Il est très-important que les sœurs apprennent à bien faire la cuisine, afin de pouvoir l'enseigner à leurs orphelines, à leurs élèves et même à leurs pauvres qui, en général, sont peu capables de s'apprêter à manger.

ni

ne

1r

 \mathbf{pl}

te êti

m lég

pâ

tre.

pât

re n

tro

pâte

qu'

DES DEVOIRS D'UNE BONNE CUISINIÈRE.

D'abord, elle doit apporter tous ses soins pour tenir dans une grande propreté ses 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 patn 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.