



## Morue au Gratin

Cours de M. A. Colomblé

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

La morue au gratin, telle que nous allons la préparer aujourd'hui, constitue un excellent plat, fort joli d'aspect et de préparation facile. C'est une des meilleures façons de rendre la morue attrayante pour les personnes qui la mangent avec plus de résignation que de plaisir.

On fait une bordure de purée de pommes de terre au centre de laquelle on dispose des couches de morue et de sauce béchamel. On passe au four pour faire gratiner.

### Proportion

Pour 5 ou 6 personnes :  
 500 gr. de morue pesée sèche ;  
 500 — de pommes de terre ;  
 120 — de beurre ;  
 125 — de fromage de Parmesan ou de Gruyère râpé ;  
 1 œuf entier et 1 jaune ;  
 1/4 de litre de lait ;  
 1 cuillerée comble de farine ;  
 1 — à café de jus de citron ;  
 Sel, poivre, sucre, épices ou muscade.

### La morue

Je prends de la morue salée bien blanche. Au lieu de la choisir à feuillets épais, comme pour d'autres préparations, je la choisis plutôt mince, dans une morue pesant, entière, environ 1 kilo. Car, en rai-

son de la sauce épaisse dans laquelle elle gratine, elle doit être très moelleuse par elle-même.

Il faut, pour la dessaler, la faire tremper dans une grande terrine d'eau fraîche pendant 36 à 48 heures ; c'est très suffisant. Si on la fait tremper trop longtemps, elle perd son goût et devient filandreuse. J'ai soin de changer complètement l'eau matin et soir. En outre, je place dans la terrine une grille, ou à défaut, un objet quelconque sur lequel je pose la morue qui se trouve ainsi entre deux eaux. Sans cette précaution, le sel de la morue tombant au fond du vase, celle-ci se trouve bientôt dans de l'eau saturée de sel, et elle ne se dessale plus.

D'autre part, c'est un tort de faire tremper la morue dans l'eau chaude, dans l'espoir de gagner du temps : on ne dessale ainsi que la surface et l'on durcit la morue. Le seul moyen de la dessaler plus vite est de la mettre dans de l'eau courante ; en laissant couler un robinet dans la terrine où se trouve la morue, on peut la dessaler en 24 heures.

Quand la morue a ainsi trempé, elle est loin d'être propre ; il faut la passer à plusieurs eaux et la ratisser pour enlever les écailles. Je laisse la peau, certaines personnes trouvent que « c'est ce qu'il y a de meilleur ».

### Pour pocher

La morue ainsi préparée, je la mets dans une casserole d'eau froide, de façon qu'elle baigne bien, environ 2 litres pour nos quantités. J'ajoute 1 cuillerée de sel, et 1



cuillerée à café de jus de citron ; le vinaigre resserre trop la morue et la rend rêche, et le citron la blanchit mieux. On peut encore, pour favoriser le blanchiment, ajouter 3 ou 4 cuillerées de lait.

Je chauffe très lentement. La morue *ne doit pas bouillir*. Si on chauffe trop vite ou si on laisse bouillir, elle durcit et se raccornit. De temps à autre, avant l'ébullition, je remue la morue pour que l'eau chaude l'enveloppe bien partout.

Dès que l'eau commence à frémir, je couvre la casserole et je la retire sur le coin du fourneau, de manière à conserver l'eau aussi chaude que possible, mais sans bouillir. Je laisse ainsi la morue pendant 20 ou 25 minutes, c'est ce que l'on appelle « pocher ». Au bout de ce temps, la morue est cuite ; je puis la laisser attendre dans son eau, mais en tenant cette eau seulement tiède.

#### La purée de pommes de terre

Je choisis de préférence la grosse pomme de terre de Hollande, la peau fine, à pulpe jaune, qui fournit une purée cotonneuse, plus moelleuse que les autres variétés, et plus facile à digérer parce qu'elle contient moins de fécule. A défaut, je prends la Chardonne, grosse pomme de terre ronde, à peau rugueuse, ayant beaucoup d'œils.

Je les mets entières dans la casserole, après les avoir épluchées. Il est préférable de ne pas les couper, car, dans les endroits où le couteau a passé, les pommes de terre cuisent moins facilement et absorbent plus d'eau. Je couvre juste d'eau et j'ajoute 15 grammes de sel pour notre quantité de pommes de terre.

Je couvre la casserole et je fais cuire à bon feu pendant 20 à 30 minutes, suivant l'espèce et la grosseur des pommes de terre.

Les pommes de terre étant cuites, j'égoutte complètement la casserole, et je laisse

encore un instant sur le coin du feu pour faire évaporer toute humidité. J'obtiens ainsi une purée sèche et légère, qui boira l'œuf comme une éponge.

#### Pour passer

Je sors les pommes de terre de la casserole une à une, afin d'éviter qu'elles refroidissent, et je les écrase une à une sur le tamis métallique placé directement au-dessus d'un torchon. Cela vaut beaucoup mieux que de les passer directement au-dessus d'une terrine, parce que, de cette façon, les flocons de pommes de terre s'éparpillent à l'aise, et l'excédent d'humidité achève de s'évaporer. L'important est de passer vite, sans que la pomme de terre refroidisse, et sans rien laisser sur le tamis avant d'ajouter une nouvelle pomme de terre.

A défaut de tamis métallique, une passoire à trous très fins peut — à la rigueur — servir ; mais il faut éviter l'usage de l'appareil dit presse-purée, dont les trous sont trop gros.

Quand la purée est passée, j'ajoute un peu de sel, un soupçon de poivre et de muscade, et une quantité de sucre à peu près double de la quantité de sel, pour enlever l'âcreté que les pommes de terre ont pris en cuisant.

#### Pour lier

La purée étant passée, je la mets dans une terrine pouvant contenir environ le double de son volume, afin de pouvoir la travailler à l'aise.

J'ajoute 50 grammes de beurre de préférence non fondu, car le mélange s'opère mieux. Mais il faut qu'il soit très ramolli, sinon il ne se mélange pas. Je l'ajoute en petits morceaux gros comme des noix, et je travaille vigoureusement en tournant et en mêlant avec la spatule ou la cuiller de bois. Il faut travailler vivement pendant



5 ou 6 minutes : de cela dépend, en grande partie, la légèreté de la purée.

Quand le beurre est amalgamé, j'ajoute un œuf entier et un jaune et je mêle bien.

Si j'ai de bonne crème épaisse, j'en ajoute une ou deux cuillerées.

Cette quantité d'œuf est suffisante ; si la bordure de pommes de terre est trop grasse, elle peut éclater à la cuisson et laisser filtrer la sauce. D'autre part, la purée, tout en étant ferme, doit avoir une consistance permettant de la dresser avec une poche à douille ; c'est facile à apprécier avec un peu d'expérience. Quand la purée est trop ferme, on l'éclaircit avec un peu de lait, mais il faut y aller avec beaucoup de précautions.

Je la tiens au chaud jusqu'à l'achèvement de la sauce que je puis mettre sur le feu pendant que je triture la purée.

#### La sauce béchamel

Dans une petite casserole je fais fondre 30 grammes de beurre. J'ajoute une cuillerée comble de farine et je mêle vigoureusement hors du feu de manière à obtenir une bouillie bien lisse. Je mouille alors avec 1/4 de litre de lait, chaud ou froid peu importe. J'assaisonne légèrement de sel, poivre et d'épices ou de muscade, et je fais chauffer doucement jusqu'à ébullition, sans remuer *du tout*. Si l'on remue une seule fois avant que la sauce bouille, il faut alors remuer tout le temps pour éviter les grumeaux.

