

goût le plus fin et le plus exercé a classés et fait éprouver par les friands. Tout a été fait avec cette conscience de perfectionnement qui seule peut faire arriver les produits de l'art à ce juste point, à cette précision pure, imperceptible, qui constitue le *nec plus ultra* du bien. Soyez donc d'une exactitude d'exécution absolument rigoureuse, vous qui voulez tirer parti de cet ouvrage ; l'ordre dans lequel une recette est écrite, est aussi l'ordre qui doit en assurer le meilleur résultat.

Il ne s'agit point ici non plus de ces apprêts qui flattent le goût aux dépens de la santé ; tout y est calculé de façon à satisfaire la sensualité la plus exquise et à renforcer le tempérament le plus délicat.

Parmi les défauts du livre, celui du style, sans doute, est le plus frappant ; mais nous n'avons pas cru devoir sacrifier aux Grâces dans un ouvrage où la précision, le poids et la mesure font tout : plus de dignité eût peut-être encore fait rire les uns, et aurait fait perdre aux autres le fil qui peut les conduire. Ce livre ne sera guère lu tout d'une haleine ; ce n'est point l'écrivain que l'on consultera, mais le cuisinier ; or, plus le premier a sacrifié au second, plus le livre, croyons-nous, sera vraiment utile.

Il a été conçu dans l'ordre le plus simple et qui doit, ce nous semble, entraîner le moins de confusion. Une série de numéros court du premier article au dernier. Les potages, les sauces-mères, les farces, les cuissons, les viandes, les gibiers, la pâtisserie, les douceurs, le poisson et le jardinage forment des chapitres principaux, et, chaque fois qu'une répétition devrait avoir lieu pour l'apprêt du moment, le simple numéro des recettes nécessaires se trouve exprimé dans l'article. Si, par cas même, une nouvelle combinaison qui doit avoir lieu ressemble à une combinaison connue, le numéro de cette dernière est aussi rappelé, afin que l'analogie de l'une serve de guide pour l'autre. Que l'on ne s'effraie donc point si, au sujet d'une recette désignée, on trouve un numéro qui se rapporte à un article autrement intitulé ; on doit faire, sans s'inquiéter de cette apparente différence.