

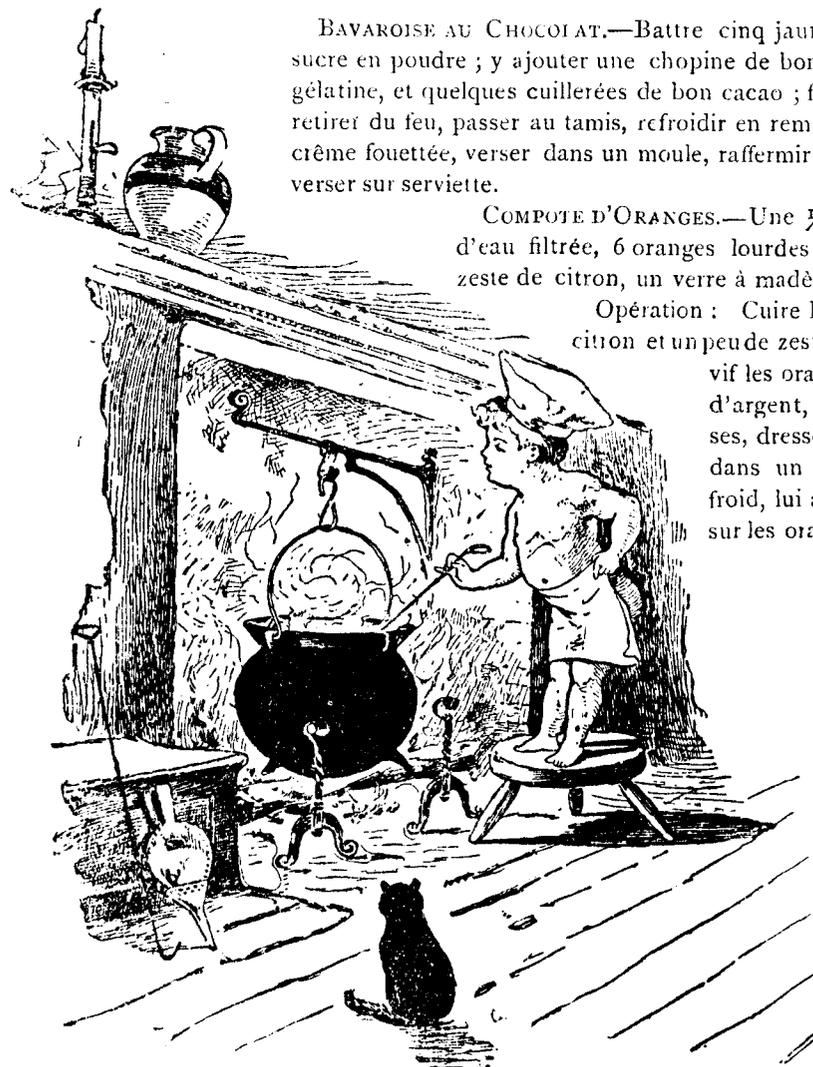
Cuisine.

BAVAROISE AU CHOCOLAT.—Battre cinq jaunes d'œuf avec une tasse de sucre en poudre ; y ajouter une chopine de bon lait bouillante, 3 feuilles de gélatine, et quelques cuillerées de bon cacao ; faites *sourire* et non bouillir, retirez du feu, passer au tamis, refroidir en remuant, ajoutez un demiard de crème fouettée, verser dans un moule, raffermir sur glace deux heures, renverser sur serviette.

COMPOTE D'ORANGES.—Une $\frac{1}{2}$ tasse de sucre, un demiard d'eau filtrée, 6 oranges lourdes et à peau fine, un peu de zeste de citron, un verre à madère de très bon kirsch.

Opération : Cuire le sucre avec l'eau, le zeste de citron et un peu de zeste d'orange 1 minute. Peler à vif les oranges avec un couteau à lame d'argent, les couper en tranches épaisses, dresser ces tranches en couronne dans un compotier. Le sirop étant froid, lui additionner le kirsch, verser sur les oranges et mettre sur glace.

GALETTE À L'ORANGE.—250 grammes de farine, 120 grammes de beurre fin, 20 grammes de sucre en poudre, 5 grammes de sel, 1 œuf, 1 verre à liqueur de kirsch, et autant d'eau fraîche, un peu de zeste d'orange râpé. Lier le tout sur la table et le laisser reposer pendant une heure. Découpez, à l'aide d'un emporte pièce rond uni ou cannelé, des petites galettes très minces. Dorer avec un peu d'œuf battu, cuire 12 ou 14 minutes sur une



plaque de toile dans un four un peu chaud.