Dès que la sauce bout, je la bats un instant avec le fouet, puis j'ajoute le fromage râpé (sauf une cuillerée que je réserve pour la fin) et 40 grammes de beurre divisé en trois ou quatre morceaux. Je mêle doucement sur le feu et, dès que le beurre est incorporé et que le fromage est bien mélangé, je retire du feu.

#### Pour dresser

Je prends un plat creux pouvant aller au four et paraître sur la table. Nos proportions conviennent pour un plat d'environ 34 centimètres de diamètre. Je beurre ce plat avec du beurre non fondu.

Il s'agit de former tout autour du plat une couronne de purée en laissant au centre un puits où je mettrai la morue et la sauce. Je puis faire cela simplement avec une cuiller. Mais j'opère plus vite et plus régulièrement en employant une poche à douille à l'aide de laquelle je fais sortir la purée en un long boudin que j'applique sur le pourtour du plat. Je puis aussi, très facilement, dessiner la surface de la purée en coquilles ou en festons.

Maintenant, sur le fond du puits ainsi formé, j'étends une couche de sauce ; sur la sauce je mets une couche de morue déchiquetée en morceaux point trop petits ; puis une nouvelle couche de sauce, une seconde couche de morue et une dernière couche de sauce, de façon que la partie centrale s'élève légèrement en dôme au-dessus de la bordure de purée. Je saupoudre la surface de la sauce d'un peu de fromage mis de côté.

Je dore la surface de la purée avec un pinceau trempé dans le lait, et je mets au four.

#### Pour gratiner

Il faut un four très chaud de dessus ; tout est cuit, et il s'agit seulement de dorer la surface. Si le plat reste trop longtemps au four, le fromage fond et la sauce n'est pas filante. Cinq ou six minutes doivent suffire.

En retirant du four, je passe un petit morceau de beurre sur la sauce gratinée, pour la glacer, et je sers immédiatement.

MAZARIN.





## Croûte aux Œufs

**C**ECI est une façon très bonne et originale de servir les œufs à la béchamel. Rien de plus simple à exécuter que cette recette, car n'importe quel boulanger, même dans une campagne arriérée, se charge de vous faire un pain de ce genre. Il faut de bon beurre frais pour le pain comme pour la sauce, et l'excellence du lait ajoutera naturellement à l'ensemble.

Pour servir cette croûte, le mieux est de partager d'abord le couvercle en morceaux qu'on sert aux convives en même temps qu'ils prennent des œufs avec une cuiller. Ensuite on partage la croûte du fond sur laquelle repose encore une couche suffisante d'œufs.

### Proportions

Pour 4 à 6 personnes :

Un pain rond bombé, pesant environ 370 gr.;

75 gr. de beurre ;

4 œufs durs.

### POUR LA SAUCE

10 gr. de farine ;

30 — de beurre ;

5 — de sel ;

2 décil. 1/2 de bon lait ;

Pincée de poivre, muscade.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

### RÉSUMÉ

Creuser le pain en écuelle et réserver le couvercle. Enduire de beurre, faire doucement griller. Garnir l'intérieur avec œufs durs coupés dans sauce béchamel.

*Sauce :* Cuire, sans colorer, la farine et le tiers du beurre. Mouiller avec le lait ; assaisonner. Ajouter le reste du beurre hors du feu.

### Le pain

Procurez-vous un pain rond, en forme de boule, par conséquent plein de mie à l'intérieur ; ce n'est donc pas la forme de galette plate qui convient. A Paris, les bonnes boulangeries même n'ont pas toujours de ces pains tout prêts ; on les fait plutôt sur commande, pour des clients qui recherchent avant tout de la mie. La croûte en est très mince, très légère, presque une pellicule. C'est, naturellement, avec de la farine de gruau qu'on fait ce genre de pain, tout comme le pain de luxe habituel, de forme longue.

Avec un couteau pointu, cernez le tour du pain, juste à mi-hauteur, de façon que le couvercle soit presque aussi large que la partie qui formera écuelle. Si on laisse trop de hauteur à cette écuelle, les bords, en se rétrécissant vers le haut, empêchent l'intérieur de bien griller. Il faut donc couper le pain, en somme, à l'endroit le plus saillant du renflement, de façon à obtenir deux moitiés presque égales. Pour opérer avec égalité, il ne faut pas trancher en une fois, mais, comme nous disons plus haut, *cerner* le pain en introduisant à mesure la pointe du couteau tout autour.

Détachez ensuite les deux moitiés, en enlevant la mie. Avec une lame de couteau chauffée, afin de mieux pénétrer la mie fraîche, creusez l'intérieur du pain de



façon à laisser partout une couche de mie d'un centimètre et demi environ. Opérez avec précaution, car cette mie toute fraîche s'enlève comme une feuille d'ouate, et il ne faut pas trop dégarnir la croûte, parce qu'il n'en resterait plus assez une fois qu'elle aurait séché au feu.

Faites de même pour la partie du couvercle. Le pain est prêt à être beurré et peut attendre ainsi un certain temps à l'avance.

#### Pour beurrer

Mettez tout le beurre indiqué dans une toute petite casserole, soit 75 gr. Posez sur un feu doux, laissez chauffer jusqu'à ce que l'écume soit montée et s'amasse assez compacte pour être enlevée avec une cuiller de métal. Le *beurre ne doit pas colorer* du tout, mais il faut qu'il chauffe assez pour donner un ou deux petits bouillons ; il doit être alors comme une huile limpide. C'est tout simplement ce qu'on appelle le « clarifier ». Cette écume, si on la laissait, donnerait un goût de graillon à la croûte, car, pour ne pas la voir, si on avait employé le beurre tel quel, ses principes n'en existeraient pas moins.

Quand le beurre est ainsi bien nettoyé, arrosez-en tout l'intérieur des croûtes avec une petite cuiller qui permet de mieux répartir le beurre. Ayez soin de, surtout, bien arroser les bords, car, en décollant, le beurre tombe toujours pour garnir suffisamment le fond ; en disant les bords, je veux expliquer qu'il faut bien beurrer non seulement le tour intérieur de la croûte, mais aussi bien la partie de l'épaisseur, là où le pain a été coupé. Promenez bien la cuiller ensuite, en appuyant légèrement avec le dos pour que tout soit imbibé de façon égale ; tout ceci a surtout de l'importance pour la croûte du fond qui absorbe les deux tiers du beurre.

#### Pour griller

Ayez un feu de grillade à braises bien allumées, bien rouges, mais sans flammes, bien entendu, ainsi qu'il convient pour une bonne grillade.

