

presque obligé de faire un nouvel apprentissage pour s'initier aux travaux d'une autre. De là ces goûts singuliers, bizarres, ces exigences extravagantes, fruits de certaines habitudes de se nourrir qui rendent parfois le consommateur si pénible. De là aussi ces croyances absurdes entre confrères, qui pensent tous, chacun en particulier, être seul dans le vrai. De là, enfin, l'état stationnaire où reste la cuisine, et les difficultés sans nombre qu'il faut vaincre pour en pénétrer l'esprit.

PRINCIPES OU RÈGLES PRÉLIMINAIRES DE LA CUISINE.

11. — Les premières règles à observer pour donner aux mets toutes leurs propriétés bienfaisantes et réparatrices consistent : 1° à n'employer que des substances saines faites à point; 2° à ne point les dénaturer par l'emploi d'ingrédients irritants; 3° à distribuer les assaisonnements avec prudence; 4° à entretenir une extrême propreté dans tous les ustensiles et dépendances culinaires.

12. — Les principes à l'aide desquels on donne aux mets toutes leurs qualités gustuelles consistent : 1° à observer les règles ci-dessus; 2° à donner les plus grands soins à son travail, à la conduite de ses opérations culinaires (6); 3° à bien connaître les éléments, la nature et les proportions de ces éléments contenus dans les substances que l'on traite. Cette connaissance est des plus indispensables pour guider le cuisinier dans l'application, ou la dispensation, ou l'emploi qu'il fait de chaque substance, et pour la conduite des opérations culinaires qu'il leur fait subir.

C'est pour satisfaire à cette double nécessité que nous développerons successivement dans cet ouvrage toutes les