

DES DEVOIRS D'UNE BONNE CUISINIÈRE.

Elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté les ustensiles de cuisine ; ne jamais employer que des choses qui soient convenables, telle que de la bonne farine, du bon beurre et des œufs frais ; porter une constante attention au manger 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 remettre la cuillère 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 servie.

Il est aussi très urgent, pour une cuisinière, lorsqu'elle travaille la pâtisserie, de ne jamais laisser coller la pâte sur le pétrin. Elle doit aussi choisir l'endroit le plus froid de la maison pour pétrir n'importe quelle pâte. 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 que la pâte soit trop roulée. Il est