

Le Guide Culinaire

I

SAUCES

LES FONDS DE CUISINE

Nous nous adressons à des praticiens; et cependant, en commençant, cet ouvrage, nous considérons qu'il est important de dire un mot des Fonds de cuisine, dont le rôle est capital dans notre travail.

En effet, les Fonds de cuisine représentent la base fondamentale, les éléments de première nécessité sans lesquels rien de sérieux ne peut être entrepris; et c'est pourquoi leur importance est si grande; pourquoi aussi ils ont une si large place dans les préoccupations de l'ouvrier désireux de bien faire.

Mais la volonté de bien faire, le talent même ne suffisent pas, pour créer ces éléments qui représentent le point de départ auquel, incessamment, l'on revient. Il faut les moyens de les créer; et ces moyens, on doit les fournir à l'ouvrier, en mettant à sa disposition tout ce qui lui est nécessaire en marchandises de premier choix.

Nous sommes aussi ennemis de la prodigalité ruineuse que de l'économie trop limitative, qui enraye l'essor du talent, provoque le découragement de l'ouvrier consciencieux, et le conduit directement à l'insuccès.

Le plus habile ouvrier du monde ne peut rien tenter avec rien; et il serait arbitraire au plus haut point d'exiger de lui la production d'un