

pas été assez cuites; alors il faut scier chaque morceau ou tranche de viande, et déchirer chaque membre de volaille et de gibier.

Ces deux extrêmes se trouvent malheureusement dans les mets qui ont été préparés par les mains des cuisinières, mais rarement, et presque jamais, dans ceux qui auront été apprêtés par un cuisinier expérimenté.

Rien n'est plus facile à découper qu'une pièce de bœuf bouillie bien dressée, un rosbif bien paré, une volaille bien bridée, un canard bien troussé. Il est encore plus aisé de servir un poisson bien accommodé qui, dans le premier et second service d'un repas, figure sur la table dans son entier.

C'est le contraire lorsque toutes ces pièces ont été préparées par une cuisinière maladroite; en ce cas, l'écuyer tranchant le plus habile ne saurait s'acquitter de la dissection qu'avec une grande difficulté.

Le premier soin d'un écuyer tranchant, ou toute autre personne jalouse de bien découper, doit être d'avoir des couteaux et des fourchettes de dimensions différentes. Ainsi les grosses pièces de viande de boucherie et de venaison requièrent un couteau à lame turque et d'une dimension supérieure, et la fourchette analogue. Les grosses volailles, telles que dindons, dindonneaux, poulardes, oies et poulets, requièrent un couteau de moyenne dimension, et dont le tranchant est presque droit et peu flexible, avec une fourchette analogue. Le petit gibier à plume, consistant en perdreaux, bécasses, canards sauvages, pluviers, grives,