

---

## CHAPITRE DEUXIÈME

### DIVISION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES

13. — Les substances à l'aide desquelles s'élaborent toutes les opérations de la cuisine sont au nombre de quatre : 1<sup>o</sup> les viandes ; 2<sup>o</sup> les poissons ; 3<sup>o</sup> les légumes ; 4<sup>o</sup> les fruits.

Ces quatre grandes substances alimentaires, qui vont se sous-diviser et se classifier dans la marche de nos travaux, ne sont elles-mêmes que les divisions principales de ces deux grandes et uniques sources de nos aliments qui couvrent et animent la surface du globe sous les noms de règne animal et de règne végétal.

#### DE LA VIANDE EN GÉNÉRAL.

14. — Sous le nom de viande, nous entendons les viandes en général, aussi bien celle de boucherie que celle de volailles et de gibiers, parce qu'au point de vue de leur composition elles se ressemblent toutes, elles ont toutes la même base, les mêmes éléments de composition ; elles ne diffèrent que par les qualités et les proportions où s'y trouvent ces éléments, lesquels varient en qualité et en quantité suivant l'espèce, l'âge et les diverses parties de l'individu. Elles ont aussi de grandes communautés, de grandes analogies dans les saveurs et les parfums, et, sauf