

**ESSENCE DE POISSON** (Proportions pour un litre).

*Éléments de base* : 2 kilos de têtes, parures et arêtes de merlans et de soles.

*Éléments aromatiques* : 125 grammes d'oignons émincés ; 300 grammes de pelures de champignons ; 50 grammes de queues de persil ; un jus de citron.

*Mouillement* : Un litre et demi de fumet de poisson très clair ; 3 décilitres d'excellent vin blanc.

*Temps nécessaire* : 3 quarts d'heure.

*Traitement* : Faire revenir à blanc, avec 100 grammes de beurre, oignons, queues de persil, et pelures de champignons. Ajouter arêtes et parures ; étuver pendant un quart d'heure, à couvert, et en remuant souvent ; mouiller avec le vin blanc, réduire de moitié et compléter avec : le fumet, le jus de citron et 2 grammes de sel.

Faire partir ; laisser cuire tout doucement pendant un quart d'heure et passer au linge.

NOTA. — L'essence de poisson sert à pocher les filets de soles, de turbots et turbotins, de barbues, etc.

Ensuite, elle est réduite et ajoutée, comme complément, à la sauce d'accompagnement de ces filets de poissons.

**ESSENCES DIVERSES**

Ainsi que leur nom l'indique, les Essences sont des fonds qui, sous un volume réduit, détiennent une note savorique très prononcée.

Elles ne sont rien autre chose que les fonds ordinaires, beaucoup moins mouillés que de coutume, afin d'assurer la concentration savorique de l'élément traité. Dès lors, il se conçoit que leur utilité est nulle si les préparations qu'elles doivent compléter ont été traitées avec des fonds suffisamment chargés en principes savoriques.

Il est infiniment plus simple de préparer, de prime abord, un fonds succulent et de saveur irréprochable, que de faire ce fonds médiocre, et de parer ensuite à son insuffisance en le complétant avec une essence préparée à cet effet. Le résultat est meilleur et permet de réaliser une économie de temps et de substances.

Tout au plus, et pour certains cas, préconisons-nous l'usage d'essences tirées de produit particulièrement sapides, comme : céleri, champignons, morilles, truffes, etc.

Encore, devons-nous faire remarquer que, neuf fois sur dix, il est préférable d'ajouter le produit même au fonds, pendant la préparation de celui-ci.

Pour ces raisons, nous ne jugeons pas utile de nous étendre plus longuement sur cette question des essences, dont l'utilité devient nulle, lorsque les fonds de base réunissent les conditions désirables, au point de vue du corsé et de la sapidité.

**GLACES DIVERSES**

Les Glaces de Viande, de Volaille, de Gibier et de Poisson, dont les usages sont multiples, sont des fonds tirés de l'un ou l'autre de ces éle-