



XII

ROTIS

Entre les deux façons usuelles de rôtir, la broche l'emportera toujours sur le four, en raison même des conditions dans lesquelles s'accomplit l'opération, et quel que soit le combustible employé.

La chose s'explique aisément, en ce sens que, malgré tous les soins que l'on peut prendre pour la conduite d'un Rôti au four, il est impossible d'éviter que, dans le four fermé, il se produise des buées au milieu desquelles s'accomplit la cuisson. L'effet de ces vapeurs est d'autant plus néfaste, que le fumet des pièces est plus délicat et partant plus aisément à dénaturer et à amoindrir.

La cuisson d'un Rôti à la broche se fait au contraire à l'air libre, dans une atmosphère sèche, qui laisse à la pièce l'intégralité de son fumet *su generis*. De là, l'incontestable supériorité des Rôtis à la broche sur ceux faits au four, notamment en ce qui concerne les petits gibiers à plume.

En certains cas et dans bien des endroits, l'on n'a pas le choix des moyens et, bon gré mal gré, il faut employer le four ; mais au moins doit-on, dans la mesure du possible, prendre toutes les précautions nécessaires pour conjurer l'influence des vapeurs dont il est parlé plus haut.

Les bardes pour rôtis.

En général, les Volailles et Gibiers à rôtir doivent être bardés, sauf, en ce qui concerne les gibiers, dans les cas spéciaux où ceux-ci sont piqués.

L'utilité de ces bardes consiste, non seulement à garantir les filets des volailles et gibiers contre l'action trop vive du calorique, mais encore à prévenir le dessèchement de ces rôtis pendant la cuisson des cuisses, lesquelles sont beaucoup plus longues à pénétrer par la chaleur que la poitrine de l'oiseau.

Les bardes doivent donc couvrir entièrement l'estomac des volailles et gibiers et être assujetties par quelques tours de ficelle.

Dans certaines circonstances, les pièces de viandes de boucherie rôties sont couvertes de lames de graisse de bœuf ou de veau, dont le but est le même que celui des bardes de lard employées pour les volailles et gibiers.