

filiation de cuisine à laquelle leur auteur fut toujours étranger.

On n'est pas cuisinier; mais qu'importe? on sait écrire; on ouvrira cinq ou six dispensaires, on pillera un peu dans tout; on fera de son pillage une salade panachée; on y jettera son grain de sel, son petit assaisonnement, qui pourra bien ne pas convenir au légume; mais qu'est-ce que cela fait, pourvu que l'ouvrage se vende!!!

Ah! de grâce un moment souffrez que je respire.

Pour donner des lois, des préceptes à la cuisine, un remaniement complet sur la manière dont elle a été traitée jusqu'à ce jour était indispensable: car, si les mets offrent des rapports, des similitudes au point de vue de leur cuisson ou opération culinaire, il n'en n'est pas de même au point de vue de leur opération préparatoire, et souvent aussi de leur dressage. Il fallait donc, pour enchaîner et classer par série la cuisson des divers mets, trouver le moyen de dégager ces cuissons de tout ce qui n'en fait pas directement partie. C'est ce que j'ai fait, en divisant chaque préparation culinaire en trois membres bien distincts que j'ai appelés *opération préparatoire*, *opération culinaire* et *dressage*, 327, 330, 335, 340.

Cette première difficulté vaincue, une autre n'est moins grande se présentait: que ferai-je de cette foule d'opérations et de préparations incomplètes telles que piquer, mariner, pâte à frire, beurre de crevisses, etc., etc.? Faudra-t-il les négliger tout à fait?