

DES DEVOIRS D'UNE BONNE CUISINIÈRE.

D'adord elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté ses ustensiles de cuisine ; jamais employer que des choses qui soient convenables, tel 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 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.

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. Ses mains doivent toujours être bien nettes et asséchées de farine ; car, moins