

Les fritures de cuisines bourgeois dont la fatigue est moindre, peuvent se composer de moitié graisse de rognon de bœuf et moitié graisse de veau, ou comporter deux parties de graisse de bœuf, une partie de graisse de veau et une partie de graisse de porc.

La graisse pour friture ne doit pas seulement subir une *fonte*, mais une *cuisson complète* qui en assure la purification. — Si elle est insuffisamment cuite, elle mousse au début de sa mise en usage et nécessite beaucoup de précautions, jusqu'à ce que des calorifications répétées l'aient mise au point. En plus, si elle n'a pas été purifiée à fond, elle pénètre avec facilité les objets qui sont plongés dedans, et les rend indigestes.

Toute graisse destinée à faire de la friture doit être coupée en menus morceaux, et mise en casserole avec la valeur de trois quarts de litre d'eau par 5 kilos de graisse. — Cette eau a pour but de préparer et de faciliter la fonte de la graisse, parce que, en se vaporisant, elle la pénètre et dissocie les tissus des cellules qui contiennent la graisse proprement dite. Tant que cette eau n'est pas complètement évaporée, la graisse ne subit qu'une désagrégation due à la dissociation des cellules qui la composent; c'est seulement quand elle ne contient plus aucune humidité, que commence sa cuisson réelle complétée par sa purification.

La graisse est au point lorsque : 1^o les membranes qui l'enveloppaient restent seules, sous forme de rillons rissolés; 2^o lorsqu'il s'en dégage une fumée blanche sensible à l'odorat.

Comme cette graisse détient, à ce moment, une très forte chaleur, il est prudent de la tenir hors du feu pendant 10 minutes, avant de la passer au tamis ou à travers un fort torchon, en tordant celui-ci fortement.

Degrés calorifiques de la Friture et leur application.

La température extrême qu'une friture est susceptible d'atteindre, est en raison directe de la nature de la graisse qui la compose et de sa pureté.

Les différents degrés calorifiques se résument, dans la pratique culinaire, par les indications : Moyennement chaude — chaude — et très chaude.

Le terme *friture bouillante* pour la désigner à une température élevée, est impropre, et ne devrait jamais être employé.

Le Beurre, friture occasionnelle comme nous l'avons dit, ne peut, au naturel, dépasser 120 degrés sans brûler; tandis que, purifié à fond, il atteint de 132 à 135 degrés, ce qui est notoirement insuffisant pour un travail de grande friture.

Les graisses animales, employées pour les fritures ordinaires, marquent : 135 à 140 degrés quand elles sont *moyennement chaudes* — 155 à 160 degrés quand elles sont *chaudes* — 180 degrés quand, *très chaudes*, elles fument légèrement.

La graisse de porc, ou panne, employée seule, atteint 200 degrés sans brûler.

La graisse d'oie très pure supporte 220 degrés et même plus.

Les graisses végétales peuvent atteindre sans brûler : Beurre de coco : 250 degrés. — Huiles ordinaires : 270 degrés. — Huiles d'olives pures : 290 degrés.