

vert ; qu'il soit très-attentif à les essuyer exactement et jusqu'à parfaite siccité après qu'on s'en est servi, car la moindre humidité qu'on y laisse y produit du vert-de-gris , qui ne peut manquer d'attaquer la santé, et même de mettre en danger la vie de toute une famille. Une cuisine convenablement garnie d'ustensiles tenus propres et brillans est un ornement pour une maison , et un titre de recommandation pour le cuisinier. Mais il est inutile de s'arrêter sur un sujet si généralement reconnu. Je passe donc aux procédés généraux que j'ai à indiquer pour les rôtis, les bouillis , (*made-dishes*) , confection des plats , des soupes , des puddings et des pâtés.

Rôti. (Roasting.)

Le feu doit être en proportion du poids et du volume de ce qu'on veut rôtir. Si la pièce est petite ou mince, il faut un feu vif qui cuise promptement. Mais si c'est une pièce très-forte , elle exige un feu solide et un grand brasier. C'est une très-bonne coutume que de mettre un peu de sel et d'eau dans la léchefrite. Vous en arrosez d'abord la viande, aussitôt que le feu l'a séchée, vous la saupoudrez avec de la farine et vous la beurrez ; ce procédé lui donne une couleur agréable. Ayez soin de tenir la viande à distance convenable du feu : quand elle est brûlée en dehors, cette partie devient coriace et empêche l'effet naturel de la chaleur sur le reste de la viande ; de sorte que, quand on la croit cuite à point , elle est presque crue en dedans. Les deux points essentiels pour le cuisinier , c'est de tenir le feu clair et d'arroser souvent. Le gibier ailé exige un feu pétit-