

nique aux viandes de bœuf, de veau, de mouton, de porc, au poisson, à la venaison, et à certains oiseaux sauvages ou de basse-cour, un goût extrêmement délicat, un fumet exquis, et un aspect fort appétissant. C'est à ces qualités qu'il faut attribuer les éloges unanimes de nos médecins contemporains à l'adresse de la côtelette et du bifteck, dont il porte le culte, il faut le dire un peu trop loin peut-être ; car la viande grillée n'est pas la seule qui convienne aux convalescents, et, outre l'inconvénient d'exciter fortement le palais, elle présente dans sa préparation des écueils difficiles à éviter.

*La friture.*— En général les choses frites plaisent à l'œil et au goût : elles introduisent dans l'arsenal culinaire une diversité piquante, et donnent secours aux cuisinières pour les cas imprévus ; car il ne faut pas plus de temps pour frire une carpe que pour cuire un œuf à la coque.

Mais les médecins reprochent à ce mode de préparation de donner une nourriture indigeste et qui développe le pyrosis. C'est le cas de dire qu'il y a friture et friture, et que tout dépend de la nature de l'aliment et de la qualité de l'accomodage. J'abandonne aux malédictions toute la classe des beignets, mais qu'on nous laisse les fritures de poisson, de carottes, de pommes de terre, de céleri, d'artichaut, de tomates, les omelettes et leurs dérivés ; à moins que je ne sois malade, je suis presque certain de n'en être jamais incommodé.

*L'étuve.*— On donne ce nom à la cuisson à un feu doux, en vase clos, de matières alimentaires, sans addition de substances étrangères autres que quelques condiments, et de manière à les pénétrer et les ramollir par le vapeur et leurs propres sucs.

*Le hachis et la purée.*— Ces deux préparations consistent à mettre en morceaux et diviser à l'infini les viandes ou les

gumes, par des procédés connus de tout le monde. Cette forme culinaire est fort répandue, mais nous sommes obligés de dire qu'elle n'est pas heureuse. Soit parce que la mastication s'est fait très rapidement et ne permet pas à la salive de les imprégner suffisamment, soit parce que leur compacité empêche l'air d'y pénétrer et d'en alléger la texture, soit enfin parce qu'il entre dans la plupart des hachis et de quelques purées un grand nombre d'éléments hétérogènes, ces préparations passent, à tous les yeux, comme extrêmement indigestes.

*Aliments crus.*— Enfin un certain nombre de substances alimentaires n'exigent aucune préparation pour être introduites dans notre économie. C'est ce qui a lieu pour la plupart des fruits, ainsi que pour plusieurs légumes, comme les artichauts, les melons, les radis, et quelques substances animales, telles que le lard, le beurre, le miel, les huîtres, etc. Cette catégorie est fort restreinte, et montre le peu d'étendue que devait avoir la matière bromatologique avant la découverte du feu.

Aujourd'hui, au contraire, la cuisine embrasse des milliers de combinaisons, et occupe des milliers de bras. Elle est tellement importante, et tient une si grande place dans nos préoccupations, qu'elle justifie de jour en jour davantage la boutade suivante d'un écrivain du dernier siècle :

« Diner est le but des actions humaines, c'est pour diner que les hommes travaillent en tous sens ; c'est pour diner lui-même que le restaurateur nous fait dîner, que le navigateur s'expose aux tempêtes que le soldat brave la mort, que le partisan agite l'encensoir, que le tartufe nous prêche l'abstinence. Je me fais souvent cette question : Qu'est-ce que la vie ? C'est le dîner. »

Dr. A. DE LA PORTE.