

BUT DU MANUEL

CE petit manuel offre à la cuisinière canadienne les renseignements qu'elle doit connaître sur certaines méthodes qui, dans la cuisine du poisson, ont été mises à l'épreuve. Elle y trouvera aussi plusieurs recettes à sa portée.

L'auteur a cherché surtout, dans son travail, à répondre aux besoins ordinaires des familles. Il a écarté les méthodes et les recettes trop compliquées pour retenir les plus familières. Au lieu de présenter un recueil élaboré, il s'en est tenu à un choix de recettes qui permettra à la cuisinière d'employer dans ses menus l'espèce de poisson qu'elle préfère. De cette façon, elle pourra les varier sans recourir à de nombreuses méthodes. Dans la plupart de ces recettes, il n'est pas question d'employer une espèce particulière de poisson canadien, mais n'importe quelle espèce, soit de mer, soit d'eau douce. Par exemple, pour faire les «croquettes de poisson», dont nous fournissons la recette à la page 24, il faut deux tasses de poisson émincé; on peut y mettre de l'églefin, du saumon, du poisson blanc, du cisco ou n'importe quel autre poisson du pays.

La brochure contient aussi des recettes spéciales pour la préparation de variétés particulières, telles que le saumon, la sardine, les *clams*, etc. On a consacré un chapitre aux sauces, aux assaisonnements, à la cuisson du poisson salé ou séché, et le reste.