

tronc d'arbre. Il n'y a pas plus de rapport entre la fricassée de poulet et le poulet à l'estragon, au point de vue culinaire, bien entendu, qu'il n'y en a entre un manteau et un chapeau de femme, alors même que ces deux vêtements sont pris dans la même pièce d'étoffe; tandis qu'il y a de très-grands rapports de préparation entre petites cuissons et entre rôtis de broche; que ces petites cuissons soient formées de lièvre, de mouton, de veau, etc., que ces rôtis de broche se composent de gibiers, de grosses viandes ou de volailles, etc.; de même qu'il doit y avoir grande analogie de fabrication entre secrétaire fait de bois de noyer, de hêtre ou de palissandre. Il ne faut donc pas, pour saisir l'esprit de la cuisine, classer les divers mets qui la composent d'après la nature des substances dont ils sont formés, mais d'après les rapports, les similitudes qu'ils présentent au point de vue de leur opération culinaire, de l'acte culinaire qu'ils subissent : au point de vue de leur cuisson ou de leur préparation par le feu, parce que c'est surtout sur ce point qu'ils offrent de l'analogie entre eux. En effet, si l'on y regarde d'un peu près, on voit tout de suite que tous ces mets sont bouillis ou rôtis; que, pour faire ces bouillis et ces rôtis, il n'y a qu'un certain nombre de moyens d'appliquer le feu, moyens qui conviennent en même temps à un très-grand nombre de mets. De là les dix séries de cuissons que j'ai clairement définies ou créées¹, auxquelles j'ai, le premier de tous, donné à chacune sa théorie, et qui suffisent pour expli-

¹ J'ai créé les cuissons à grand mouillement et les petites cuissons.