

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 elles touchent à la pâte, plus elle est légère, — pour cela, il ne faut pas que la pâte 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.