

Cependant, le calorique de la grillade peut être fourni par d'autres combustibles, et nous ne faisons nullement preuve d'absolutisme à ce sujet. Nous disons, au contraire, que tous sont bons quand ils sont utilisés judicieusement.

### *La Paillasse.*

La disposition de la Paillasse, ou foyer calorifique de la Grillade, a une certaine importance. Elle doit être réglée, non seulement selon la nature et le volume des objets à griller ; mais encore, de façon à pouvoir activer ou diminuer l'intensité calorifique selon les circonstances.

En conséquence, la Paillasse doit être disposée en couche égale sur le centre, mais d'épaisseur variable, selon que l'intensité du feu doit être plus ou moins forte ; et un peu plus relevée sur les côtés frappés par l'air, de façon à maintenir sur toute la surface embrasée et utilisée, un parfait équilibre calorifique.

Le gril doit toujours être posé à l'avance sur la paillasse et bien chaud quand les objets à griller sont placés dessus ; autrement ils s'attacheraient après les barreaux, et on risquerait de les détériorer en les retournant.

### *Division des Grillades.*

On peut les diviser en quatre genres, dont chacun réclame des soins particuliers. Ce sont :

- 1° Les Grillades de Viandes noires (Bœuf, Mouton et Gibier) ;
- 2° Les Grillades de Viandes blanches (Veau, Agneau et Volaille) ;
- 3° Celles de Poissons ;
- 4° Celles dont les éléments sont simplement chapelurés, ou panés à l'anglaise.

### *Grillades de Viandes noires.*

Dans la conduite de la Grillade, le point de départ repose tout entier sur l'observation du degré de température qu'il convient d'appliquer à chaque objet.

Plus cet objet sera volumineux et chargé de principes nutritifs, plus son saisissement, c'est-à-dire son rissolage extérieur, devra être fait vivement et fortement.

A l'article des « Braisés » nous avons expliqué le rôle et l'utilité du *rissolage*, mais il est nécessaire d'y revenir en ce qui concerne les Grillades.

S'il s'agit de grosses grillades de viandes noires, comme Bœuf et Mouton, l'enveloppe rissolée devra être d'autant plus résistante que ces viandes seront d'excellente qualité et, partant, chargées de sucs.

La poussée de ces sucs contre l'enveloppe rissolée sera d'autant plus violente qu'ils seront plus abondants, et cette poussée augmentera au fur et à mesure que les jus s'échaufferont.

Si le feu de la Grillade est bien réglé pour assurer la pénétration progressive de la chaleur dans l'objet en cuisson, il se produit ceci :

La chaleur, frappant directement la partie de la viande en contact avec le combustible embrasé, contracte d'abord les fibres en contact avec le