

## III

**De la dissection.**

La dissection, ou l'art de découper à table toutes sortes de viandes de boucherie, volaille et gibier, est une science nécessaire aujourd'hui par le luxe de la table; elle est indispensable dans un grand dîner où les grosses entrées de relevé, les rôtis et les grosses pièces d'entremets, figurent pompeusement dans leur entier, en occupant les places principales. On ne saurait les servir sans les faire passer premièrement sous le couteau d'une personne versée dans l'art de la dissection.

Dans les grandes maisons, ces fonctions sont confiées à un officier de bouche habile, et qui a fait de la dissection son étude particulière; mais dans les maisons où ce dernier n'existe point, alors le maître, la maîtresse de la maison, ou l'un des convives, sont obligés de se charger de ces fonctions. Or, pour bien s'en acquitter, il faut avoir passé en revue tous les chapitres de cet ouvrage. Toutes les viandes de boucherie, volailles, gibier et poissons, sont faciles à découper, quand ils sont cuits à point; mais lorsqu'ils sont trop cuits, surtout s'ils ont été bouillis ou braisés, la dissection en est tellement difficile, qu'on est alors obligé de les servir à la cuiller, ce qui diminue la valeur d'un bon dîner. Il en est de même quand toutes ces pièces n'ont