

causes de la différence qui subsiste dans les livres qui traitent de l'art alimentaire, quoique, parmi ceux publiés depuis quelque temps, le plus grand nombre ne contienne rien de nouveau.

Une longue pratique chez de riches lords, et dans deux tavernes très-renommées à Londres, où se réunissent les plus fins gastronomes (1), a mis les auteurs de cet ouvrage à portée de simplifier les préparations, de les rendre plus agréables au goût, et de faire des découvertes précieuses, sans néanmoins augmenter la dépense, ni nuire à la salubrité des mets.

Les *Glasse*, les *Mason*, les *Raffald* et les *Farley*, qui ont précédé MM. COLLINGWOOD et WOOLAMS dans la carrière qu'ils parcourent aujourd'hui, ont publié des Manuels dignes d'estime. Mais leurs ouvrages n'étaient ni aussi complets, ni aussi méthodiques que celui-ci. Il est vrai que notre CUISINIER UNIVERSEL renferme quelques articles d'éco-

(1) *At the crown and anchor tavern in the strand; and London tavern, c'est-à-dire, à l'Ancre couronnée, et à la Taverne de Londres.*