

de mouton ! Il serait difficile que le chef de cuisine fût constamment en mesure de fournir à commandement cette immense variété de plats ; une supercherie habilement organisée supplée à cette évidente impossibilité.

Chaque sorte de viande est tenue au chaud dans de vastes terrines placées sur un feu modéré. Une autre terrine contient une sorte de sauce universelle, élément général de toutes les sauces possibles. Chaque fourneau est surmonté d'une étagère contenant un assortiment de cornichons, capres, moutarde, farine, pannure, sucre pilé, sel, poivre, épices, vin blanc, jus de citron, vinaigre, huile, enfin de tous les principaux ingrédients qu'emploie l'art culinaire. A proximité se trouvent des approvisionnements de cressons, herbes hachées, truffes séchées au four, des morceaux de palais de bœuf découpés en crête de coq, des écrevisses, et une foule d'autres objets servant aux divers apprêts de chaque sorte de viande. Ainsi organisée, la cuisine ressemble à un vaisseau gréé, armé et prêt à lâcher sur les consommateurs des bordées de plats de toutes dimensions, et de sauces de tous les goûts et de toutes les couleurs. Vous voici à table : vous demandez du *gigot de mouton à la sauce piquante*, le simple énoncé de cet ordre vous remplit agréablement la bouche, et vous vous attendez à recevoir quelque mets raffiné. Voici comment vous êtes servi : un chef de cuisine détache de suite un morceau d'une des pièces de mouton qui reposent dans les terrines ; il place ce morceau sur une assiette ; il l'arrose avec un copieux extrait de la *sauce universelle* ; puis il éparpille par dessus quelques capres ; enfin il termine l'opération en acidulant le tout avec un *filet* de vinaigre, dernière cérémonie de ce baptême culinaire qui vous gratifie d'un « *gigot de mouton A LA SAUCE PIQUANTE !* » Il en est de même, à peu près, si vous demandez du *bœuf à la sauce aux tomates*, ou à la *jardinière*. Alors, au lieu de s'adresser à la terrine contenant le mouton, le chef s'adresse à la terrine contenant le bœuf : il coupe un morceau de cette viande, le place sur