

ments, et traités par réduction jusqu'à ce qu'ils aient acquis une consistance sirupeuse.

On les emploie, tantôt pour envelopper finalement les mets d'une couche onctueuse et brillante ; tantôt on les utilise pour renforcer la tonalité d'une sauce, ou corser une préparation dont le fonds se trouve trop faible ; ou bien, on les utilise directement comme sauces, après les avoir convenablement beurrées ou crémees, selon le genre de mets qu'elles doivent accompagner.

Les Glaces se différencient des Essences, en ce sens que celles-ci n'ont pour but que de saturer de leur saveur propre et particulière une préparation quelconque, tandis que les Glaces centralisent, réunissent sous une quantité des plus réduites, les principes corsés et savoriques de ce produit.

Il y aurait donc avantage, dans la plupart des cas, à substituer l'emploi des Glaces à celui des Essences.

Pourtant, quelques chefs de l'ancienne École n'ont jamais voulu admettre l'emploi des Glaces, en justifiant leur opposition par cette explication : que chaque opération culinaire doit les obtenir de son propre fonds et se suffire à elle-même.

Certainement, la théorie est juste lorsque l'on n'est limité, ni pour le temps, ni pour la dépense. Mais, bien rares sont, de nos jours, les maisons où elles peuvent être appliquées et, en somme, si l'emploi des Glaces est fait judicieusement et sans abus ; si celles-ci ont été préparées avec le soin minutieux qu'elles nécessitent, on obtient par leur emploi d'excellents résultats, et elles sont d'une réelle utilité en de nombreux cas.

### GLACE DE VIANDE

Elle s'obtient par la réduction du Fonds brun ou Estouffade.

Au fur et à mesure que la réduction s'avance, et que s'opère la concentration, le fonds est passé à travers une mousseline, et mis dans des casseroles de plus en plus petites. La pureté de la glace résulte d'un écumage soigneusement fait pendant le cours de la réduction.

Le degré calorifique, appliqué à la réduction, doit décroître au fur et à mesure que se fait la concentration du fonds ; c'est-à-dire que, si celle-ci peut être conduite à grand feu au début, elle doit, vers la fin de la réduction, être conduite doucement et à feu très modéré.

La glace est à point lorsqu'elle enveloppe une cuiller plongée dedans, d'une couche brillante et bien adhérente ; qu'elle nappe la cuiller, en un mot.

NOTA. — Lorsqu'il est nécessaire d'obtenir une Glace plus légère, et de couleur blonde, on remplace le Fonds brun par du Fonds de veau ordinaire.

### GLACE DE VOLAILLE

Procéder comme pour la Glace de viande, en employant du fonds de volaille.

### GLACE DE GIBIER

Opérer de même en réduisant du fonds de gibier, ou le fonds d'un seul gibier, s'il s'agit d'obtenir une glace spéciale.