

œufs ; 5° le lait, etc. ¹. Ces fruits remplissent dans la cuisine un rôle très-important ; il serait bien difficile, même impossible de s'en passer : ils entrent dans la plupart des préparations culinaires maigres ou grasses, et se prêtent à une foule de besoins.

49. — Le plus important parmi tous, c'est le beurre, parce que son intervention en cuisine est double : il y entre comme *agent* et comme bonifiant. Il faut donc apporter les plus grands soins à le bien choisir, car de sa qualité dépend celle des préparations auxquelles il se combine. Pour cela, il faut autant que possible l'acheter au jour le jour, et, pour bien en apprécier le mérite, en mettre dans sa bouche un morceau de la grosseur d'un petit pois ; si, en se fondant, il ne laisse aucune saveur forte, mais qu'il soit au contraire doux et agréable au palais, c'est qu'il est de bonne nature : on peut l'employer en toute sûreté.

50. — Après le beurre, viennent, dans l'ordre de leur importance, les œufs et le lait. Ces deux substances, ou fruits des animaux, sont aussi d'un très-grand secours en cuisine et méritent d'être soigneusement choisies (166).

51. — Dans une maison bien ordonnée, on fait, chaque année, pour les besoins secondaires de la cuisine, une petite provision de beurre et d'œufs, afin de n'avoir pas à supporter, pendant l'hiver et surtout le carême, l'élévation du prix de ces marchandises de première nécessité.

52. — On choisit, pour faire ces provisions, le milieu de l'automne, parce que c'est le moment où ces substances sont le plus abondantes, de meilleure qualité et le moins cher.

¹ Ne sont pas considérés, en cuisine, comme fruits, les petits des animaux.