

MARIE dite Miss Mullendorff (VII 90), née le 13. 2. 1869, n'avait que douze ans lorsqu'elle perdit sa mère et que son père la plaça au pensionnat Ste Sophie, auprès de sa tante Louise, en religion Mère Augustine.

Elle demeura toute sa vie une personne très pieuse, mais en se tenant bien éloignée de toute bigoterie. Sa tolérance envers ceux qui n'avaient pas la foi imposait à ceux-ci le plus grand respect devant des convictions aussi honnêtes. Eprise de littérature, bonne pianiste (mais pas autant que sa sœur Marie-Anne), elle rallia cette lignée de cordons bleus pour lesquels perpétuer la tradition culinaire de leur grand-mère *Hastert-Soos* était un devoir. Aussi peut-on se figurer son plaisir à la réception de ce couplet que Batty Weber lui avait envoyé après avoir dégusté un de ses fameux pâtés de lièvre :

Muerges, owes, fre' a spe't,
Emmer schmaacht eng gudd Paschte't,
Ower ieszt se niemols uni
E'e Glas oder zwee Burgunni.
Wann der se gier prima hätt
Frot dem Missy seng Recette.

En dankbare Mate'sser.

Le 24. 2. 1897 eut lieu le mariage de Marie Mullendorff avec Eugène MERSCH (1860—1946).

Ce fut l'occasion de servir un de ces dîners typiques pour cette époque heureuse, où les convives n'étaient pas encore aussi « nerveux » et pouvaient rester cinq heures à table, écouter des discours non seulement plaisants mais également sérieux, et parler même avec leur voisin de choses de l'esprit.

Nous ignorons si nos devanciers avaient le foie et les reins plus solides que nous autres, mais nous savons que, plus habitués à se maîtriser que notre génération, ils attaquaient avec modération la multitude des plats d'un menu que pour des raisons « folkloriques » nous voudrions sauver de l'oubli.

Huîtres d'Ostende — Wormeldinger Köppchen.

Potage printanier à la Royale.

Truite saumonée, sauce hollandaise — Erdener Treppchen 1893.

Jambon des Ardennes aux épinards — Château Latour Carnet 1884.

Ris de veau à la purée de marrons — Rauenthaler Auslese 1886.

Marquise au Champagne.

Parfait de foie gras — Corton 1868.

Canetons rôtis, macédoine de salades.

Langouste à la Parisienne — Champagne Couvert.

Glaces ; Fruits ; Desserts.

D'un esprit indépendant et ayant elle-même souffert de la situation indigne de la femme luxembourgeoise devant la Loi, Marie Mersch-Mullendorff renforça dès sa fondation en 1905 les rangs de la Société