

quelques feuilles d'estragon dans la masse ; couvrir avec du vinaigré bouilli additionné de 8 grammes de sel par litre ; laisser macérer pendant 15 à 20 jours. — Servir sur raviers avec quelques cuillerées de marinade.

**Bœuf fumé de Hambourg.** — Se détaille en lames très minces qui sont roulées en cornets ou dressées au naturel. — Servir bien froid.

**Canapés.** — Les Canapés, ou Toasts, qu'il faut bien différencier des tartines, se font en pain de mie, de formes diverses qui n'ont rien de précis, et leur épaisseur ne doit pas dépasser un demi-centimètre. Ils sont frits au beurre clarifié, ou grillés, mais grillés le plus souvent.

Leur garniture peut ne comporter qu'un seul élément, comme elle peut, sans infraction à la règle, en réunir plusieurs, à condition que la combinaison soit harmonieuse. Mais la garniture par excellence des Canapés, est le beurre frais, additionné d'une purée, ou d'un hachis très fin de viande, volaille, crustacés, poisson, fromage, etc. — Quelle que soit la garniture destinée aux Canapés ou Toasts, et lors même que le beurre ne saurait entrer logiquement dans la composition de cette garniture, comme quand il s'agit de poissons marinés, anchois, filets de harengs, etc. ; il est recommandable de beurrer copieusement le Toast pendant qu'il est encore chaud, afin de le conserver moelleux.

Nous conseillons de garnir les Canapés à la poche munie d'une douille cannelée, chaque fois que la garniture est une purée, c'est-à-dire un beurre composé. — Cette méthode est à la fois propre, expéditive, et permet de réaliser toutes les fantaisies de dressage.

**Canapés à l'Amiral.** — *Forme ovale dentelée* : Masqués au Beurre de crevette, bordés de queues de crevettes, et le centre garni d'œufs de langouste égrenés.

**Canapés d'Anchois.** — *Forme losange* : Légèrement masqués de Beurre d'anchois, bordés d'un petit cordon du même Beurre, et garnis de filets d'Anchois dressés en grille, avec œuf haché.

**Canapés à l'Arlequine.** — *Forme à volonté* : Bordés de cordons de beurre de nuance différente, avec garniture bariolée au milieu, pour justifier l'appellation.

**Canapés au Caviar.** — *Forme ronde* : Masqués de Beurre de caviar et bordés d'un petit cordon de beurre frais ramolli, couché au cornet muni d'une fine douille cannelée. Caviar frais au milieu et, à part, de l'oignon haché très fin.

**Canapés aux Crevettes.** — *Forme ronde* : Masqués de Beurre de crevette bien rose et entourés d'un cordon du même. Le milieu garni d'une rosace de queues de crevettes avec une câpre au milieu de la rosace.

**Canapés City.** — *Forme ronde* : Masqués d'une couche épaisse de la composition suivante : 125 grammes de beurre frais ramolli ; 60 grammes de Gruyère frais et autant de Parmesan râpé ; une demi-cuillerée de crème épaisse ; une prise de sel fin et une pointe de Cayenne. Couvrir cet appareil avec deux demi-circonférences représentant la grandeur du Canapé, et prises : l'une sur une rondelle coupée très mince de saucisson de Lyon, l'autre sur une rondelle de fromage de Gruyère.

**Canapés à la Danoise.** — Chauffer simplement une tranche de pain noir coupée de l'épaisseur ordinaire ; la masquer de Beurre de rai-