

lées dans d'autres recettiers pillards eux-mêmes, ressemblent à ces fantasmagories qui vous montrent une figure animée, une allure facile, mais qui n'ont rien de réel, rien de praticable.

Tel est encore aujourd'hui l'état théorique de la cuisine¹. Telle est, du moins à peu d'exceptions près, l'histoire des ouvrages qui traitent de cette matière. Ces monstrueuses compilations, ces volumineux bouquins, décorés pour la plupart de titres pompeux ou séduisants, presque toujours bigarrés d'images grossières et insignifiantes, ont l'uniforme bêtise de procéder tous de la même manière : on en est sur le compte d'une certaine substance alimentaire, et on en déduit successivement toutes les préparations culinaires qu'elle peut fournir. C'est ainsi que l'on trouve confondues les préparations relatives et les préparations principales; les bouillis et les rôtis; les grandes et les petites cuissons; les braises et les gratins; les grillades et les rôts de broche; les fritures et les sautés, etc. C'est ainsi que l'on trouve un civet de lièvre à côté d'un lièvre rôti, une fricassée de poulet suivie d'un poulet à l'estragon. Or il n'y a pas plus d'analogie entre la préparation d'un civet de lièvre et d'un lièvre rôti qu'il n'y en a entre la fabrication d'un secrétaire et celle d'un sabot, quoique le civet et le lièvre rôti soient fournis par le même animal, quoique le meuble et le sabot sortent du même

¹ Je dis l'état théorique; car, en effet, la pratique vaut beaucoup mieux, et, s'il y a disette de bons livres de cuisine, nous ne manquons pas de fort bons cuisiniers : j'en connais, pour ma part, un assez grand nombre.