

Les ustensiles.

La question des ustensiles où se traitent les opérations ressortissant à la friture n'est pas aussi insignifiante qu'on le croit généralement; car c'est souvent de là que naissent de regrettables accidents. L'imprudence, la brusquerie de l'exécutant y sont bien parfois pour quelque chose; mais ils sont causés le plus souvent par des ustensiles défectueux et d'un maniement difficile.

Les ustensiles à friture doivent être en cuivre, ou autre métal résistant; d'une seule pièce, de forme ronde ou ovale, et de dimensions suffisantes, en profondeur surtout, pour que, remplis seulement de graisse à moitié, il y ait assez de celle-ci pour le traitement des objets.

Il y a là une précaution qui s'explique en ce sens que, si l'ustensile contient trop de graisse, son moindre déplacement brusque sur le fourneau projette celle-ci sur les plaques, risquant de brûler le friturier.

Enfin, les ustensiles à parois droites sont préférables à ceux dont les parois sont légèrement obliques, surtout dans les grandes cuisines, où le travail nécessite un emploi considérable de graisse, qui exige, par conséquent, de très grands ustensiles.

La graisse pour Friture : sa préparation.

Est bonne pour la friture, toute graisse animale ou végétale qui, à une pureté absolue, joint une force de résistance à la chaleur qui lui permette d'atteindre, sans brûler, un très haut degré calorifique.

Cependant, nous répudions absolument l'emploi, dans les grandes fritures, de graisses cuites clarifiées, comme celles de Marmite et de Rôtis. Une friture n'est parfaite, et susceptible de fournir un travail prolongé qu'autant qu'elle est composée de graisses neuves (crues) choisies avec soin, et purifiées à fond par la cuisson.

Dans aucun cas, le beurre ne peut être employé comme grande friture; attendu que, même étant parfaitement purifié, il ne peut atteindre qu'un faible degré calorifique.

Ce n'est donc qu'à titre de *petite friture occasionnelle* qu'il peut être employé.

La graisse de rognon de bœuf est celle qui sert de base aux grandes fritures. Elle est préférable entre toutes, en raison de son prix peu élevé et du long travail qu'elle peut fournir, si elle reçoit les soins voulus, soit pour sa préparation, soit pendant son usage.

La graisse de veau donne une friture fine, mais sans résistance à la fatigue, et elle doit être appuyée de graisse de bœuf.

La graisse de mouton est à écarter, sans aucune hésitation, parce que : si elle provient d'un sujet vieux, elle porte un goût de suif; si elle est issue d'un sujet jeune, elle fait mousser la friture, laquelle risque de déborder et de causer de sérieux accidents.

La graisse de porc, ou panne, soit seule, soit associée à une autre graisse fournit une excellente friture; mais son prix élevé fait qu'on l'emploie plutôt comme condiment.

Au résumé, c'est la graisse de rognon de bœuf qui convient le mieux pour la friture de grand travail.