

paquet ficelé sous une presse à copier, dont on serre les vis graduellement, et on laisse ainsi le Sandwich pendant une demi-heure.

Au bout de ce temps on le retire.

La partie intérieure des tranches de pain se trouve, par le fait de la pression, saturée du jus de la viande, que la partie croûtonneuse du pain empêche de s'échapper.

On retire le papier buvard, et on emballe le sandwich dans une boîte, ou dans une ou plusieurs feuilles de papier blanc.

NOMENCLATURE DES SANDWICHS USUELS

Sandwichs au jambon, — à la langue écarlate, — au Rosbif, — au Pressed-beef, — au Veau, — au Poulet, — au Foie gras, — aux OEufs durs, — au Caviar, — à la Tomate, — aux Concombres, — au Cresson ordinaire, — au Cresson alénois, etc., etc.

