

Grillades à la sauce blanche : Trancher une demi livre de lard en tranches moyennes, en laver la couenne et ébouillanter pendant quelques minutes ; jeter cette eau et faire rôtir les grillades promptement. Lorsqu'elles sont de couleur dorée, elles sont à point, les enlever et faire revenir dans la graisse restant un ou deux oignons hachés, y mêler cinq ou six cuillerées à table de farine et étendre avec une pinte et demie de lait chaud. Assaisonner et laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes. Servir la sauce dans un plat creux et les grillades sur le dessus.

3° Les rôtis. Un axiome dit : On devient cuisinier, mais on naît rôtiisseur. Cette simple phrase laisse voir quel coup d'œil, quelle habitude et quelle précision je dirais, il faut avoir pour réussir un rôti.

Pour être succulent, le rôti demande :

1° Que la viande soit tendre ; 2° Que les jus restent dans la pièce même ; 3° Qu'elle soit cuite suffisamment sans l'être trop.

On distingue deux sortes de rôtis : ceux à la broche et ceux au four.

Le rôti à la broche consiste à cuire la viande en la faisant tourner devant un feu vif qui la saisit et la cuit dans son jus.

Le rôti au four, procédé de cuisson plus répandu de nos jours, s'effectue dans des conditions que nous allons étudier en étudiant la préparation d'un rosbif.

Enlever à cinq ou six livres d'ail, les nerfs, les peaux et les os inutiles ; l'enduire ensuite de graisse et la faire saisir au fourneau ; l'assaisonner et ajouter de l'oignon et du persil au goût. Arroser le rôti fréquemment avec son jus pour l'empêcher de se dessécher. Si l'on fait rôtir une grosse pièce, on l'enveloppe avec un fort papier graissé que l'on maintient avec une ficelle. Vers la fin de la cuisson cette enveloppe doit s'enlever. On arrose plus souvent et on fait cuire plus vivement. Le temps de cuisson généralement employé est un quart d'heure de cuisson par livre de viande. Les patates se font ordinairement cuire avec le rosbif.

Quelques instants avant de servir, si on veut obtenir une sauce on enlève la viande et les patates et on ajoute au jus 2 cuillerées à thé de farine et assez d'eau chaude pour que la sauce ne soit pas trop épaisse. On passe au tamis et on sert.

MARIE ROLLET

A nos abonnés

Le temps est à la baisse. On parle un peu partout de diminution du coût de la vie, et les employeurs ne cessent de le répéter pour se donner une raison de rogner le salaire de leurs employés. *L'Apôtre* ne saurait rester indifférent à ce mouvement, d'autant plus qu'il y est lui-même intéressé. En effet, le papier, facteur important dans son budget, a subi depuis deux ans une baisse de prix assez sensible. Nous avons donc résolu de faire bénéficier nos abonnés de cette baisse de la matière première de notre revue. A partir de septembre prochain l'abonnement à *L'Apôtre* ne sera que de \$2.00 par année. Mais à cette condition nous ne pourrions pas donner de prime à nos abonnés.

L'Apôtre a déjà amélioré sa rédaction et nos lecteurs ont pu apprécier durant l'année qui vient de s'écouler les articles de M. J.-Albert Foisy, du Vieux Ménestrel et du Vieux Docteur. Nous allons tâcher de nous assurer la collaboration de nouveaux rédacteurs afin de rendre notre revue de plus en plus intéressante.

Nous rappelons à nos abonnés qu'il est de leur intérêt de nous envoyer une vieille bande d'adresse en nous adressant le prix de leur réabonnement. C'est le seul moyen de nous retrouver sur nos listes, vu que nous avons plusieurs abonnés du même nom.

Nos abonnés qui ont déménagé durant l'année doivent aussi nous envoyer leur ancienne adresse en plus de leur nouvelle ; autrement nous pourrions difficilement les retracer et il se glisserait des erreurs dans la date d'échéance de leur abonnement.

SOUS L'INFLUENCE DE L'ALCOOL

Les abeilles deviennent furieuses quand une personne dont l'haleine fleure l'alcool se permet d'approcher leur ruche ; elles l'attaquent en masse, le piquant de leur dard, et n'épargnent pas même leur maître, si c'est lui qui leur fait sentir les effluves du breuvage alcoolique.

Mais si l'on soumet les abeilles au régime du miel alcoolisé elles prennent bien vite goût à cette pernicieuse alimentation. Sous son influence, elles perdent l'instinct du travail, si normal chez elles, puis celui de la hiérarchie, non moins puissant dans cette espèce. Elles deviennent antisociales, révoltées, et, sans scrupule aucun, "s'abandonnent aux pratiques de la reprise individuelle", c'est-à-dire au vol et au brigandage, comme dans l'espèce humaine.