

**Fritots divers.** — Le Fritot se différencie du Beignet proprement dit, en ce qu'il est invariablement accompagné d'une sauce Tomate. Si l'usage tout-puissant, contre lequel toute réaction est difficile, a consacré les deux termes, nous n'en pensons pas moins que le terme « Beignet » devrait être réservé pour les préparations ressortissant de l'entremets, et que celui de Fritot suffirait pour désigner celles ressortissant des Hors-d'œuvre chauds.

Mais, où la confusion s'accroît, c'est dans l'emploi, sous un sens synonyme, des mots « Fritot » et « Marinade » ; préparations entre lesquelles pourtant la différence est nette.

Les éléments du Fritot sont généralement : des escalopes de volaille ou de cervelle, des pieds de mouton, de la peau de tête de veau, etc. Ces éléments sont toujours cuits à l'avance, marinés avec jus de citron, filet d'huile et fines herbes ; enrobés de pâte à frire, frits, et accompagnés d'une sauce Tomate.

Or, il est arbitraire de désigner une telle préparation sous le nom de Marinade, car la marinade sommaire des éléments n'en peut justifier l'adoption.

La *Marinade* se distingue du Fritot en ce que : 1° ses éléments sont toujours traités à cru ; 2° qu'ils sont marinés plus longtemps et avec les aromates que comporte la marinade ordinaire à cru ; 3° que ces éléments, éponnés au sortir de la marinade, sont farinés, *panés à l'anglaise*, au lieu d'être enrobés de pâte à frire, et traités au beurre clarifié ; ce qui rend absolument dissemblables les deux préparations, lors même qu'elles comportent les mêmes éléments, puisque le principe établit : que tout élément de Fritot est cuit à l'avance, tandis que les éléments des Marinades sont employés crus.

**Harengs à l'Esthonienne.** — Appareil composé de : purée de filets de harengs dessalés, additionnée de même quantité de mie de pain légèrement colorée au beurre ; un demi-décilitre de crème et un œuf par parties de 200 grammes du poids total de l'appareil.

Bien mélanger ; cuire dans une poêle et au beurre clarifié, comme des crêpes.

**Harengs en Papillote.** — Faire revenir au beurre un oignon finement haché ; y ajouter le double de son volume de mie de pain de seigle, poivre, muscade, et 2 décilitres de sauce Parisienne.

Cuire cet appareil pendant 5 minutes ; mélanger dedans les filets, coupés en dés, de 3 harengs dessalés, dont les têtes et les queues doivent être réservées.

Laisser refroidir ; diviser ensuite cet appareil en parties de la grosseur d'un hareng ; les façonner sur un plafond beurré, en forme de hareng, en y rapportant têtes et queues.

Passer au four pour coloration ; mettre ensuite en papillote *ad hoc* huilée, et faire souffler celle-ci au dernier moment.

**Huîtres.** — Bien que la destination naturelle de cet excellent mollusque soit d'être dégusté cru, la pratique culinaire le soumet à de nombreux apprêts, parmi lesquels nous indiquons les suivants.

**Huîtres à l'Américaine.** — Les ouvrir et les pocher dans leur eau. Les remettre dans leur coquille concave et les masquer d'une « sauce à l'Américaine. »