

Votre correspondance sera forcément retardée parce que je n'ai pas l'adresse de cette bonne amie.

Je suis désireuse de savoir l'état de votre petit malade, les heures de souffrances sont si pénibles !

Puisse ma "petite audacieuse" revenir souvent !

JEANNE LE FRANC.

LA CUISINE

LE GRILLAGE

Le grillage est une autre forme de rôtissage ; on pourrait même dire que le rôtissage est une forme de grillage tant les deux cuissons se rapprochent l'une de l'autre. Le but à atteindre est le même : obtenir

1° La coagulation rapide de l'albumine, par l'action d'un feu vif.

2° Une viande succulente, savoureuse.

MORCEAUX EMPLOYÉS.— Le grillage s'emploie surtout pour des morceaux de peu d'épaisseur et des viandes très tendres comme, dans le bœuf : le filet, le veau, le porc : les tranches de gigot, les côtelettes, etc. etc. On grille aussi le poisson, et les poulets quand ils sont tendres et délicats.

Le grillage doit se faire sans aucune déperdition de jus et sans qu'aucune partie de la surface soit carbonisée.

Une grillade est tendre non seulement par la qualité de la viande, mais aussi par la manière dont elle est cuite.

La grillade (bifteck) revient cher à cause du prix élevé des parties de bœuf qui servent à sa préparation. C'est bien entendu que les rognures, peau, os, qu'on enlève de la viande avant de la préparer, peuvent trouver leur place dans le pot-au-feu.

LE GRIL ET LA POÊLE.— Les grillades se font sur le gril et dans la poêle. Si la viande est de première qualité et suffisamment marbrée de graisse, on la cuit sur le gril. Dans le cas contraire, on la cuit dans la poêle avec un corps gras. Pour obtenir une viande grillée succulente, il faut la tourner fréquemment en la cuisant.

RÈGLES A SUIVRE.— 1° Dans les cuisines avec poêle à gaz, le grillage se fait sous l'action de la flamme du fourneau ; si c'est un poêle à charbon ou au bois, au-dessus des braises chaudes.

2° On doit voir à ce que le gril soit très chaud avant d'y placer la viande.

3° On doit frotter les broches avec un papier, les graisser avec du lard ou du suif.

4° Faire cuire promptement et retourner souvent.

GRILLADE A LA POÊLE.— La poêle remplace le gril le plus souvent, et dans ce cas, l'aliment se trouve isolé par un corps gras, graisse ou beurre. La viande doit être mise dans la graisse presque fumante et, condition nécessaire, il faut entendre frire constamment sans produire de fumée. Autrement, la viande bouillirait dans son jus et durcirait. La haute température du corps gras repousse les sucres de la viande, ils montent à la surface. Lorsque l'on voit perler le sang, on retourne sans piquer et l'on cuit sur le deuxième côté jusqu'à ce que le même phénomène se produise. On assaisonne et l'on sert.

La grillade à la poêle a l'inconvénient d'être plus grasse que celle qui est cuite sur le gril. (*La cuisine à l'école primaire*).

Le petit Paul offre à goûter à son ami Victor ; sa mère lui a recommandé d'être poli et de laisser son camarade choisir le premier.

Sur une assiette se trouvent deux gâteaux, dont l'un est beaucoup plus gros que l'autre. Paul, en soupirant, tend l'assiette à Victor, qui, sans la moindre délicatesse, s'empare du plus gros gâteau et le fait promptement disparaître.

Paul ne peut dissimuler son dépit.

— Qu'est-ce que tu as ? demande Victor.

— Tu le sais bien. Tu as pris le plus gros gâteau !

— C'est de ta faute, c'est toi qui me l'as offert. Qu'est-ce que tu aurais fait à ma place ?

— Moi, j'aurais été plus poli, et j'aurais pris le petit.

— Eh bien ! puisque tu l'as, pourquoi te fâches-tu, alors ? ...

* * *

Jean fait les honneurs de Paris à Louis, qui y vient pour la première fois.

A la gare, Louis s'arrête devant un distributeur automatique portant cette inscription :

*Mettez une pièce de dix centimes,
et vous aurez une tablette d'excellent chocolat.*

— Qu'est-ce que cela ? demande-t-il.

— Cela, fait Jean un peu embarrassé, c'est une *fabrique* de chocolat ; mets deux sous, tu verras bien.

Louis introduit une pièce dans la fente et ramasse un petit paquet enveloppé de papier.

— Tu vois, fait Toto, c'est ce qu'on appelle du "chocolat instantané", il se fabrique tout seul quand on met les deux sous.

— Tiens... mais, s'écrie Louis en dépliant le papier, ce n'est pas du chocolat... ce sont des bonbons anglais !

— Ah ! fait Jean déconcerté...

Mais reprenant bientôt son sang-froid :

— C'est ta faute, tu auras mis un sou anglais ! ...