

pâtisseries spéciales, poissons fumés, etc., que les convives dégustent debout, en buvant des liqueurs fortes, en attendant de prendre place à table.

L'ensemble des diverses préparations qui constituent cette sorte de prologue au repas, est désigné sous le nom de *Zakouskis*.

Des amphitryons et des Maitres d'hôtel, plus zélés que logiques, instaurèrent chez nous la mode des *Zakouskis*, sans tenir compte de la différence que l'influence des climats établit, entre les races, au point de vue du goût, des habitudes, et des tempéraments.

Il est vrai que, à part de très rares exceptions, les articles servis n'avaient de *Zakouskis* que le nom : ils se composaient tout simplement de Hors-d'œuvre froids ordinaires, servis sur la table même de la salle à manger, ce qui était déjà une entorse donnée au principe.

On finit heureusement par comprendre le ridicule qu'il y avait à affubler d'un nom si étrange (presque barbare), une chose aussi simple et commune que les Hors-d'œuvre froids, et il est bien rare de trouver maintenant, dans les menus, ce vocable russe.

Nous estimons, quant à nous, que les Hors-d'œuvre froids n'ont aucune raison d'être dans un dîner ; que leur emploi est contraire à la logique, et ne peut avoir pour résultat que d'atténuer la saveur des Potages.

Tout au plus, pourrait-on faire une exception en faveur du caviar, dont la saveur de noisette, quand il est bien frais, ne peut qu'impressionner favorablement le palais ; ainsi que pour certaines huîtres fines, à condition de les accompagner de vins du Rhin ou de Bordeaux blanc très secs. Mais les poissons de toutes sortes et sous toutes les formes, les salades diverses, et les légumes marinés devraient, nous le répétons, être rigoureusement proscrits des menus de dîners.

Tout au contraire, l'usage des Hors-d'œuvre froids est traditionnel pour les déjeuners et, là, ils sont, non seulement nécessaires, mais indispensables.

Leurs combinaisons variées, mises en valeur par un dressage élégant et correct, égalaient la table et impressionnent favorablement les convives, dès leur entrée dans la salle à manger.

C'est sans doute la certitude de l'importance qu'ont les Hors-d'œuvre à ce point de vue, qui a fait transférer leur préparation de l'office à la cuisine.

Les résultats de ce changement se sont traduits par une prodigieuse amélioration des Hors-d'œuvre, tant dans leurs préparations et variations que dans leur présentation ; et il n'est peut-être pas de partie de l'art culinaire où, en ces dernières années, le progrès se soit manifesté plus sensiblement.

La variété de ces Hors-d'œuvre est infinie et il est impossible d'indiquer, même approximativement, le nombre de combinaisons qu'un artiste ingénieux peut obtenir dans ce genre, où tous les produits usités en alimentation sont susceptibles de trouver les emplois les plus variés.

Aussi, doit-on proclamer qu'un bon Hors-d'œuvrier est précieux dans une brigade ; car cette partie, pour secondaire qu'elle paraisse, exige des qualités que l'on rencontre assez rarement réunies : goût sûr et éclairé, esprit d'initiative, sens artistique, et savoir professionnel.

Le Hors-d'œuvrier doit faire beau et bon avec peu de chose, et c'est son travail, bien plus que la nature des marchandises qu'il emploie, qui fait la valeur de ses préparations.

---