Posez les croûtes sur un gril, l'extérieur de la croûte tourné dessus. Ce gril doit être en fil de fer étamé très mince, pour ne pas intercepter la chaleur du foyer. Mettez alors les croûtes à griller. Il faut une dizaine de minutes environ pour que le fond intérieur soit bien doré, et que l'intérieur des bords ait pris consistance croquante, car il est difficile qu'il colore, ne recevant pas l'action directe du feu. Seulement il arrive ceci : c'est que le bord des croûtes, à l'endroit où on a partagé le pain, brunit bien plus vite que le reste, étant plus rapproché du feu que le reste, puisque il pose directement sur le gril. Mais cela, c'est inévitable, et on le gratte avec un couteau quand tout le reste est à point. Pour le grattage, il faut avoir soin de poser la croûte sur le côté, afin qu'en grattant avec le couteau, les miettes brûlées ne tombent pas à l'intérieur de la croûte d'où on n'arriverait pas à les enlever facilement. Opérez avec précaution, car la croûte ainsi séchée se casse très facilement. Tenez ensuite les croûtes au chaud dans le four doux, jusqu'au moment d'y verser, juste au moment de servir, les œufs que vous aurez préparés de la manière suivante.

#### Les œufs

Ayez de l'eau bouillante sur le feu ; plongez-y les œufs, de façon qu'ils baignent bien ; faites reprendre l'ébullition, et laissez bouillir, avec la casserole couverte, pendant 10 minutes pour des œufs de grosseur moyenne.

Retirez les œufs pour les plonger immédiatement dans l'eau froide où vous les



laissez refroidir un quart d'heure. Pendant ce temps vous préparez la sauce.

### La sauce

Dans une casserole de la contenance d'un demi-litre, mettez la farine et un tiers du beurre, soit 10 grammes. Mélangez sur feu doux, en remuant avec la cuiller de bois, pendant 3 ou 4 minutes, pour que la farine cuise réellement, mais sans colorer aucunement.

Versez alors un demi-décilitre de lait chaud. Tenez la queue de la casserole de la main gauche, tandis que de la main droite vous travaillez le mélange avec la cuiller de bois vigoureusement et dans tous les sens, jusqu'à consistance de pâte lisse. Continuez à verser le lait par demi-décilitre en opérant de même à chaque fois. Salez, poivrez, mettez la muscade. Ramenez la sauce sur un feu plus actif, et *ne cessez de tourner* jusqu'à ce qu'elle ait bouilli une minute, en appuyant surtout sur le fond de la casserole avec la cuiller, pour qu'elle n'attache pas; ce qui se produit plus facilement avec de si petites quantités.

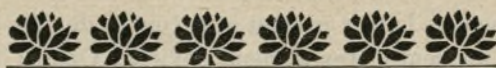
Si les œufs sont servis tout de suite, coupez-les en tranches et mettez-les dans la sauce où vous les laissez réchauffer sur un feu *extrêmement doux*, ce qu'on appelle des cendres chaudes.

### Pour servir

Cassez le beurre restant en tout petits morceaux que vous mettez dans la casserole, et agitez doucement pour fondre et mélanger, sans qu'il se produise de traînée huileuse.

Versez les œufs dans la croûte tenue bien chaude, couvrez avec le couvercle, et posez dans le plat du service. Servez immédiatement.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Menus

ŒUFS SUR LE PLAT  
MORUE AU GRATIN  
SALADE DE LENTILLES  
POMMES AU BEURRE



POTAGE CRÈME DE CHICORÉE  
BARBUE SAUCE CREVETTES  
CANARDS SAUVAGES ROTIS  
MOUSSE DE CHOUX-FLEURS  
PUDDING A LA MARÉCHALE

MOULES A LA MARINIÈRE  
CROUTE AUX ŒUFS  
SALADE HONGROISE  
POMMES A LA BRUXELLOISE



POTAGE AUX HERBES  
GNOCCHI GRATINÉS  
CARPE A L'ALSACIENNE  
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE  
GATEAU DE RIZ AU CARMEL

ŒUFS EN COCOTE  
FILETS MIGNONS DE MOUTON SAUCE POIVRADE  
POULE AU POT FARCIE FROIDE  
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE  
COMPOTE DE POIRES



POTAGE CRÈME FLORENTINE  
CANAPÉS DE KILKIS  
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE  
SALMIS DE BÉCASSES  
POULARDE TRUFFÉE  
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
BOMBE GLACÉE

ŒUFS AU JAMBON  
BLANQUETTE DE VEAU  
ROSBIF FROID — SALADE  
CRÊPES ET CONFITURES



CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
JAMBON AUX ÉPINARDS NOUVEAUX  
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE  
PINTADES FARCIES  
PARFAIT DE FOIE GRAS  
SALADE DE ROMAINE  
PUDDING DIPLOMATE

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE  
dans  
VIANDE TOUTE BONNE CUISINE





## GNOCCHI GRATINÉS

**L**es recettes de gnocchi sont toujours très demandées, surtout dans la saison où les légumes frais font défaut. Bien que nous en ayons déjà donné dans de précédentes années, on nous en réclame toujours. Celle-ci, qui est fort simple, trouvera bien sa place pour les jours maigres ; comme elle ne comporte pas de sauce béchamel, elle peut figurer dans un menu à côté d'un mets à sauce blanche. (Prononcer nioki.)

### Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :

150 gr. farine ;

125 — beurre ;

150 — gruyère, râpé ;

60 — parmesan, râpé ;

5 — œufs moyens ;

5 — sel ;

2 décil. 1/2 lait ;

Poivre, muscade.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

### RÉSUMÉ

Faire bouillir le lait avec 100 gr. beurre, sel. Y jeter la farine. Mélanger en pâte ferme sur le feu.

Ajouter hors du feu, les œufs, le Gruyère et le Parmesan, en réservant trois cuillerées de fromage pour le gratin. Former un boudin avec la pâte, la détailler en morceaux.

Faire pocher à l'eau bouillante. Egoutter, dresser dans un plat à gratin ; saupoudrer de fromage, arroser de beurre. Gratiner 20 minutes à four moyen.

### La pâte

Prenez une petite casserole en cuivre étamé, de la contenance d'un demi-litre. Met-

tez-y le lait avec 100 gr. du beurre cassé en petits morceaux pour qu'il fonde plus vite, et le sel. Comme il est nécessaire que le beurre soit fondu entièrement au moment où le lait viendra à bouillir, parce que, sans cela, le mélange avec la farine ne pourrait s'opérer, il faut, si le beurre est très dur, laisser la casserole dans un endroit chaud, près du feu, avant de la poser directement sur le feu. Cela donne au beurre le temps de se ramollir. Ayez toute prête, à côté de vous, la farine, *préalablement tamisée*, parce que le passage à travers le tamis métallique ou la passoire moyenne lui donne une légèreté parfaite.

Posez le lait sur un bon feu, remuez doucement pour mélanger le beurre, puis laissez chauffer. Dès que le lait monte en bouillonnant, retirez la casserole du feu, et, bien vite, avant qu'il soit retombé, jetez-y la farine tout entière d'un seul coup. Avec la cuiller de bois, mélangez vivement, toujours hors du feu. Au début, la farine forme des caillots, mais il ne faut pas s'en inquiéter, car ils disparaissent tout naturellement à mesure que l'on travaille avec la cuiller ; c'est l'affaire d'une à deux minutes au plus.

Remettez alors la casserole sur le feu, feu soutenu toujours, et ne cessez pas de triturer la pâte avec la cuiller pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que vous voyiez le fond de la casserole devenir sableux, mais sans colorer. C'est ce qu'on appelle « des-sécher » la pâte ; c'est-à-dire laisser évaporer une certaine part de son humidité, afin qu'elle soit par la suite plus légère. Elle doit alors ne plus attacher à la cuiller et se ramasser parfaitement en boule dans la casserole.

