. Si le mouillement est fait à l'eau, saler à raison de 3 grammes au litre.

Traitements : Foncer une casserole russe ou une marmite à fond épais, avec les carottes et oignons coupés en rouelles. Ajouter le reste des aromates, os et viandes colorés au four à l'avance.

Couvrir, faire suer légumes et viandes pendant dix minutes ; mouiller légèrement ; laisser tomber à glace et répéter l'opération encore une fois ou deux. Couvrir avec le mouillement ; faire partir en ébullition ; écumer à fond ; tenir ensuite en ébullition lente et bien régulière pendant 6 heures.

Passer à la serviette ; tenir ce jus en réserve, pour être réduit au fur et à mesure des besoins, selon l'usage auquel il est destiné.

FONDS DE GIBIER (Proportions pour 5 litres).

Éléments nutritifs : 3 kilos de cous, poitrines et parures de chevreuil, vieux si possible, mais frais ; un kilo de parures de lièvre ; 2 vieux garennes ; 2 perdrix ; un vieux faisand.

Éléments aromatiques : 250 grammes de carottes ; 250 grammes d'oignons ; un brin de sauge ; 15 baies de genévrier ; un bouquet garni ordinaire.

Mouillement : 6 litres d'eau et une bouteille de vin blanc.

Temps de cuisson : 3 heures.

Traitements : Faire colorer les gibiers au four, d'abord ; les mettre ensuite dans une casserole foncée avec les légumes et les aromates également colorés au four. Déglacer la plaque avec le vin blanc ; mouiller les gibiers avec ce déglaçage, même quantité d'eau, et faire tomber à glace.

Ajouter alors le reste de l'eau ; faire partir en ébullition ; écumer à fond et cuire très doucement ensuite.