

## CHAPITRE HUITIÈME

**Pâtisseries en General.**

*Remarques.*—Souvent la farine est sure et on manque de faire un pâtisserie bonne ; cela peut provenir aussi de ce que la farine est *grugée* au moulin.

On ne doit se servir que de la farine fine pour les pâtisseries.

Il est aussi très-essentiel d'éprouver la chaleur du poêle ou du four, où l'on doit cuire ces pâtisseries, ce qui est bien facile, en faisant d'abord cuire un petit morceau de pâte, autrement on s'expose à gâter le tout ; sachez donc bien proportionner la chaleur.

Pour dorer les pâtés, tartes, &c., battez un jaune d'œuf, une cuillerée de bon lait, un peu de sucre et beurrez la croûte avec une plume.