A ce point, retirez du feu et jetez la pâte dans une terrine de faïence assez grande pour pouvoir bien travailler et battre les œufs avec la pâte.



Cassez d'abord un œuf entier, jaune et blanc. Mélangez bien, toujours avec la cuiller, en battant et en soulevant la pâte, plutôt qu'en tournant. On pose, pour cela, la terrine un peu inclinée de côté sur la table, pour mieux atteindre ainsi le fond. Quand l'œuf est bien mélangé à la pâte, ajoutez-en un second et ainsi de suite, en opérant au fur à mesure de la même façon, de manière à n'ajouter un œuf nouveau que quand le précédent est parfaitement incorporé.

Ajoutez ensuite une partie des fromages : 120 gr. de gruyère, 50 gr. de parmesan ; poivre et muscade, soit une forte pincée de chacun. Battez encore pour bien mélanger, toujours en soulevant la pâte, ce qui, en lui faisant absorber de l'air, la rend plus légère.

#### Pour mouler

Farinez la table ou la planche, en la saupoudrant de farine légèrement.

Prenez gros comme un œuf de la pâte, avec une cuiller. Posez sur la table et roulez-la légèrement avec la paume de la main pour la ramasser en gros bouchon. Puis, toujours avec la paume de la main, roulez ce bouchon de façon à l'allonger et à l'amincir à la grosseur du doigt, comme de la saucisse bien égale. Cela se fait très vite et très bien. Observez que la paume de la main doit seule agir, et non pas les doigts, qui laisseraient des marques de séparation. Avec un couteau partagez cette longue saucisse en petits morceaux de 2 à 3 centimètres de long. Tout ceci se fait également avec facilité et promptitude. A mesure qu'on coupe, on détache le morceau avec le couteau, de façon à le faire sauter un peu sur le côté pour qu'il ne se colle pas au reste.

Rassemblez ensuite tous les morceaux sur un grand plat légèrement graissé, ou

encore mieux dans un grand couvercle plat de casserole, d'où plus facilement vous les ferez glisser tout à l'heure dans l'eau bouillante. Ne les entassez pas les uns sur les autres.

Comme, pour ces quantités, la totalité des gnocci ne tiendrait pas dans une seule casserole, vous pouvez ne préparer que la moitié de votre pâte, et, tandis que les gnocci pocheront, vous préparerez le reste.

#### Pour pocher

Ayez une *grande* casserole sauteuse, c'est-à-dire très large de fond, car c'est ici de la superficie et non pas de la profondeur qu'il faut. Le métal est indifférent dans le cas présent.

Remplissez-la aux deux tiers d'eau bouillante, soit environ 2 litres 1/2, salés avec 10 gr. de sel par litre. Posez sur le feu et tenez en pleine ébullition.

Faites-y glisser les gnocchi que vous avez déjà préparés sur le plat ou dans un couvercle. Il faut *qu'ils soient bien à l'aise dans l'eau, les uns à côté des autres, et pas trop serrés*, car ils doivent gonfler sensiblement, et, s'ils étaient entassés, ce gonflement ne pourrait se produire. C'est d'une importance fondamentale.

Couvrez la casserole, faites reprendre l'ébullition sans tarder, et, dès que l'eau a recommencé à bouillir, retirez la casserole sur un feu excessivement doux, où le liquide ne fasse que frémir, c'est-à-dire remuer légèrement sans bouillir. Laissez-les ainsi 10 à 12 minutes. C'est le temps nécessaire pour qu'ils aient bien raffermi et gonflé en même temps.

Egouttez-les en les prenant avec une écumoire, pour les poser, toujours les uns à côté des autres, sur un large tamis. Tenez-le tout près du fourneau pour ne pas laisser trop refroidir ni saisir par l'air froid.



Pendant que les gnocci pochaient, vous avez préparé le reste de la pâte, et vous mettez cette seconde partie à pocher dans la même eau que vous faites bouillir de nouveau, en opérant de même.

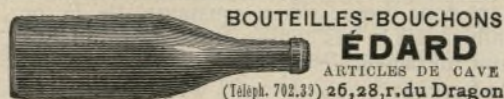
#### Pour gratiner

Dès que les seconds gnocchi ont poché et égoutté convenablement, 4 ou 5 minutes suffisent pour l'égouttage, il faut les faire gratiner. En les laissant trop refroidir, ils perdent de leur légèreté.

Prenez un plat à gratin, de préférence à une caisse à soufflé toujours un peu trop profonde, et dans laquelle il faut trop enterrer les gnocchi. Beurrez-en le fond, et disposez dessus une couche de gnocchi. Saupoudrez-la très légèrement de fromage; puis mettez une seconde couche de gnocchi que vous saupoudrez pareillement, et terminez par une couche plus abondante de fromage, sur laquelle vous semez 25 gr. restant du beurre, en petits morceaux gros comme des noisettes.

Mettez le plat au four moyen; il ne faut pas un four trop chaud, parce que les gnocchi gratineraient avant d'avoir gonflé. Et ils doivent encore gonfler à la chaleur du four; mieux vaut un four un peu moins chaud, dans lequel on les laisse un peu plus longtemps, qu'un four trop chaud, au début surtout. Un surplus de chaleur à la fin est sans inconvénient, mais c'est au début qu'il faut l'éviter. Comptez sur une vingtaine de minutes au four, au bout desquelles les gnocchi ont dû monter à la façon d'un soufflé, et prendre une belle teinte dorée. Servez-les aussitôt, car, ce point atteint, ils retombent et perdent leur légèreté.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Meubles et Bibelots

### IV

#### LE STYLE MODERNE

Il a quelque temps j'avais besoin, dans une gamme de nuances fort restreinte, d'un bout d'étoffe qui ne fût pas de style.

Après avoir vainement cherché dans les cinq ou six maisons où j'avais chance de le trouver, je me hasardai, par acquit de conscience, chez un de nos plus grands fabricants d'étoffes de style. Il me reçoit de façon charmante, paraît convaincu qu'il a mon affaire en dehors du Louis XV et du Louis XVI, et me montre du style oriental.

— C'est tout ce que vous avez comme fantaisie ?

— Oui, monsieur.

— Rien, en moderne, plus ou moins mitigé ?

— Monsieur... il n'est pas encore entré de style moderne ici, et j'espère bien, pour l'honneur de la maison, qu'il n'en entrera jamais.

Si vous aviez vu le mépris Régence avec lequel on me reconduisit !

Une heure après j'entre chez un marchand de parapluies pour acheter une cravate blanche. (Tout le monde sait qu'aujourd'hui, à Paris, on ne trouve des cravates chic que chez les chemisiers qui vendent des parapluies). Je sollicite une forme de nœud dont l'épanouissement discret me paraissait mieux convenir à mon genre de col.

— Cela ne se fait plus, monsieur.

— Mais, cela se faisait il y a trois mois.

— Monsieur, la cravate suit la loi du progrès.

Partisans et adversaires du style moderne sont aussi exclusifs dans leurs idées que ces deux patriotiques représentants du commerce parisien. Essayons, en tenant compte des critiques des uns et des autres, d'envisager la question sans parti pris. Et pour commencer, si vous le voulez bien, au lieu de *modern style* (prononcez *sta-el*) disons tout simplement



style moderne ; nous n'en paraîtrons pas moins distingués.

