

sine française, sur laquelle j'avais entendu et lu tant d'éloges, était réellement aussi variée et aussi exquise qu'on le disait, et surtout, s'il était vrai qu'avec un vieux soulier et un oignon, un cuisinier français pût faire un excellent potage capable de flatter délicieusement le palais d'Apicius lui-même.

— Quoi donc ! Monsieur Twig, s'écria Mistress Taylor avec une expression d'anxiété excitée sans doute par ma question, auriez-vous trouvé mauvaise la soupe à la queue de bœuf qui vient de nous être servie ?

— Non, en vérité, Madame, répondis-je, elle était fort bonne, et tout ce que l'on nous a servi a été parfait. L'étuvée d'anguilles était excellente, il serait difficile de manger du poisson plus frais et mieux accommodé, les œufs pochés étaient singulièrement bons, le beef-steak admirablement préparé, le hachis de venaison succulent et le plumb-pudding délicieux.

— Vous ne dites rien de la pâtisserie, fit observer la jeune dame, je desirais que vous ne l'ayez pas trouvée mauvaise.

— Certainement, Madame, répliquai-je avec empressement, la pâtisserie était exquise et des plus délicates. Je déclare qu'il faudrait être bien difficile, ou, pour mieux dire, bien injuste, pour oser faire le moindre reproche au mérite vraiment supérieur de tous les mets qui ont composé notre excellent et copieux dîner : aussi ne prétendais-je établir aucune comparaison en demandant quelques renseignements sur la cuisine française. J'avoue que je serais curieux de vérifier par moi-même si l'on n'exagère pas l'étonnante variété qu'on lui attribue.

— Mon cher ami, me dit Taylor, cette variété serait en effet merveilleuse si elle était bien réelle ; mais il n'en est pas de la sorte, je l'ai reconnu par moi-même pendant que j'étais à Paris. Ainsi, vous entrez pour dîner chez un restaurateur : vous demandez la carte, on vous apporte un immense catalogue contenant la nomenclature de cinquante différentes entrées de veau, de cent entrées de bœuf, de deux cents entrées