

quer la manière de faire cuire toutes les substances alimentaires, quelque variées, quelque multipliées ou de quelque nature qu'elles puissent être.

C'est donc au point de vue de l'opération culinaire qu'il faut classer les diverses préparations qui composent la cuisine, et non d'après la nature des substances dont elles sont formées.

N'est-ce pas d'ailleurs tout naturel de grouper ensemble les mets qui subissent une même cuisson, qui exigent les mêmes soins et qui ont à peu près le même caractère? C'est cependant ce que personne n'a jamais fait : ce que personne n'a jamais écrit du moins. CARÊME, qui a publié un demi-quarteron de livres sur la cuisine, n'a pas procédé différemment que les autres. BERCHOUX, dans son beau poëme sur la gastronomie, s'écrie, plein de son sujet qu'il affectionne :

Je veux, dans mon ardeur poétique et divine,
Au nombre des beaux-arts élever la cuisine.

Oui; mais il s'est contenté de glorifier la cuisine sans en donner même une seule notion. Il est, du reste, bien pardonnable : il était trop grand poëte pour être cuisinier; il connaissait, il parlait trop bien le langage des dieux pour comprendre la liaison des sauces.

Mais ce qu'il y a de véritablement triste, de véritablement déplorable, c'est qu'à côté de BERCHOUX, qui a ennobli la cuisine par ses chants immortels, à côté de SAVARIN, qui s'en est joué avec tant d'esprit et de désintéressement, il est des productions bâtardes, nées de la cupidité, qui viennent, enfants illégitimes, usurper une