\*\*\*

Les personnes qui donnèrent la première impulsion à cette recherche aujourd'hui assez accentuée d'une formule nouvelle d'ameublement, semblent avoir été inspirées d'abord par des préoccupations démocratiques.

Des amateurs raffinés, en tête desquels il convient de citer M. Berger, président de l'Union centrale des arts décoratifs, M. Sandier, directeur de la manufacture de Sèvres, souffraient de voir le meuble de style pastiché en des reproductions grossières, essentiellement propres à pervertir le goût du bourgeois. D'autre part, connaissant le prix de revient du meuble Louis XV ou Louis XVI le plus simple, mais bien fait, ils rêvaient de fauteuils et d'armoires d'où serait bannie toute sculpture, où la moulure ne serait employée qu'à la dernière extrémité, et dont tout le chic résiderait dans la simplicité de lignes combinées de manière à réduire autant que possible certains prix de façon ; en un mot, ces messieurs voulaient des meubles en menuiserie, sans le moindre travail d'ébénisterie. (La menuiserie et l'ébénisterie sont deux choses fort distinctes, comme la peinture à l'huile et la peinture à l'eau). Pour répondre à ce programme séduisant, on leur fit surtout des meubles de charpentier.

En même temps le symbolisme hantait l'esprit de la plupart des pionniers de l'art futur.

C'est un principe général d'esthétique que la forme générale d'un monument, d'un objet quelconque, doit indiquer sa destination. La façade d'un opéra doit faire comprendre que l'on danse derrière, par conséquent, ne point ressembler au portail d'une cathédrale ; il convient qu'une table paraisse apte à supporter quelque chose ; un bon fauteuil doit « nous tendre les bras ». Cette règle, souvent mal observée, devint l'unique préoccupation d'artistes de talent, qui en firent des applications inattendues.

Ainsi, on a beaucoup parlé du Castel Béranger, cette maison ultra moderne, construite à

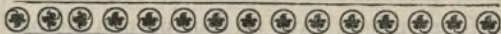
Auteuil par M. Guimard, et couronnée par le Conseil municipal. Les boutons de porte de cet immeuble, où abondent les détails amusants, attirent l'œil par leur forme étrange, et, je me hâte de le dire, nullement désagréable. Ecoutez-en la genèse, ce sera comme si vous les voyiez. M. Guimard s'est dit qu'un bouton de porte est fait pour être empoigné par qui-conque veut ouvrir cette porte. Il a donc pris un peu de glaise, l'a pressée dans la main, et la forme ainsi obtenue fut donnée à ces boutons éloquents.

De même, dans un instant de loisir, M. Saudier s'est amusé à composer, pour s'harmoniser avec la destination du cabinet de toilette, un papier de tenture dont le dessin se compose d'un semis d'épingles, fort original, mais peu voluptueux.

Ce sont là, je le sais, fantaisies d'hommes de goût, outrées sans doute avec intention pour mieux indiquer la voie où ils voudraient voir s'essayer la jeunesse. Leur exagération, ou, plutôt, leur défaut de mise au point a ravi les snobs et déconcerté les gens de goût, ces derniers ayant le grand tort de condamner sévèrement ces premières tentatives et d'oublier qu'un style ne s'improvise point en quelques mois.

(A suivre)

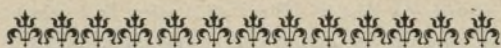
FERNAND HONORÉ.



## CONSERVATION DES FORCES

La dépense incessante de l'énergie vitale n'est pas seulement réparée par l'alimentation, qui agit à la manière du charbon dans la machine ; il est surtout indispensable de conserver la souplesse et l'intégrité de nos organes, de les entretenir en parfait état, de maintenir leur résistance. C'est ce rôle d'excitateur et de protecteur que remplit à merveille le Vin Mariani. Lorsque l'usure de nos rouages amoindrit ou paralyse leur activité, le tonique Mariani les restaure, les régénère, et tout en épargnant leur fatigue, augmente leur ressort. Les effets dynamogéniques du Vin Mariani sont donc progressifs et constants. De là son influence à la fois conservatrice et stimulante, avec un bénéfice chaque jour accru de santé et de force.





## A TRAVERS L'EXPOSITION

Sera-t-on prêt ? C'est la question du jour, et à laquelle toutes conversations sont ramenées. Je crois qu'il y a là un petit malentendu. Qu'on soit *prêt* pour le 15 avril — ce qui s'appelle *prêt* — cela paraît douteux. Mais que l'Exposition puisse être ouverte le 15 avril, cela est nécessaire, et il est certain qu'elle le sera.

Elle présentera encore d'assez nombreuses lacunes, à ce moment. Il est probable, par exemple, qu'au Palais des Armées de terre et de mer, où les voies de manutention qui doivent servir à amener sur place le matériel et les objets à exposer n'étaient pas encore posées ces jours-ci, on ne sera pas prêt. Aux palais de l'Electricité, de la Mécanique, de la Métallurgie, il y aura bien des « trous » encore ; mais qu'importe ? Les jardins recouverts, les statues et les tableaux seront en place, les vitrines d'art de l'Esplanade seront remplies, la rue des Nations développera sur les berges de la Seine l'alignement somptueux et la féerie polychromie de ses façades ; le Trocadéro se parera de l'exotisme le plus savoureux : il y aura de la musique dans tous les restaurants, et des restaurants autour de toutes les musiques.

Si tout cela ne vaut pas un ticket de quinze sous, c'est que nous sommes devenus vraiment bien difficiles !

\*

La Suisse a terminé la construction de son chalet, près du Trocadéro. Je signale dès à présent ce coin aux personnes qui ont le goût des curiosités, ou tout au moins des spécialités culinaires.

Les spécialités figureront à la section suisse du groupe des aliments, dans l'ancienne galerie des Machines. Mais là, elles ne pourraient être ni vendues ni consommées ; c'est pourquoi M. Ador, le distingué commissaire général de Suisse, a eu l'idée de faire établir, dans son pavillon, à l'usage des amateurs, un buffet de « dégustation » où leur seront présentées ces

spécialités en *duplicata*... immédiatement consommables,

\*

Des fumeurs nous demandent si la question des bureaux de tabac est enfin résolue ?

Pas encore. La vente du tabac constitue chez nous un privilège : or, on ne sait pas encore à qui et dans quelles conditions ce privilège — temporaire, en l'espèce — pourra être accordé.

Il serait pourtant temps, comme dit la chanson, que ce point fût fixé !

\*

Un détail qui montre à quelle formidable affluence de visiteurs s'attendent les organisateurs de l'Exposition : le personnel des postes et télégraphes, qui était d'environ soixante-dix « unités » en 1889, a été quintuplé pour 1900.

Au lieu d'un bureau, il y en aura sept. Le bureau central ouvrira le 20 mars ; les six autres, du 25 mars au 15 avril.

Un huitième bureau sera ouvert à l'annexe de Vincennes.

\*

La période des inaugurations locales et des banquets est ouverte. C'est le *Palais du Costume* qui a commencé la série, la semaine dernière. On parle maintenant d'une fête très prochaine qui serait offerte à la Presse, au *Vieux Paris* ; et le 5 avril, nous aurons l'inauguration du *Village Suisse*.

