dients mentionnés. Ajouter 1 chopine d'eau chaude et laisser mijoter durant quatre heures. On sert, avec le jus de la cuisson. Les opérations donnent donc une viande braisée.

VIANDES POELÉES.— On entend par poêler une viande, la faire cuire à petits mouillements et à vapeur libre afin que l'eau s'évapore et que le jus se dégageant de la viande aille porter en cuisant l'arôme des condiments dans toute la pièce.

On poêle les viandes délicates telles que celles du veau, de la volaille.

VIANDES SAUTÉES : sont des viandes cuites à un feu vif et qui se servent dans une sauce dont le jus de la même viande est l'élément principal.

Le bifteck peut servir de type aux viandes sautées. Donnons quelques notes sur la manière d'opérer pour obtenir un bon bifteck.

Déposer dans une poêle placée sur un feu vif, gros comme une noisette de beurre, ($\frac{1}{2}$ once pour $1\frac{1}{2}$ livre de bifteck). Le laisser roussir, y déposer la viande, la faire saisir, la retourner et laisser cuire ensuite au goût. Assaisonner de sel et de poivre ; éviter de piquer le bifteck pendant la cuisson. Servir couvert de bon beurre ou encore avec une sauce qui se prépare de la manière suivante : Faire roussir une once de beurre, l'étendre avec une demi-tasse de thé ou d'eau et l'assaisonner.

Un bon bifteck se choisit toujours ou dans l'aloyau ou dans le filet du bœuf. Il se coupe dans le sens inverse des fibres.

Pour l'attendrir, avant de le mettre au feu, on le bat avec un maillet de bois.

Après les viandes sautées viennent les ragoûts qui sont des préparations dans lesquelles peuvent entrer plusieurs sortes d'éléments, qui cuisent dans une sauce ayant pour base le jus de la viande. Pour être plus pratique étudions un peu la confection d'un ragoût ; ragoût de bœuf avec pâte, comme exemple.

Couper en morceaux 4 à 5 livres de bœuf ; le saupoudrer de farine, le faire saisir, l'assaisonner ajouter un oignon haché. Lorsque la viande est saisie, la couvrir d'eau chaude, même bouillante, couvrir ensuite le tout et laisser mijoter pendant $3\frac{1}{2}$ heures. Une heure avant la fin de la cuisson, ajoutez $\frac{3}{4}$ de tasse de carottes et de navets coupés en dés et 15 à 20 minutes avant de servir, ajouter 6 à 8 pommes de terre. Lorsque tout est bien cuit, les os s'enlèvent et

on ajoute 2 cuillerées à thé de farine avec un peu d'eau.

La pâte qui s'ajoute au ragoût se prépare ainsi : Tamiser 2 tasses de farine avec 3 cuillerées de poudre à pâte et un peu de sel. Emietter 2 cuillerées à thé de beurre ou de graisse et détremper ces ingrédients avec 3-4 de tasse de lait. Déposer cette pâte par cuillerées sur le ragoût, 20 minutes environ avant la fin de la cuisson. Servir le ragoût au milieu du plat et les pâtes autour.

Marie ROLLET.

La confession

L'inimitable Pierre l'Ermite conte de la façon suivante, dans sa dernière chronique, la façon dont le bienheureux curé d'Ars s'y prenait pour disposer des objections contre la confession :

La confession, c'est le *Pont-aux-ânes* spirituel. Passez-le... Après, c'est le palier.

Vous souvenez-vous de ce monsieur chic qui s'offre le voyage d'Ars pour aller proposer ses objections au pauvre vieux curé.

Il en avait des tas, des trapus, des cuites et des recuites.

Le curé d'Ars le reçoit dans sa sacristie après sa messe et aussitôt passe son surplis... avance un prie-Dieu.

— Mettez-vous là...

— Oh ! il ne s'agit pas de cela ! j'en suis loin !... J'écris à la *Revue des Deux Mondes*...

— Dépêchez-vous... *Au nom du Père et du Fils*...

— Un tas d'obj...

— *et du Saint-Esprit.*

— jectons...

— Il y a combien de temps que vous vous êtes confessé... ?

Et il le confessa.

Après, le brave curé retira son surplis pour endosser la pelure d'oignon qui était sa douillette :

— Maintenant dites-moi un peu vos objections... ?

Le monsieur fait répéter :

— Vos ob-jec-tions... ?

— Curieux !... maintenant, je n'en ai plus !