

des proportions données et les exposer à la chaleur du feu pendant un temps réglé d'avance ; c'est aussi appliquer les notions scientifiques acquises pendant les années d'étude, aux préparations culinaires pour les mieux réussir, pour les présenter de la façon qui convient le mieux ; c'est s'appliquer à soi-même les raisons qui ont décidé de la réussite ou de la non-réussite d'un mets ; c'est développer le raisonnement et l'ingéniosité de la femme ; c'est s'appliquer à établir le budget alimentaire dans les conditions les meilleures, de qualité, de prix, d'effets utiles pour l'organisme, en n'oubliant pas ce qui intéresse la dépense de nos heures précieuses.

Si la cuisine est une science elle est aussi un art, puisqu'elle suppose de l'étude, et un art qui ne manque pas de poésie, comme seraient tentées de le croire certaines personnes prévenues contre tout ce qui regarde les travaux domestiques. Il y a toujours de la poésie dans ce qui est fait avec amour. Ces modestes soins, pour la plupart sans attrait, ont pour l'âme qui sait se plier aux réalités de la vie un langage secret qui parle de devoir et de dévouement. Puis c'est un art qui s'apprend ; on y devient plus ou moins habile suivant le degré d'application que l'on y met ; on peut faire de la cuisine détestable avec d'excellentes choses, comme en revanche on peut préparer un plat succulent avec des ingrédients très ordinaires. Cet art offre aux jeunes filles un intérêt des plus puissants ; il les initie aux secrets qui feront d'elles des femmes utiles, capables de remplir leur mission faite d'humbles, mais nobles et dignes labeurs.

La prosaïque question du pot-au-feu est d'une portée sociale considérable, et cependant on est plutôt tenté de la reléguer au second plan ; on oublie trop facilement que cette science est une des premières qui doivent orner l'esprit de la femme. Il est nécessaire que les jeunes filles d'aujourd'hui, les ménagères de demain, soient bien convaincues que ce n'est pas dérocher que de s'occuper des soins de la