

Pour tuer la Tortue, on la renverse sur le dos au bord d'une table, la tête dépassant le bord de la table. Au moyen d'un crochet double à boucherie, planté dans la mâchoire d'un côté, et portant un poids assez lourd de l'autre côté, on oblige la bête à tendre le cou que l'on tranche rapidement à l'aide d'un fort couteau.

Sous la Tortue décapitée, on place un récipient pour recevoir le sang, et on la laisse saigner pendant une heure ou deux. Après quoi, il est procédé au dépècement.

*Dépèçage de la Tortue.* — Pour cette opération, on introduit entre la carapace (partie bombée) et le *plastron* (partie du dessous), et à la jointure de ces deux parties, la lame d'un fort couteau, de façon à les détacher l'une de l'autre; puis, la Tortue étant maintenue sur le dos, on retire d'abord toutes les chairs qui adhèrent au plastron.

Celui-ci étant détaché, les ailerons ou nageoires sont enlevés, les intestins retirés et jetés; la *graisse verte*, qui est utilisée pour le potage, est soigneusement recueillie et mise de côté. Enfin, les chairs qui adhèrent à la carapace sont détachées à leur tour et tenues en réserve en attendant leur emploi.

*Préparation du plastron et de la carapace.* — Ces deux parties, qui constituent la charpente osseuse extérieure de la Tortue, fournissent seules la chair gélatineuse qui est employée comme garniture du potage.

Pour les préparer, la carapace est sciée en 6 ou 8 morceaux et le plastron en 4 morceaux. Ces morceaux sont mis à blanchir pendant quelques minutes à l'eau bouillante, ou à la vapeur, pour pouvoir en détacher l'écaille.

Celle-ci étant enlevée, les morceaux sont bien rafraîchis; marqués ensuite en cuisson comme une marmite ordinaire, et avec la même garniture, renforcée seulement d'une petite proportion d'herbes à tortue.

Le temps de cuisson nécessaire est de 5 à 6 heures.

Les morceaux sont alors retirés de la cuisson, et désossés. Les morceaux de chair provenant des carapaces sont rafraîchis, parés avec soin, et détaillés en carrés de 3 à 4 centimètres de côté.

Ce sont donc ces carrés de chair (ou plutôt de cuir si on pouvait employer l'expression) qui, avec la *graisse verte pochée à l'eau salée et escalopée ensuite*, constituent la garniture du potage.

*La cuisson des carapaces doit être réservée pour la préparation du potage, comme il va être expliqué.*

*Apprêt du Potage.* — On peut procéder de deux façons, qui donnent d'ailleurs des résultats presque identiques :

1° Marquer une marmite avec les chairs de l'intérieur de la Tortue, et en procédant comme pour la marmite ordinaire; puis dédoubler le bouillon qui en a été tiré, avec du Consommé de bœuf très fort et gélatineux, ainsi que cela se pratique lorsque l'on emploie du potage Tortue de conserve.

C'est, en somme, le procédé le plus pratique, surtout si le potage doit être conservé pendant quelque temps.

2° Marquer une marmite ordinaire avec une quantité de jarret de bœuf égale, en poids, au poids de la chair de Tortue; un demi-pied de veau et 500 grammes de jarret de veau par kilo de bœuf.

Ajouter la chair de l'intérieur de la Tortue à cette marmite; ou la conserver pour en faire la base de la clarification, dans le cas où l'on jugerait à propos de clarifier le potage, (ce que nous ne conseillons pas).