

farine est certainement préférable aux deux autres. Écumez bien, car tout ce qu'on fait bouillir jette une écume, et si on la laisse tomber au fond du pot, elle noircira la viande. Il faut, pour lui donner une belle apparence, qu'elle bouille à grande eau, et lentement. C'est un grand tort que de faire bouillir vite aucune sorte de viande; c'est le moyen de durcir l'extérieur, d'empêcher l'eau de pénétrer comme il faut, et de lui donner une vilaine couleur. La règle générale pour l'ébullition des viandes, c'est de leur donner un quart d'heure par livre. Mais une cuisse de veau de douze livres exige trois heures et demie d'ébullition; elle ne peut bouillir trop doucement. Toute espèce de viande fraîche doit être mise au pot quand l'eau commence à bouillir; et la viande salée, quand l'eau est chaude. Il y a pourtant beaucoup d'habiles cuisiniers qui mettent la viande dans l'eau froide. Ils prétendent par-là faire pénétrer la chaleur jusqu'au cœur avant que l'extérieur soit endurci. Il faut une heure et demie pour cuire un gigot d'agneau de quatre livres. Le bœuf et le mouton, qu'il ne faut pas manquer de bien envelopper de farine avant de les mettre dans le pot, ne doivent pas bouillir autant que l'agneau, le porc et le veau, qui sont de mauvaise digestion quand ils n'ont pas assez bouilli. Une cuisse de porc veut une heure d'ébullition de plus qu'une pièce de veau de même poids. Mais n'oubliez jamais qu'il faut écumer le pot, quelque sorte de viande que ce soit.

*Fritures. (Frying.)*

Pour frire comme il faut un poisson, il faut d'abord