

une assiette et l'arrose avec la *sauce universelle* qu'il colore en rouge avec *une pointe* de vermillon ou d'ocre rouge impalpable, si vous avez demandé du *bœuf à la sauce aux tomates*; ou qu'il teint en vert avec *une pincée* de sauge sèche pulvérisée, si vous avez préféré du *bœuf à la jardinière*. Point de différence si, au lieu du mouton et du bœuf, vous demandez du veau à quelque sauce que ce soit : le chef puise toujours dans la terrine contenant la viande que vous avez choisie, et il arrose toujours cette viande avec la *sauce universelle*, modifiée par un ou par plusieurs des ingrédients composant son arsenal culinaire.

Voici, mon cher Twig, comment est variée à l'infini la cuisine française. Dites maintenant si la nomenclature moins nombreuse, mais plus exacte, plus vraie et surtout plus naturelle de la cuisine anglaise, n'est pas infiniment préférable à cette variété factice, malsaine et presque dérisoire que présente la carte des restaurants français ?

— O Muggins! Muggins! pensai-je, en entendant ces curieuses révélations, est-il possible que vous vous soyez laissé prendre et éblouir par de telles supercheries!...

En sortant de table, nous fûmes conduire par un fiacre au Jardin zoologique.

Mistress Taylor et moi, nous fûmes émerveillés de toutes les curiosités que ce jardin renferme. Taylor, qui connaissait parfaitement l'histoire naturelle, nous donna de précieuses explications sur les nombreuses variétés de quadrupèdes et d'oiseaux vivants renfermés dans les cages élégantes qui décorent le jardin.

Nous payâmes le tribut accoutumé de biscuit à l'ours, de pommes à l'éléphant et de bourgeons d'aubépine à la giraffe. Nous admirâmes le cygne noir voguant majestueusement sur les eaux du bassin, au milieu d'une foule d'autres oiseaux aquatiques. Nous nous arrêlâmes pendant assez longtemps à nous divertir des gambades et des grimaces des singes. Enfin, après avoir parcouru tout le jardin, après avoir vu tous les