Contrexéville, Evian, Vittel et Vichy vont faire des affaires d'or, l'an prochain ! car tout se paye... même les banquets où l'on ne paye pas ; et après tant de toasts, le besoin d'un peu d'eau pure se fera sentir...

\*

En attendant, nous allons voir couler le champagne à flots, à la galerie des machines. Les négociants en vins de champagne ont organisé une luxueuse exposition collective, et ont décidé d'établir fraternellement entre eux une sorte de « roulement », grâce auquel une nouvelle *marque* sera présentée chaque jour aux consommateurs et c'est cette marque seule qui sera consommée pendant la journée. Nous doutons qu'il en soit offert de plus avanta-



geuses que le *Champagne Trianon* du *Pot-au-Feu*.

Ainsi nous sera fournie l'occasion de comparaisons précieuses. C'est ce qu'on pourrait appeler une leçon de choses... à l'usage des grandes personnes.

\*

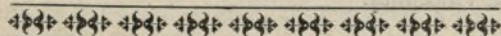
A l'issue du Carême, il sera intéressant d'aller assister à une autre leçon de choses que nous offrira l'exposition de Saint-Pierre et Miquelon.

Je veux parler du diorama où nous seront racontés par l'image, les travaux de préparation et de conservation de la morue.

Ce n'est pas tout. Les bons « terreneuviens » auront sur la Seine un trois-mâts armé pour la pêche, et dans la cale duquel un cinématographe reproduira les épisodes de la vie de nos pêcheurs de morue, à la mer et dans leurs ports.

Il n'est pas mauvais que les gourmets sachent le prix de certains bons plats, et de quelles misères parfois leurs jouissances sont faites !

JEAN LOUIS



## Potage au Chou-Fleur

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

L'eau dans laquelle a cuit un chou-fleur peut être utilisée pour faire un excellent potage. Passez-la à la passoire fine ; faites-la bouillir ; jetez-y en pleine ébullition le Tapioca-Bouillon nécessaire. Dès que l'ébullition a repris, couvrez et laissez pocher sans bouillir. Ajoutez, avant de servir, un jaune d'œuf délayé dans deux ou trois cuillerées de crème ou à défaut un morceau de beurre qu'il ne faut pas laisser non plus bouillir. Pincée de poivre et de muscade, et servez très chaud.

Le *Tapioca Bouillon-Boudier* se trouve au *Dépôt Central* : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux *dépôts de Paris* (voir la liste dans le dernier numéro du *POT-AU-FEU*). Pour la Province, s'adresser au *Dépôt Central*.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90  
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »  
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.. 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16-fr. aux bonnées du *Pot-au-Feu*.



## CHIFFONS

Avez-vous jamais remarqué comme, dans la première quinzaine de mars, une ou deux belles journées montrent, par les rues de Paris, de femmes en toilette ? C'est même à ce moment qu'on juge le mieux, sous la clarté du grand jour, les modes de l'hiver qui finit ; on découvre des détails inaperçus dans l'encombrement et la hâte des visites, alors qu'on n'arrivait guère dans un salon qu'à l'heure où il fallait déjà l'éclairer. Tandis que les belles Madames ramènent de Nice des costumes de transition presque printaniers, les raisonnables et les économes se sont décidées à porter, la saison s'avançant, ce qui fut leur grande tenue d'hiver : elles « finissent » leur beau chapeau.

Viennent quelques après-midi de soleil, et les renards, les zibelines, seront trop lourds, plus encore que trop chauds. C'est encore et toujours par les tours de cou en mousseline de soie qu'on songe à les remplacer, en dehors des boas de plumes frisées qui pour être beaux, atteignent des prix devant lesquels beaucoup de budgets reculent,

Un de ces tours de cou en mousseline de soie, que je viens de voir dans une maison de modes, m'a paru particulièrement joli et seyant parce qu'il est souple, léger et volumineux à la fois. J'ai pu recueillir sur son exécution des renseignements techniques dont plus d'une de mes lectrices profitera certaine-



ment. Les voici tels qu'ils m'ont été livrés.

Prendre 6 mètres de mousseline de soie de largeur ordinaire, c'est-à-dire 1 m. 20. Il s'agit de former tout d'abord une série de coques d'un volume gradué qui entoureront le cou. Plier d'abord la mousseline en deux sur sa longueur et former, en y passant un fil qu'on coulisse, un pli ou tête de 9 centimètres de hauteur, soit 18 centimètres de l'étoffe ainsi pliée. Ce pli ou tête constitue une fois que le fil est tiré en coulisse, la coque qui se trouvera juste par derrière sur la nuque, au milieu du boa. Laisser de chaque côté de ce pli 4 cent. d'intervalle et faire ensuite 2 têtes sur 8 cent. de hauteur, ce qui nous donne pour l'instant un total de 3 têtes ou coques, car en disant 2 têtes, je veux dire qu'il y en aura une de chaque côté de la première, celle qui mesure 9 cent. Ensuite nouvel écart de 4 cent. Encore 2 têtes sur 7 cent. de haut. Encore 4 cent. d'écart, et ainsi de suite en formant des crêtes dont la hauteur doit diminuer jusqu'à atteindre seulement 4 cent. A partir de cette mesure, on continue à faire des têtes de 4 cent. de hauteur avec des écarts de 4 cent. également, jusqu'à la fin de l'étoffe, en réservant toutefois 24 cent. à chaque bout, qui repliés constitueront une haute tête de 12 cent. de haut qui formera une sorte de volant à l'extrémité du boa.

Pour donner un certain soutien, une direction de lignes à cette étoffe si molle, on établit ainsi la charpente du boa. Il faut environ 1 m. 10 de large ruban de satin n° 30. On marque le milieu qu'on fixe sous la grosse coque de la nuque et on plie en deux, sur sa largeur, la partie nécessaire pour entourer le cou ; sur cette partie, on fixe les coques qui forment l'encolure jusqu'au menton. A partir de cet endroit, le système change. Il faut laisser le ruban dans sa largeur et l'enserrer légèrement dans la mousseline qu'on fait se rejoindre et qu'on fixe à l'extrémité de chaque coulisse ; on forme ainsi de chaque côté de l'encolure comme une sorte de tube en mousseline dans lequel joue librement le ruban, non pas étalé, bien entendu, ni plié régulièrement non plus, mais seulement froissé, de façon à gon-

fler et à soutenir la mousseline, tout en lui laissant la plus entière souplesse.

Une très charmante robe de jeune fille pour les matinées et autres occasions élégantes l'après-midi. Du drap blanc pastel ; tout est pastel à présent, c'est-à-dire de tons très doux, comme pâlis et effacés. En quoi du blanc peut-il être pastel, alors ? Bien difficile à expliquer avec des mots. C'est un blanc neutre, ni ivoire, ni crème, avec les tons mats d'une peau de daim blanche. Voilà pour la couleur, et voici pour la forme. Jupe plissée — on ne les fait plus autrement, — mais en droit fil ; les plis ronds, piqués de chaque côté jusqu'à mi-hauteur, vont s'élargissant vers le bas. Corset à plis piqués partout : devant, derrière, sous les bras. Il va sans dire que, à l'envers, toute l'épaisseur d'étoffe produite par le pliage est coupée au ras des plis. L'encolure est légèrement décolletée en rond, tout autour, sur une chemisette en mousseline de soie blanche qui se prolonge devant en gilet. Trois petites bandes ou straps en taffetas blanc, piquées, suivent le mouvement de l'encolure. Le long des devants, entr'ouverts sur la chemisette jusqu'à la ceinture, trois groupes de petites pattes piquées, en taffetas, fixées sous de mignons boutons dorés. Au cou, gros nœud en dentelle de Luxeuil franchement ocrée, descendant en jabot jusqu'à la taille. Excessivement réussie, la combinaison de ces teintes : le blanc mat du drap, avec le ton de rouille de la dentelle.

