

n'apporte à celui-ci, en dehors de son principe de liaison, qu'une note savoureuse de peu d'importance, et il a l'inconvénient d'exiger, pour que la sauce soit parfaite, une élimination presque absolue de ses éléments. Seul, le principe *amylacé* demeure dans une sauce convenablement dépouillée. Or, si cet élément est absolument nécessaire pour donner le moelleux et le velouté à la sauce, il est beaucoup plus simple de le lui donner pur, ce qui permet de la mettre à point en aussi peu de temps que possible, et de lui éviter un séjour trop prolongé sur le feu. Il est donc infiniment probable que, avant longtemps, l'amidon, la fécule, ou l'*arrow-root* obtenus à l'état de pureté absolue, remplaceront la farine dans les roux.

Dans l'état actuel de la cuisine, l'emploi simultané de ces deux éléments : *Espagnole* et *Jus lié*, s'impose encore pour plusieurs raisons : Dans les grands braisés, dans les ragoûts (sauf ceux de mouton ou d'agneau), l'Espagnole associée à la tomate, et mise à point par les suc nutritifs échappés de l'élément dont elle est le facteur de cuisson, est absolument dans son rôle. Sous forme de *Demi-glace*, elle servira encore de fonds indispensables à beaucoup de Sautés.

Mais les entrées délicates et légères de boucherie et de volaille ont tout à gagner à l'emploi du jus lié, surtout si cet emploi raisonné s'appuie sur le *déglacage*, au lieu de le supprimer, et si le jus est en rapport avec le genre de préparation qu'il doit accompagner.

La cuisine moderne a posé cette règle formelle et rationnelle, que l'harmonie soit assurée entre les viandes et leurs sauces.

Ainsi, un gibier doit être servi avec des sauces, des fonds de gibier, ou un fonds de saveur neutre, et non des fonds de viandes de boucherie. Ce fonds est moins corsé, il est vrai, mais la saveur originelle et réelle est intégralement conservée. Il en est de même pour l'apprêt du poisson, lequel, aux sauces neutres par lesquelles il est généralement traité, exige impérieusement l'addition des *fumets* qui donne à toute préparation sa saveur *sui generis*.

Nous savons que des raisons d'ordre économique sont souvent un obstacle à l'observation de ces règles ; mais, au moins, l'ouvrier avisé et soucieux de sa réputation les serrera d'aussi près que possible, pour atteindre un résultat sinon parfait, du moins satisfaisant.

