

1° Le poisson, quel qu'il soit, préparé par ce mode doit être vivant.

2° Il doit être vidé en le touchant le moins possible — pour ne pas enlever le limon qui l'enveloppe — et mis en cuisson *sans être écaillé*.

3° Les grosses pièces sont placées sur la grille de la poissonnière, *et arrosées avec le vinaigre bouillant*, soit la quantité de celui-ci qui doit entrer normalement dans la composition du court-bouillon. Le court-bouillon est ensuite versé, tiède, sur le poisson, pour diminuer, autant que possible, l'éclatement des chairs, et la cuisson est conduite comme à l'ordinaire.

4° Les petites truites destinées à être mises au bleu doivent être prises vivantes, rapidement vidées et mises dans le court-bouillon simplement salé, vinaigré, et bouillant.

5° Les poissons au bleu se servent indifféremment chauds ou froids, avec l'accompagnement indiqué dans leurs différents exposés.

CUISSEON DES POISSONS PAR LA FRITURE

En principe, le traitement par la friture ne doit pas être appliqué à des poissons trop gros ou à des tranches trop épaisses : cela, en raison de la température élevée à laquelle la friture doit être portée, et qui serait cause que l'extérieur du poisson serait desséché avant que le milieu soit suffisamment atteint.

Si le poisson à frire est un peu épais, il doit être ciselé, c'est-à-dire incisé de chaque côté pour en faciliter la cuisson : ce qui est inutile avec les poissons de petite taille.

Pour les poissons plats, on détache légèrement, d'un côté, les filets d'après l'arête.

Sauf les Blanchailles et les Whitebaits, tous les poissons à frire doivent être d'abord trempés dans du lait salé, puis roulés dans la farine avant d'être plongés dans la friture.

Les poissons frits se servent sur serviette, sur grille, ou sur des papiers spéciaux. On les garnit de persil frit et de demi-citrons parés correctement.

Théorie de la friture pour poissons. — La friture usitée pour le poisson est celle qui, ayant été usagée, se trouve trop colorée pour servir au traitement d'autres articles.

Toute friture peut d'ailleurs être employée, pourvu qu'elle soit bien clarifiée; mais la friture idéale pour le poisson, surtout pour les petits, est l'*huile* dont le calorique atteint 290 degrés sans brûler, tandis que la friture ordinaire ne peut dépasser 180 degrés.

On doit observer comme un principe absolu que le degré calorifique de la friture doit toujours être réglé en raison de la grosseur du poisson à traiter; plus ce poisson sera petit, plus le degré de chaleur devra être élevé afin d'assurer le *saisissement*. C'est ainsi que, tels petits poissons comme Nonnats et Whitebaits, doivent être plongés à la friture fumante.

La quantité de friture est subordonnée à la quantité ou au volume des poissons à frire. Elle doit, en tout cas, être assez abondante pour que le, ou les poissons y puissent flotter à l'aise, et y soient complètement immergés.

C'est un soin élémentaire de décanter et passer la friture après chaque service, parce que la farine ou la panure qui se détachent des pièces plon-