

plus ou moins ardent, selon que les légumes sont complètement cuits, ont reçu seulement un commencement de cuisson, ou sont complètement crus.

Les Glaçages.

Sont de deux sortes : Ou ils sont produits par une sauce fortement beurrée ; ou ils résultent du fromage semé sur la surface de la sauce dont a été couvert l'objet à glacer.

Dans le premier cas : Il est indispensable de placer le plat où se trouve l'objet saucé dans un autre ustensile contenant un peu d'eau : cela pour prévenir la décomposition de la sauce en l'empêchant de bouillir. Plus la sauce aura été fortement beurrée, plus elle devra être soumise à une haute influence calorifique, pour qu'il se forme presque instantanément à la surface une légère pellicule dorée.

Dans le second cas : La sauce employée est toujours la sauce Mornay. — Couvrir avec la sauce l'objet à glacer ; saupoudrer la surface de fromage râpé, arroser de beurre fondu, et soumettre à l'action d'un calorique assez vif pour qu'il se forme promptement sur la surface de la sauce une légère croûte dorée qui résulte de la combinaison du fromage et du beurre.

LES GRILLADES

Les opérations culinaires effectuées par la Grillade sont classées au premier plan de celles dites « de concentration ».

En effet, dans la plupart des cas, le premier point à atteindre est de concentrer à l'intérieur du morceau de viande en traitement, les sucs et jus, ou principes nutritifs des substances cuites de cette façon.

La Grillade, qui est en somme un Rôti à feu libre, représente pour nous l'extrême point de départ, la genèse de l'Art culinaire. C'est la prime idée surgie en d'arides cerveaux, le progrès naissant du désir instinctif de mieux manger, le premier mode employé pour la cuisson des aliments.

Un peu plus tard, conséquence logique de ce premier essai, de la Grillade naquit la Broche et déjà, en l'instituant, l'intelligence se substitue à l'instinct, la raison déduit des conséquences, l'expérience tire des conclusions ; et la cuisine s'engage alors dans la voie où, depuis lors, elle continue sa marche ascendante.

Le combustible de la Grillade.

Celui qui est le plus communément employé, et le meilleur assurément, c'est la braise ou le petit charbon de bois. Il importe que le combustible, quel qu'il soit, ne contienne aucun élément susceptible de produire de la fumée. Lors même que le feu de la grillade est activé par une ventilation puissante qui entraîne cette fumée au dehors.

A plus forte raison quand, ce qui est très rare pourtant, on doit créer un tirage artificiel si le feu de la grillade brûle à l'air libre ; car si les fumées produites par des corps étrangers, ou par la graisse qui tombe sur les charbons embrasés, n'étaient pas chassées par une ventilation artificielle, ou entraînées par un fort tirage naturel, elles donneraient infailliblement un mauvais goût aux objets grillés.