

petit cœur); 250 grammes de chou, blanchi, cuit à part avec bouillon et de la graisse de marmite.

Nota. — Le Consommé de la Petite marmite ne se clarifie pas. Il ne tient sa valeur que des éléments qui le composent, et des soins méticuleux apportés dans sa préparation. On le sert toujours légèrement gras.

Sa saveur spéciale, différente de celle du Consommé clarifié, doit rappeler celle du Pot-au-feu familial, et se retrouver nettement accusée dans les Potages tels que Croute au pot, Consommé à la Bouchère, etc., qui ont le Consommé de la Petite marmite pour base. La seule différence à observer, c'est que ces Consommés n'exigent pas absolument l'emploi de volaille dans leur préparation, tandis qu'il est rigoureusement obligatoire pour la Petite marmite.

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de Gibier.

Éléments nutritifs : Un kilo de lièvre (tête et devant); 3 kilos de chevreuil (collier et épaule); 2 kilos de lapin de garenne vieux; 2 perdrix et un vieux faisan.

Tous ces gibiers préalablement colorés au four.

Éléments aromatiques : 500 grammes de carottes; 500 grammes de vert de poireau; 500 grammes d'oignons; 5 clous de girofle; 6 branches de céleri (250 à 300 grammes); 125 grammes de baies de genièvre enfermées dans un petit sachet; 100 grammes de queues de persil; 25 grammes de thym; 10 grammes de laurier; 400 grammes de champignons (ou l'équivalent en pelures), ou de mousserons qui sont à préférer aux champignons ordinaires, quand on peut s'en procurer.

Mouillement : 11 litres et demi d'eau.

Assaisonnement : 70 grammes de sel.

Temps de cuisson : 3 heures.

Pour obtenir 10 litres de Consommé simple de Poisson.

Éléments nutritifs : 3 kilos de brochet; un kilo de carpe; un kilo de tanche; un kilo d'arêtes de soles; 2 kilos de poches ou de tête de turbot, ou de gros merlan.

Éléments aromatiques : 700 grammes d'oignons coupés en rouelles; 200 grammes de queues ou de racines de persil; 400 grammes de poireaux; une branche de céleri (50 grammes); une feuille de laurier.

Mouillement : 9 litres et demi d'eau et un litre de vin blanc.

Assaisonnement : 80 grammes de sel.

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes, à petite ébullition.

Beef-tea (ou Tisane de Bœuf) et Gelée de viande pour malades.

Pour 5 décilitres de Beef-tea : Un kilo 250 de viande de bœuf très fraîche, prise dans une partie de la cuisse et dégraissée à fond. La hacher finement; puis la travailler dans une terrine en lui faisant absorber petit à petit 1 décilitre et demi d'eau filtrée. Ajouter un peu de sel. Mettre le tout dans un ustensile fermant hermétiquement (soit marmite en faïence ou bocal en verre épais); placer cet ustensile dans une marmite, couvrir largement d'eau froide et faire prendre l'ébullition. Laisser bouillir tout doucement pendant 3 heures en ayant soin de remettre un peu d'eau bouillante de temps en temps pour compenser la perte produite par