



## 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).

*Traitement :* 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.

*Traitement :* 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