

l'évaporation. Retirer ensuite la marmite du feu et, lorsque l'eau n'est plus que tiède, sortir l'ustensile. Verser son contenu sur une serviette et laisser passer.

Pour la gelée de viande : Procéder de même, en ajoutant à la viande de bœuf 200 grammes de chair de pied de veau, blanchie et coupée en petits carrés. Lorsque la gelée est passée, la verser dans de petites tasses et laisser prendre.

CLARIFICATIONS

Pour 4 litres de Consommé ordinaire.

Quantité de Consommé blanc : 5 litres pour obtenir 4 litres de Consommé fini.

Éléments nutritifs : Un kilo 500 de viande de bœuf très maigre, bien dénervée et hachée.

Éléments aromatiques : 100 grammes de carotte et 200 grammes de poireau, coupés en brunoise.

Élément de clarification : 2 blancs d'œufs.

Temps nécessaire : Une heure et demie.

Principe de clarification. — Rassembler dans une casserole ou une petite marmite : viande hachée, brunoise de légumes et blancs d'œufs. Bien mélanger le tout ; ajouter le Consommé blanc, faire prendre l'ébullition en remuant de temps en temps et tenir en petit bouillonnement pendant le temps indiqué.

Passer ensuite le Consommé à la serviette.

Pour 4 litres de Consommé de Volaille.

Quantité de Consommé blanc : La même que ci-dessus.

Éléments nutritifs et aromatiques : Sont les mêmes, en augmentant les éléments nutritifs de : une poule légèrement colorée au four ; 6 abatis de volaille hachés ; 2 carcasses de poulets rôtis.

Mêmes éléments de clarification, procédé, et temps, que pour le Consommé ordinaire.

Pour 4 litres de Consommé de gibier.

Consommé simple de gibier : 4 litres trois quarts.

Éléments nutritifs : Un kilo 500 de chair maigre de gibier, en rapport avec le Consommé en préparation, et le spécifiant nettement ; 2 kilos de carcasses de gibiers rôtis.

Éléments aromatiques : 200 grammes de poireaux détaillés en brunoise ; un brin de sauge ; une pincée de romarin ; 5 ou 6 baies de genévrier écrasées ; une prise de poivre du moulin ajoutée à la chair de gibier ;