

SÉRIE DES HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Observation.

Les Hors-d'œuvre chauds de nos services modernes sont les anciennes Entrées volantes du Service à la Française, qui ont survécu à ce service à la faveur d'un changement de dénomination; leur usage restant le même qu'autrefois.

Ils figurent quelquefois dans les Menus de déjeuners, concurremment avec les Hors-d'œuvre froids, et après ceux-ci. Mais leur véritable place est dans les menus de diners, où ils suivent les Potages et servent de transition entre ceux-ci et les pièces de Relevés.

De nos jours, on a une fâcheuse tendance à exagérer le volume et l'importance des Hors-d'œuvre chauds; on oublie trop facilement que la caractéristique absolue de ces préparations, quelles qu'elles soient, est la légèreté. En somme, et au strict point de vue de la logique gastronomique, ils sont une superfétation; rien, sinon l'habitude, n'en justifiant l'usage.

On ne doit donc les comprendre que comme une sorte d'intermède, et s'attacher à n'en faire que des préparations minuscules et mignonnes, quelque chose comme un petit-four spécial, susceptible d'amuser le convive, mais non de le rassasier.

Si nous prenons par exemple les *Bouchées*, qui représentent le genre de Hors-d'œuvre chaud le plus usité, le terme même indique clairement et nettement que ce doit être une préparation de volume très restreint; ainsi en est-il pour tous les Hors-d'œuvre chauds, sans distinction.

Dans la série de Hors-d'œuvre chauds exposée ci-après, nous avons tenu à faire figurer tous les genres usités, mais nous n'avons pu nous astreindre à indiquer toutes les variétés qui en peuvent dériver. En réalité, beaucoup de nos recettes sont des types dont, par de légères modifications, peuvent découler de nouvelles séries: c'est à l'intelligence de l'ouvrier à discerner les développements qu'il est possible de leur donner, et à les mettre en pratique selon ses idées et ses ressources.

Nous avons confondu dans la Série, selon l'ordre alphabétique, les Hors-d'œuvre russes chauds, ne jugeant pas qu'il fût nécessaire de leur consacrer un chapitre spécial. On les trouvera donc à leur place, sous les dénominations consacrées par Petit, le meilleur guide que nous connaissions pour la Cuisine russe.

Allumettes aux Anchois. — Bande de feuilletage de longueur indéterminée, ayant 7 centimètres de largeur et un demi-centimètre d'épaisseur.