

du soin et des précautions, qui souvent seroient à charge aux chefs de cuisine, qui ne veulent point laisser enchaîner leur talent par des formules exactes ou minutieuses; ainsi je ne crains pas de dire que les plans, proposés par l'Auteur, sont de la plus grande utilité pour des établissemens publics, où l'on ne prépare que des alimens simples et en grande quantité; mais qu'ils ne seront que difficilement adoptés par ceux qui aiment à faire une chère délicate et recherchée.

Dans le chapitre III<sup>me</sup>, l'Auteur s'élève avec véhémence contre la construction vicieuse des foyers de cuisine en Angleterre, et surtout contre l'abus des tourne-broches à fumée, qui occasionnent une consommation effroyable de combustible. Ce moyen de faire rôtir les viandes n'étant que peu usité en France et en Allemagne, je n'insisterai pas sur cet article, ni sur les autres détails qui tiennent aux localités.

Le Comte de Rumford termine ce chapitre, en énonçant le desir de voir disparaître des salons et appartemens le feu extérieur qu'on allume dans les cheminées, ce qui entraîne de grands inconvéniens pour la santé, l'agrément et la propreté. Le moyen des tuyaux de chaleur est à la vérité employé avec succès en Russie et dans d'autres parties septentrionales de l'Europe pour chauffer des cages d'escalier, les