

INTRODUCTION DE LA DEUXIÈME ÉDITION

Au seuil de la deuxième édition d'un ouvrage auquel la faveur de nos collègues assura un succès dépassant nos plus ambitieuses espérances, ce nous est un impérieux devoir d'exprimer à ceux-ci notre profonde gratitude et de remercier nos lecteurs ; aussi bien ceux dont nous avons recueilli les précieuses approbations que ceux qui nous honorèrent de critiques utiles, dont nous nous sommes efforcés de tenir compte dans la mesure où elles nous ont paru justifiées.

Afin de reconnaître la bienveillance du public, rien ne nous a coûté pour augmenter la valeur technique de cet ouvrage et remédier à divers défauts causés par le désir de créer un classement logique des recettes ; aussi pour serrer le plus près possible, sans nuire à la clarté des théories ou des formules, les sujets que notre plan nous obligeait à traiter brièvement. Nous avons ajouté aux textes revus nombre de recettes nouvelles dont le plus grand nombre, dans leurs modes de préparation et dans leur dressage, s'inspirent des exigences de la clientèle contemporaine, et tiennent compte, pour autant que cela est raisonnable et possible, de ses tendances vers un service de plus en plus accéléré. Ces tendances se sont tellement accentuées depuis quelques années qu'elles méritent de retenir notre attention ; un examen sérieux de leur influence sur les services modernes, ne sera nullement déplacé ici.

L'Art Culinaire, pour la forme de ses manifestations, dépend de l'état psychologique de la société ; il suit nécessairement et sans pouvoir s'y soustraire les impulsions qu'il reçoit de celle-ci. Là où la vie aisée et facile n'est troublée par aucune préoccupation, où l'avenir est assuré et à l'abri des chances de la fortune, l'Art Culinaire prend toujours un développement considérable, parce qu'il contribue à l'un des plus agréables parmi les plaisirs qu'il soit donné à l'homme de goûter.

Au contraire, là où la vie est active, où les mille soucis de l'industrie et du négoce accaparent l'esprit de l'homme, celui-ci ne peut donner à la bonne chère qu'une place restreinte dans ses préoccupations. Le plus souvent, la nécessité de se nourrir apparaît, aux gens emportés par le tourbillon des affaires, non plus comme un plaisir, mais comme une corvée ; ils considèrent comme perdu le temps passé à table, et ce qu'ils exigent avant tout de ceux qui ont charge de les sustenter, c'est de ne jamais les faire attendre.

On peut et on doit déplorer de telles habitudes. Ne serait-ce qu'au point de vue de la santé des convives, dont l'estomac est appelé à en supporter les conséquences, elles sont absolument blâmables. Mais il est hors de notre pouvoir de les refréner ; tout ce que peut en pareil cas la science culinaire, c'est de pallier, dans la mesure du possible, par la perfection de ses produits, les imprudences des hommes.

Le client exigeant d'être servi rapidement, nous n'avons pas d'autre alternative que