

**Figues.** — Elles ne se servent comme Hors-d'œuvre, qu'à l'époque de leur maturité. Elles se dressent sur feuilles de vigne bien vertes, avec de la glace broyée autour.

**Filet d'Anvers.** — Se détaille en tranches très minces qui sont partagées en triangles et roulées en cornets, comme il est expliqué aux « Cornets d'York ».

**Foie gras.** — Se sert au même titre que le Saucisson de foie gras, mais façonné en coquilles. On ne le dresse qu'au dernier moment, sur plat couvert d'une serviette.

**Frivolités.** — Ce mot désigne sur les menus l'ensemble des petites préparations pour Hors-d'œuvre dont les Crèmes moulées, les Barquettes et les Tartelettes sont les types gracieux et légers.

Le mot est net, clair, explicite, et nul autre ne pouvait mieux résumer la série de ces mièvreries qui sont une amusette de la Table.

**Fruits de mer.** — Sous ce nom générique sont désignés tous les genres de coquillages marins, (à l'exception des huîtres) qui se servent crus et bien frais, — accompagnés de tartines de pain beurrées, taillées très minces.

**Goujons à la Russe.** — Les pocher doucement dans un court-bouillon au vin blanc fortement aromatisé; les laisser refroidir dans le court-bouillon.

Après les avoir égouttés et éponnés à fond, les enrober de Mayonnaise collée à la gelée. Saupoudrer légèrement de persil haché finement et laisser prendre la sauce.

Se servent tels, ou dressés sur petits canapés ayant la forme et les dimensions des goujons.

**Harengs à la Dieppoise.** — Les harengs bien frais, nettoyés, rangés dans un sautoir beurré et couverts d'une marinade bouillante, préparée à l'avance pour diffusion de la note aromatique.

Cette marinade se compose de : deux tiers de vin blanc; un tiers de vinaigre, fines rondelles de carottes dentelées; rondelles d'oignon; thym; laurier; queues de persil et échalotes émincées.

Pocher les harengs pendant 12 minutes environ et les laisser refroidir dans la marinade.

Se servent toujours très froids, avec accompagnement de marinade; rondelles de carottes et anneaux d'oignon; fines lamelles de citron cannelées.

**Filets de Harengs.** — Filets de harengs saurs ou de harengs salés bien entiers, dépouillés, dessalés au lait s'il y a lieu, parés, dressés et masqués de la sauce suivante : deux tiers de Mayonnaise additionnée d'un tiers de purée de laitance, relâchée au vinaigre, relevée au Cayenne, condimentée d'oignon, persil, cerfeuil, céleri, ciboulette et estragon, en quantité à peu près égale, et hachés finement.

**Harengs aux Haricots verts.** — Pour cette préparation, on emploie des harengs spéciaux : les premiers pêchés de la saison, et ayant macéré très peu de temps dans une saumure aromatisée, qui est le secret des pêcheurs de Hollande.

Ces harengs se vendent jusqu'à 3 francs la pièce.