

Det er ikke så billigt, at man ligefrem dåner, men det er unægtelig godt og fornemt. Sådan en menu bør efter min mening være: Truite au Vin blanc (friske små ørreder i hvidvinsauce), Coq au Vin (den klassiske franske ret, hane kogt i gryde med rødvin og urter), ostene og sluttelig Soufflé au Grand Marnier (en lettere og finere soufflé end den med husets navn).

Det er et godt eksempel på, hvad man kan få sådan et sted. Men jeg kan ikke nægte, at selve det at spise på Lapérouse er lige som en slags sentimentalt spørgsmål, et valg af et gammelt ubekvemt mærkeligt sted – beliggende meget dejligt, med åbne vinduer utroligt støjende, om sommeren utåleligt hedt – for at have været der og for at kunne opnå en helt mærkverdigt charmerende fornemmelse af intimitet. Køkkenet er sine tre stjerner værd. Jeg vil selv helst se dem funkle lidt klarere.

Skulle jeg altså, hvad jeg jo skal, vælge idealmåltidet i det krogede hus, må jeg tænke mig det indtaget i en kærlighedsfyldt snilfærdighed og ville sige til et bryllupsrejsepar med sans for både kvalitet og lidt historisk varme og støj og stemning:

Sæt jer i hjørnet på to ubekvemme stole og bed om at få noget så ligetil som en Sole Meunière, en perfekt udvalgt, stegt og serveret sætunge, filetteret for jeres øjne, oh unge elskende, af en hurtig, sikker tjener, (20 francs) og så en Poularde Poilée Docteur, en kvart til hver (se opskriften, prisen er 12 francs) det er så fine, delikate simple sager, som kærligheden drømmer om.

Og når så I har været uretfærdige, så uretfærdige mod det gode køkken, som unge elskende må være, lad så oste-fader gå forbi, I kan alligevel ikke tage jer sammen til at vælge af det, og få den lette drøm af en Soufflé au Grand Marnier (10 francs), tag måske en kop kaffe, ren, stærk,

måske en hvid brændevin (Framboise, hindbær) og hvis vor brudgom ikke er en tøsedreng, så en cigar til ham, han kan altid smide det sidste i rendestenen, og brud, kære, yndige unge kvinde, ryg ikke én cigaret under måltidet, bare denne ene gang ingen cigaret, og gå så ned forbi gamle, store T opolinski og hans prægtige dame, og ud på kajen. Nede under broen sover en brudgom uden brud. Men I to er en berusende soufflé.

J.K.

Poularde Poilée

Vælg en fin, kødfuld kylling. Del den i fire, gnid den med salt og lidt peber, brun den i smør og sørg for at dryppe den tit under bruningen. Når den er $\frac{3}{4}$ færdigstegt, tilsættes et stort glas portvin. Lad denne koge lidt ind, tilsæt $\frac{1}{4}$ liter kraftig kalvesky, og lad kyllingen steges færdig. Pas på, at kødstykkerne ikke bliver tørre.

Skær kyllingleveren i firkanter og vend disse hurtigt i hedt smør, så de ikke bliver tørre. Skær kalvekød i ganske tynde små skiver, vend disse i smør på samme måde og bland dem med kyllingleveren. Tilsæt lidt frisk hakket esdragon.

Læg denne garniture på et serveringsfad og kyllingestykkerne over på denne. Skrab kanterne godt ned i saucen og hæld denne over. Server retten meget varm.

A.K.

Vort valg af vine

Den ganske lille og lavloftede spisesal hos Lapérouse inspirerede til en beskeden start, to halve flasker hvid bourgogne.