



VI

POISSONS

SÉRIES DES COURTS-BOUILLONS DE POISSON

COURT-BOUILLON A

(Pour grosses pièces de Saumon et de Truite.)

Proportions pour 5 litres : 5 litres d'eau; 2 décilitres et demi de vinaigre; 60 grammes de gros sel; 600 grammes de carottes et 500 grammes d'oignons émincés; une branchette de thym et 2 petites feuilles de laurier; 100 grammes de queue de persil; 20 grammes de poivre en grains (celui-ci mis seulement 10 minutes avant de passer le court-bouillon).

*Traitemen*t : Réunir en casserole, mouillement, aromates, assaisonnement; faire bouillir doucement pendant une heure. Passer au tamis ensuite.

COURT-BOUILLON B

(Pour Truites, Anguilles, Brocnets, etc.).

Proportions pour 5 litres : 2 litres et demi de vin blanc; 2 litres et demi d'eau; 600 grammes d'oignons émincés; 80 grammes de queues de persil; une brindille de thym et une demi petite feuille de laurier; 60 grammes de gros sel; 15 grammes de gros poivre, mis dans le court-bouillon 10 minutes avant de le passer.

*Traitemen*t : Réunir en casserole, mouillement, aromates et assaisonnement. Faire prendre l'ébullition, laisser bouillir doucement pendant une demi-heure et passer.

COURT-BOUILLON C

(Pour Truites, Carpes, et Matelotes en général.)

Les proportions de mouillement et l'assaisonnement sont les mêmes que pour le Court-Bouillon B, en remplaçant toutefois le vin blanc par du