

## Art Culinaire

---

*Nécessité d'une cuisine raisonnée:* — La cuisine est un art qui consiste à préparer les aliments, à les cuire, à les assaisonner et à les servir convenablement. Rien n'aiguise mieux l'appétit et ne facilite autant la digestion qu'un repas bien préparé, bien servi.

C'est une erreur de croire que pour faire un bon repas, il faille dépenser beaucoup d'argent, et que les riches seuls puissent se payer de bons diners. Un repas simple, préparé par une cuisinière ingénieuse, économe et propre est souvent plus appétissant qu'un grand nombre de mets recherchés, mais servis sans goût. Aussi, la bonne ménagère s'applique-t-elle à varier la cuisine ; elle emploie une foule de recettes qui rendent les aliments meilleurs sans augmenter la dépense ; elle connaît l'art d'accommoder les restes d'une manière qui flatte l'œil et le goût.

La bonne ménagère est toujours économe ; elle choisit la manière la moins dispendieuse de bien préparer les mets ; elle se garde d'oublier ou de jeter les restes ; elle sait régler son feu, de manière à ne pas brûler inutilement de combustible ; elle entretient avec soin les ustensiles de cuisine afin de prolonger leur durée.

Il y a toujours avantage pour une maîtresse de maison à combiner la veille le menu du lendemain ; cette précaution facilite l'approvisionnement et permet de se rendre compte de quelle façon on peut utiliser les restes : c'est surtout en cela qu'on reconnaît l'économie de la ménagère.