

INTRODUCTION.

Il n'est peut être pas inutile de faire ici une mention des devoirs d'une bonne cuisinière : d'abord elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté ses ustensiles de cuisine ; ne jamais employer que des choses qui soient convenables, telles que de la bonne farine, du bon beurre et des œufs frais, faire les fricassées avec de la crème douce, autrement elles se gâteront ; porter une constante attention au mangé qui se trouve sur le feu ; ne pas se servir d'un couteau qui aura tranché de l'oignon ou de l'ail, pour couper le pain ou le beurre ; goûter les mets avec délicatesse, ayant soin de ne pas y remettre la cuiller ou la fourchette sans l'essuyer, ce qui peut se faire facilement en tenant de l'eau chaude à proximité pour laver sur-le-champ ce dont elle s'est servi. Avoir toujours près de soi un linge net pour essuyer le tour des plats que l'on doit servir ; savonner la lavette lorsque l'on lave la vaisselle, et non pas piquer une fourchette dans un gros morceau de savon, ce qui fait un gaspillage et ne lave pas mieux pour cela. Il est même arrivé que des personnes se sont trouvées indisposées d'avoir pris leur thé dans des tasses où il était resté du savon : enfin, la cuisinière devra bien laver les herbages, le riz, les pois, les fèves, et généralement tout ce qu'elle apprêtera.

Il est aussi très urgent, pour une cuisinière, lorsqu'elle travaille la pâtisserie, de ne jamais laisser coller sa pâte sur son pétrin,—elle doit aussi choisir l'endroit le plus froid de la maison pour pétrir n'importe quelle pâte ; son pétrin devrait être de pierre ou de marbre poli, la pâte s'y attachant moins. Ses mains doivent toujours être bien nettes et asséchées de farine car moins elles touchent à la pâte, plus elle est légère,—pour cela, il ne faut pas qu'elle soit trop roulée. Il est bon qu'elle fasse tremper le beurre salé pour n'importe quelle pâtisserie.

Elle doit aussi faire cette différence, que les confitures sont ordinairement trop sèches pour supporter la cuisson de la pâte d'une tarte,—il est mieux, en ce cas, qu'elle fasse cuire sa pâte avant.