

qu'il soit séché dans un linge, ensuite enveloppé de farine. Il faut toujours que la graisse ou le sain-doux dont la poêle doit être remplie soit bouillante avant d'y plonger le poisson. Le sain-doux est préférable au beurre pour les fritures. Ce dernier est sujet à trop amollir le poisson, et à le faire brûler ou noircir. Il faut ensuite, quand le poisson est frit, le mettre égoutter dans un plat ou sur un tamis de crin, pour qu'il ne soit pas grasseyeux quand vous le servirez sur la table. Si c'est du persil que vous faites frire, épluchez-le bien et lavez-le bien dans l'eau froide avant de le jeter dans la poêle, où il ne faut pas le laisser trop long-temps. Alors il sera d'un beau vert, et friable sous la dent.

Grillades. (Broiling.)

La chose la plus essentielle pour les grillades, c'est un feu clair : tournez souvent la viande pour l'empêcher de brûler ou de s'enfumer. Ayez un plat posé sur quelques charbons allumés, afin de tenir la viande chaudement à mesure qu'elle sera grillée ; car aucune grillade, de quelque espèce qu'elle soit ; n'est bonne qu'autant qu'elle est servie bien chaude ; et c'est pour cela que quelques cuisiniers n'en font servir qu'une petite quantité à la fois, à mesure qu'elle est grillée.

Confection des plats. (Made dishes.)

Quoique nous n'ayons l'intention de consacrer aucun chapitre particulièrement à la confection des plats de viande de boucherie, parce que nous les insérerons sous les titres généraux de *bœuf, mouton, etc.*,