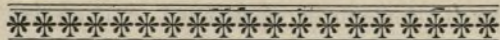
A. DE BOURGEOISIE.

**BEAUTE** SECRET RIDE EFFACÉE REPOUSSE RAPIDE, CHEVEUX, CILS !!  
GEORGIEN PR 3, rue 550, BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG



ALIMENT DES ENFANTS

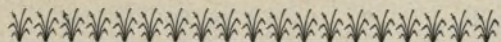




## NETTOYAGE DES CUIVRES CISELÉS

Les poudres, les pâtes et tous les produits qui, d'une façon générale, réussissent le mieux pour nettoyer les cuivres polis, sont d'un emploi difficile quand il s'agit du cuivre ciselé. D'abord, ils s'incrument dans les creux où ils prennent une teinte noire; puis ils ont l'inconvénient de trop accentuer le brillant des parties polies et d'enlever ainsi la patine qui ajoute au caractère artistique de certains objets. Une personne qui a habité longtemps la Tunisie, où les plateaux, les jattes et autres ustensiles en cuivre ciselé sont très répandus, nous dit que là-bas on nettoie tout cela simplement avec des citrons. On coupe les citrons en deux, et l'on frotte l'objet terni; avec une brosse on fait pénétrer partout le jus de citron. Si le cuivre est très noir, il faut, après l'avoir frotté de citron, laisser un peu reposer dans cette humidité. Quand le cuivre a recouvré sa teinte naturelle, rincer à l'eau claire, et sécher parfaitement, en frottant d'abord avec des chiffons spongieux, et en exposant ensuite l'objet à la chaleur.

M<sup>me</sup> BELIN.



## COURRIER

**On demande à louer**, pour saison d'été, très près d'une station, à trois quarts d'heure ou une heure environ de Paris (de préférence par gare Saint-Lazare), petite installation meublée sans luxe, mais très propre, trois chambres maître, salle à manger, cuisine, chambre pour deux bonnes, jardin, proximité de bois ou rivière. Ecrire au Journal en indiquant les conditions, aux initiales S E.

**A. G.** — Salade de museau de bœuf : cuire le museau comme un jambon, environ 2 heures par kilo. Laisser refroidir dans la cuisson. Couper en petits morceaux, assaisonner avec huile, vinaigre,

sel, poivre, estragon, ciboule, échalote. Laisser mariner un jour ou deux. Vous aurez tout avantage à acheter le museau tout préparé. — Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettre.

**Gravelines.** — Il n'entre point de crème ni d'œuf dans la sauce qui accompagne ce filet : c'est une sauce madère. — Filet de bœuf à l'italienne : filet braisé garni de nouilles ou de macaroni. — Oui, le port est le même pour plusieurs reliures que pour une seule.

**V<sup>lesse</sup> de S.** — Mettre le jambon à l'eau froide; à partir de l'ébullition faire mijoter comme un pot-au-feu un quart d'heure par livre.

**S. H.** — Chez Briffault, 72, avenue Parmentier.

**Lille.** — Homard à l'américaine : recette parue en 1894.

**G., Chartres.** — Chez Briffault, 72, avenue Parmentier. — Les beignets ramollissent, soit parce que vous les mettez les uns sur les autres, soit parce que vos pommes sont trop aqueuses, soit parce que vous les cuisez trop vite.

**G. S.** — Nous ne pouvons guère vous indiquer de bonnes marques de ces spiritueux. Songez que le kirsch de l'année se vend chez le producteur 5 à 6 fr. le litre. Ajoutez les droits, les frais de transport, l'honnête bénéfice et le prix de la vieillesse, et songez à ce que le commerce peut vous offrir à 6 fr. la bouteille. Il en est de même du cognac. On trouve plus facilement du rhum convenable et toutes les marques se valent à peu de chose près.

**De L.** — Nous avons déjà publié plusieurs recettes d'escargots.

**D. G., Barr.** — Nous croyons vous avoir répondu pour le bavaïse au café. — La teinte bleutée de votre gelée au kirsch peut provenir soit de l'étamage du moule, soit du bleu d'outre-mer ajouté au sucre pour masquer un raffinage imparfait.

**Nancy.** — Vin de groseilles à l'anglaise : jeter 9 litres d'eau sur 10 livres de groseilles vertes concassées, triturer pour réduire la pulpe en purée, passer à l'étamine, ajouter 6 livres de sucre, laisser fermenter un jour ou deux, mettre en tonneaux et laisser achever la fermentation. En novembre soutirer dans un tonneau neuf préalablement rincé avec du brandy. En mars ou avril mettre en bouteilles.

**P.** — Cette recette de bavaïse est exacte. Avec du bon chocolat et de la crème pas aigre, elle est suffisamment sucrée pour beaucoup de personnes. Si elle ne l'est pas assez pour vous, ajoutez du sucre à volonté.

**Marguerite et Jeanne.** — Pour avoir une tête de veau très blanche : la cuire dans une casserole



en terre, mettre dans l'eau 2 ou 3 tranches de citron, un morceau de mie de pain, couvrir avec une mouseline et cuire très lentement. — Vous pouvez appliquer la cuisson au court-bouillon à tous les poissons.

**Lunéville.** — Pour que les crosnes restent blancs: les avoir bien frais cueillis, cuire à l'eau une dizaine de minutes, égoutter, arroser de beurre et servir.

**P. T.** — Ces recettes ont paru. Pour les collections veuillez lire l'avis inséré dans tous les numéros.

**P. C.** — Il y a une question de tour de main et de produit que nous ne connaissons point parfaitement. — Il ne saurait y avoir les mêmes développements. — Il n'y a pas de liquides pour nickeler; le nickelage se fait au feu ou à la pile.

**M. F. H.** — Une recette de croûte pour vol-au-vent en 1895; pour bouchées, en 1896.

**Renée.** — Vous ne vous trouvez point dans les conditions indiquées. — Aucune réduction.

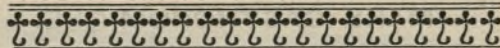
**M. B.** — Œufs à la Mornay: nom donné aux œufs pochés gratinés à la crème dont nous avons donné la recette. On range des œufs pochés sur un plat, entre deux couches de béchamel au fromage et l'on fait gratiner.

### LE MAGGI POUR CORSER

C'est le *Vade mecum* de toute cuisinière soucieuse de sa réputation. C'est le correcteur souverain d'une sauce manquée, d'un bouillon faible, d'un potage sans saveur, etc. Quelques gouttes suffisent et son usage est d'autant plus pratique qu'on peut l'employer à table même. Ne pas le faire cuire afin de lui conserver tout son arôme. En flacons depuis 25 centimes dans toutes les bonnes épiceries.

