

Tout en enseignant une cuisine saine, hygiénique, il choisit les ingrédients les moins dispendieux et en moindre quantité possible pour confectionner les mets suffisamment fortifiants.

Tous les auteurs de cuisine étrangers ou canadiens, prescrivent souvent dans certaines recettes, des liqueurs alcooliques : vins, cognac... Par principe, nous bannissons de nos recettes ces matières dangereuses pour la cuisinière et son entourage, très difficiles à trouver grâce à la prohibition de plus en plus générale, prêchant indûment la nécessité de l'alcool dans les familles, et à peu près inutiles dans les mets qui les contiennent et que seuls peuvent humer les gourmets les plus raffinés.

Les ingrédients que préconise notre livre sont à la portée de tous tant à la campagne qu'à la ville.

Les poids et mesures et les termes employés sont familiers à tout le public canadien.

C'est pourquoi nous croyons que notre livre aura son utilité non seulement pour nos élèves et la classe féminine étudiante en général, mais pour toutes les maîtresses de maison.

Il est le fruit de la collaboration: on ne sera donc pas surpris des différences de style qu'on y remarquera. Etre compris dans le style le plus laconique, c'est en général ce à quoi on a visé.

On rencontrera quelques redites : ceux qui enseignent savent qu'il faut répéter pour être compris.

Si Dieu nous prête vie, nous avons l'intention de publier un autre volume renfermant les cours de cuisine que nous donnons dans nos classes supérieures.

Nous dédions le présent ouvrage aux deux amies de Jésus : Marthe et Marie, souhaitant que les jeunes filles et les femmes qui s'en serviront, soient à la fois actives comme Marthe et pieuses comme Marie.

L'abbé A. BEAUDET,

*Principal de l'Ecole normale classico-ménagère.*

Saint-Pascal, en la fête des SS. Anges gardiens, 1919.