

papier qui les enveloppe, car il absorbe une partie du jus de la viande. La viande et le poisson doivent être nettoyés et essuyés avec un chiffon trempé dans de l'eau salée. Il ne faut pas faire découper les viandes par le boucher, car les déchets qu'il enlève peuvent servir de différentes manières. La graisse superflue attachée à la viande doit être enlevée avant la cuisson; elle peut remplacer le beurre (Voir page 38). La graisse de la viande peut être employée avec des légumes et dans des poudings au suif, dans des galettes sucrées, des soupes et des sauces. On peut se servir d'os et de restes de viande pour faire des soupes, des croquettes, des pâtés et des hachis.

Le poisson ou d'autres aliments ayant une odeur forte doivent être gardés dans un plat couvert, pour que l'odeur n'affecte pas les autres aliments. Les boîtes de saindoux vides se prêtent bien à ce service. La tête, la queue et les os du poisson peuvent servir pour la préparation de soupes et de sauces au poisson.

Le fromage doit être gardé dans un lieu frais et sec, enveloppé d'un linge propre humecté de vinaigre.

Le pain doit être gardé dans une boîte ou une jarre fermée. Des morceaux de pain rassis peuvent servir pour des rôties et les poudings de pain. En ce qui concerne les débris de pain, il faut les sécher et en faire de la chapelure. La meilleure manière de les garder est de les mettre dans des sacs de papier.

La farine doit se tenir dans un récipient bien fermé. Lorsqu'il est vide il faut le laver, le passer à l'eau chaude et le sécher au soleil, s'il est possible.

Tenez les céréales dans des jarres couvertes.

Tenez la poudre à pâte dans une boîte en fer blanc, bien fermée.

Les bouteilles contenant des essences aromatiques doivent être hermétiquement fermées et il ne faut pas les laisser ouvertes plus qu'il n'est nécessaire pour s'en servir. Autant que possible n'ajoutez les essences aromatiques aux mélanges qu'après la cuisson.

---

## MESURES

La qualité de beaucoup d'excellents aliments est détruite par la manière de les cuire. Pour que la cuisson donne de bons résultats, il faut suivre fidèlement de bonnes recettes pratiques. Des mesures correctes sont absolument nécessaires si l'on veut obtenir des résultats favorables.

## INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Tamisez la fleur de farine, la farine, le sucre pulvérisé, le sucre de pâtisserie et le bicarbonate de soude avant de mesurer.

La moutarde et la poudre à pâte se déposent facilement en résidu