### LES CAFÉS CARVALHO

La consommation du café est quotidienne et un bon conseil sur cette question vaut son pesant d'or. Si vous voulez éviter la falsification, adoptez les *Cafés Carvalho*, qui ne sont vendus qu'en boîtes cachetées de 125, 250 et 500 gr. net, au prix de 2 fr. 40, 2 fr. 60 et 3 fr. le 1/2 kilog. (prix et poids marqués sur chaque boîte avec le nom, la marque et la signature). L'exiger dans les bonnes maisons et 85, rue Turbigo, etc.



### NOS PINTADES FARCIES

Ces pintades, de premier choix, bien entendu, sont remplies d'une farce légèrement truffée et assez grasse qui corrige la sécheresse naturelle de la chair de ce genre de volatile. Nous ne pourrions en fournir que pendant peu de temps, car, dans quelques semaines, les pintades seront dures. Nous les livrons toutes prêtes à rôtir.

Une pintade suffit largement pour 8 personnes.

#### PRIX

Paris, à domicile..... 9 fr. »  
Départements, franc de port  
et d'emballage en gare..... 10 —  
Alsace-Lorraine, Suisse,  
Belgique, franco en gare.. 10 — 50

### NOS POULARDES TRUFFÉES

Nos abonnés peuvent nous demander des poulardes truffées jusqu'à Pâques.

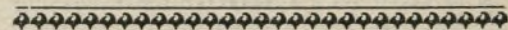
Pour plus de détails, voir les précédents numéros.

### NOS PARFAITS DE FOIE GRAS

De même, nous livrerons encore pendant une quinzaine de jours des parfaits de foie gras.

### PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

La saison est finie. Prière de ne plus nous en demander.



Le prochain numéro du **POT-AU-FEU** paraîtra le 7 Avril 1900  
(premier Samedi du mois).

**VELOUTINE** Poudre de Riz Spéciale  
préparée au Bismuth.  
Hygiénique, Adhérente, Invisibile.  
**CH. FAÏ** Inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.



## MARS GASTRONOMIQUE

## POISSON

Les saumons entiers, dont les plus petits pèsent 5 ou 6 livres, valent de 9 francs à 9 fr. 50 le kilo ; le saumon coupé vaut 10 à 12 francs. La truite saumonée a baissé sensiblement. Au-dessus de 3 kilos : 8 fr. 50 à 10 fr. le kilo ; au-dessous de ce poids : 11 à 12 fr.

Petite truite de rivière : 9 à 10 francs le kilo.

Le turbot et la barbe sont revenus à un prix normal : de 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

La sole varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 30 le kilo.

Le bar, assez rare, vaut de 5 à 6 francs le kilo ; le mulot, 4 francs à 5 fr. 50.

N'oublions pas que des tempêtes d'équinoxe sont encore à craindre ces jours-ci.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 25.

Petit rouget de la Méditerranée : 6 francs le kilo.

Le colin se maintient aux environs de 2 fr. 50 le kilo. Les plus petits colins pèsent au moins 2 kilos.

Le merlan, après avoir valu 2 fr. 50 le kilo, est revenu à 1 fr. 75.

Le maquereau est toujours peu abondant : 80 centimes à 1 fr.

La langouste vaut toujours de 5 à 6 fr. le kilo ; le homard, 4 fr. 50 à 6 francs et, certains jours, 8 francs le kilo.

Les écrevisses sont très chères et commencent à être moins pleines. Petite écrevisse pour bisque : 15 à 16 francs le cent ; à 25 francs le cent, elles ne sont pas grosses.

Eperlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la caissette.

## CAUSERIE DU FOYER

Il arrive souvent que la grippe revêt des apparences bénignes, c'est-à-dire que, dès le début, le malade n'est pas terrassé par la violence des symptômes ; c'est plutôt d'une façon atténuée qu'il ressent : fièvre, courbature, inappétence, mal de gorge, toux, etc. ; mais le mal traîne en longueur, détruit le ressort vital, se complique de lésions graves, et même de symptômes infectieux promptement mortels.

Gare aux vieillards, aux femmes, aux enfants et aux faibles en général, car beaucoup de grippés de cette

année deviendront tôt ou tard phthisiques, cardiaques ou névrosés ! Qu'ils se hâtent d'enrayer le mal. Mais comment faire céder les dernières traces de la grippe ? Par l'emploi du *Vin Désiles*, qui par l'iode, le tanin, l'alcool de bonne qualité qu'il contient, est le décongestionnant le plus actif qu'on connaisse et qui, en même temps, rétablit la digestion par la coca, le quinquina, de même qu'il commande au système nerveux par les phosphates qui s'y trouvent en abondance. Dans ces cas les médecins administrent de préférence le *Vin Désiles* sous forme de grogs chauds qui peuvent servir de véhicules aux autres médicaments.

D<sup>r</sup> ALÈQUE.

## ADJUDICATIONS

CHATOU-CROISSY G<sup>d</sup>e PROPRIÉTÉ

r. de la BELLONYE, 27 et av. de la PROCESSION, 2 étages, terrasse au-dessus, serre, écurie, remise, beaux arbres, etc. C<sup>e</sup> 6.217 m. entour. de murs. M. à p. 30,000 fr. A ADJ<sup>e</sup> s. l'ench. ch. not. Paris, 3 avril 1900. S'ad. à M<sup>e</sup> Ch.-A. LEFEBVRE, not. à Paris, 8 bis, r. Echelle.

**2 MAISONS à PARIS**, 13, r. SOUFFLOT, et 8, r. MALEBRANCHE, R. b. (us-ep. d'aug.) 37,050 fr. M. à p. 550,000 fr. A ADJ<sup>e</sup> s. l'ench., ch. des not. de Paris, le 3 avril 1900. S'ad. à M<sup>e</sup> Maurice ROBIN, not., 5, r. d. Louvre.

**MAISON CITÉ BERGÈRE** 6, C<sup>e</sup> 228<sup>m</sup>. Rev. à PARIS 160,000 fr. A ADJ<sup>e</sup> s. l'ench. ch. not. Paris, 3 avril 1900. S'ad. à M<sup>e</sup> MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, not., 14, r. des Pyramides.

Le Gérant : A. DESBOIS

Les COUTEAUX  
A la marque de la TROMPETTE

MEDAILLÉ D'OR  
EXPOSITION 1878  
LAURE

sont reconnus supérieurs.



Préparation et réussite rapide, infaillible, en quelques minutes et en toutes saisons de la  
**SAUCE MAYONNAISE**, Remoulade, Ayoli, etc.  
Grâce à la découverte et par l'emploi

de la **MAYONNE DUPOUX**

DUPOUX, inventeur et fab. à Villebois (Charente).  
Envoi d'un flacon pour douze sauces et mode d'emploi franco contre mandat poste de 1 fr. 75. — Paris 1899 : Médaille d'Or et Croix de mérite. — Bruxelles 1899 : Diplôme d'Honneur et Médaille d'Or. — Marseille 1899 : Exposition Universelle, Grand Prix.  
Agent Général pour la France : Maison CHANTRIER, BASTIEN et ROULLIER, 18, Avenue Victoria, PARIS.  
Le flacon pour 12 sauces 1<sup>re</sup> 75. — Le demi-flacon pour 6 sauces 1<sup>re</sup> 10.  
EN VENTE DANS LES PRINCIPALES ÉPICERIES.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 567, RUE SAINT-HONORÉ.

**AU COTILLON UNIVERSEL**  
Téléph. 203, 26. E. CARRÉ 120, Rue Amélot.  
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON