



## Côtelettes de Veau Farcies

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Les côtes de veau farcies sont un plat de résistance constituant une excellente entrée pour les dîners de famille. Leur préparation est très simple et il suffit d'apporter de l'attention à leur cuisson pour obtenir cet aspect glacé qui les rend si appétissantes et que tant de cuisinières n'arrivent pas à leur donner. On les sert généralement avec une purée de légumes : pommes de terre, chicorée, oseille, lentilles, etc.

### Proportions

Pour 4 personnes nous prendrons :  
 2 côtelettes pesant, toutes parées, environ 250 gr. chacune ;  
 250 grammes de chair à saucisse ;  
 125 — de crépine de porc ;  
 60 — de beurre ;  
 1 petit verre de cognac ;  
 1/4 de litre, soit 2 décilitres 1/2 de vin blanc ;  
 1 décilitre d'excellent jus ou, à défaut,  
 1 décilitre de bouillon et 1 cuillerée à bouche de glace de viande ;  
 1 cuillerée à bouche d'huile ;  
 1 — à café de jus de citron.

J'insiste sur la nécessité du jus ou de la glace de viande, car on ne saurait obtenir de bons résultats en employant du bouillon ordinaire et en liant la sauce avec de la farine.

### La farce

Si l'on désire une farce très fine, au lieu d'employer de la chair à saucisse, on prend 200 grammes de filet de porc et 100 grammes de lard gras frais. On hache et l'on pile séparément, puis l'on repile le tout ensemble. Si l'on a des restes de volaille cuite, on peut les ajouter à la farce.

Pour ces quantités l'assaisonnement exige environ 8 à 10 grammes de sel, 1 gr. de poivre, 1 pincée d'épices et un peu de muscade.

Mais on peut très bien se contenter de chair à saucisse. Dans ce cas, il est préférable d'employer la saucisse dite « de Toulouse » ; hachée à la main, elle est meilleure que celle hachée à la machine.

La chair à saucisse est en général suffisamment assaisonnée quand on l'achète ; parfois, cependant, il est nécessaire d'y ajouter un peu de sel. Je la pile pour la rendre plus fine ; puis j'y ajoute 1 petit verre de cognac et autant de vin blanc. On la rend encore plus onctueuse en y mêlant un peu de mie de pain rassis fraîchement émiettée ; environ une cuillerée pour les quantités ci-dessus.

### Pour garnir les côtelettes

Avant de garnir les côtelettes, je veille à ce qu'elles soient bien parées. Je tranche les morceaux d'os qui dépassent et qui créveraient la crépine, et je mets à nu l'extrémité du manche, de manière à pouvoir plus tard, le garnir d'une manchette en papier.

D'autre part, j'ai eu soin de faire tremper la crépine dans l'eau fraîche pendant cinq ou six minutes pour l'étendre plus facile-



ment. Je la coupe en deux morceaux dont chacun servira à envelopper une côtelette.

Je fais maintenant de ma farce 4 parts égales. Je pose une des parts sur une côtelette et je l'étends régulièrement à l'aide d'une lame de couteau mouillée. Je ne mets pas de farce sur la tranche de la côtelette. Je retourne alors la côtelette en la posant sur la crépine. Je garnis de même la seconde face, puis je replie la crépine dessus, de manière à emprisonner complètement la côtelette, le manche, bien entendu, restant découvert.

#### La cuisson

Les côtelettes étant ainsi préparées, je prends un sautoir, c'est-à-dire une casserole basse à fond épais, de dimensions proportionnées au nombre des côtelettes. Ces deux conditions sont indispensables : si les côtelettes « dansent » dans la casserole, ou si le fond est trop mince, il est impossible de les bien glacer.

Dans cette casserole, je mets très peu d'huile : 1 cuillerée à bouche pour deux côtelettes. C'est suffisant, avec la graisse que va rendre la crépine, pour empêcher les côtelettes d'attacher. Si je mettais trop d'huile, la viande frirait et ne glacerait pas.

Dès que l'huile est bien chaude, c'est-à-dire quand elle fume, je pose les deux côtelettes dans la casserole. J'étends dessus un rond de papier d'office (inutile de le beurrer) prenant toute la largeur de la casserole ; et je couvre en outre la casserole avec son couvercle.

Je fais cuire ainsi à feu pas trop vif.

Il faut compter 20 à 25 minutes de cuisson pour chaque côté de la côtelette, soit, en tout, 40 à 50 minutes.

On doit autant que possible éviter de découvrir la casserole.

Au bout d'une dizaine de minutes seulement il est bon de regarder, en soulevant légèrement la côtelette, pour s'assurer qu'elle

colore bien sans attacher et voir si le feu n'a pas besoin d'être activé ou ralenti. Puis, quand, après une vingtaine de minutes en tout, on voit, en regardant de nouveau, que la face qui touche le fond de la casserole est bien dorée, on retourne la côtelette et on laisse cuire de nouveau sur l'autre face pendant le même temps.

#### Pour glacer

La cuisson étant terminée, j'incline la casserole pour la vider *complètement* de la graisse qui s'y trouve. Il doit alors y avoir sur le fond un dépôt brun formé par les sucres de la viande qui ont glacé. Si ce dépôt n'existe pas, c'est que le feu a été trop vif, et la sauce aura moins bel aspect.

Tout en laissant les côtelettes dans la casserole, je verse dans celle-ci 1 décilitre de vin blanc, en ayant soin de verser, non pas sur les côtelettes, mais sur le fond même de la casserole. Je couvre, comme tout à l'heure, avec le rond de papier ; mais, cette fois, je ne mets plus le couvercle de la casserole, afin de mieux surveiller.

Je remets sur un feu modéré, et je laisse le vin blanc s'évaporer doucement. Le feu doit être mené de façon qu'au bout de 8 ou 10 minutes, le liquide se trouve réduit d'environ moitié.

Ce liquide a dissous les parties brunes qui étaient attachées au fond de la casserole, et présente une légère consistance. J'incline la casserole, et, prenant ce jus avec une cuiller, je le répands sur la face supérieure des côtelettes. Je mets aussitôt la casserole dans le four bien chaud, complètement découverte, et de façon qu'elle reçoive beaucoup de chaleur d'en haut. En 3 ou 4 minutes le jus dont j'ai arrosé les côtelettes doit former à leur surface une glace brillante. Si le résultat n'est pas suffisant, on arrose de nouveau avec la cuisson et l'on fait glacer une seconde fois.



Les côtelettes étant glacées, je les retire de la casserole et je les tiens au chaud.

#### La sauce

Il ne reste plus qu'à faire la sauce. Pour cela, je mets dans la casserole : le reste du vin blanc et le jus, ou, à défaut de jus, le bouillon et la glace de viande. Je laisse bouillir deux ou trois minutes jusqu'à ce que la sauce ait la consistance d'un sirop léger.

Je retire alors la casserole du feu, et j'ajoute quelques gouttes de jus de citron et 60 grammes de beurre. Puis, tenant la queue de la casserole dans les deux mains, j'imprime à la casserole un mouvement circulaire de manière que le beurre se mélange lentement à la sauce en fondant, et en formant crème.

J'insiste sur ce point que la casserole ne doit pas être trop chaude ; sinon le beurre, fondant de suite, tourne en huile, et la sauce n'est pas liée.

La sauce doit être brune, un peu sirupeuse et très brillante.

#### Pour servir

Après avoir garni les côtelettes d'une manchette en papier, je les dresse sur un plat chaud et je verse dessus toute la sauce.

La purée dont on peut accompagner les côtelettes se sert à part.

Cependant, si l'on ne sert que deux côtelettes, on peut les disposer s'entrecroisant sur une moitié du plat, et dresser la purée en pyramide sur l'autre moitié. On verse également la sauce sur les côtelettes.

MAZARIN.

Le prochain numéro du **POT-AU-FEU** paraîtra le **7 mars 1896** (premier Samedi du mois).



## PAVÉ AU CHOCOLAT

RECETTE DE MÉNAGE

**C**ETTE recette qui, dans un autre genre, rappelle la préparation très simple du gâteau moka donnée l'année dernière, aura certainement le même succès. Elle est peut-être encore plus expéditive, fort peu coûteuse, et facile à mettre en œuvre partout. C'est une véritable ressource quand il s'agit d'organiser un dessert à l'improviste, et on peut faire appel aux jeunes filles encore inexpérimentées de la maison.

#### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

125 gr. biscuits à la cuiller, ce qui représente 9 biscuits ;

125 gr. très bon beurre frais ;

2 tablettes de chocolat ;

1 œuf frais entier.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

#### Les biscuits

Choisissez des biscuits très frais ou gardés à l'abri de l'air, afin qu'il soient restés bien moelleux et ne s'effritent pas dès qu'on y touche. Outre que cette condition est nécessaire pour qu'on puisse les manier, il faut encore, pour l'ensemble du gâteau, que les biscuits aient une consistance un



peu molle et ne restent pas durs et secs sous le chocolat crémeux.

Coupez chaque biscuit en deux sur son épaisseur, formant ainsi deux semelles avec un biscuit. Couvrez-les pour qu'ils ne sèchent pas pendant que vous préparez la crème.

#### La crème

Il importe de prendre de très bon chocolat. Toute question de réclame à part, je n'hésite pas à recommander celui de la Compagnie Coloniale.

Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez dans une petite casserole, avec *une cuillerée et demie* d'eau. Posez la casserole sur un feu extrêmement doux et, à mesure que le chocolat fond, écrasez-le et lissez-le avec une petite cuiller de bois. Quand il est absolument réduit en pâte unie, retirez-le du feu et laissez-le pendant une minute ou deux perdre son excès de chaleur.

Ajoutez-y alors le beurre divisé en trois ou quatre morceaux pour qu'il fonde mieux. Si le chocolat est trop chaud, le beurre, à son contact, tourne en huile et ne se mélange pas aisément; de plus, en subissant une trop forte chaleur, ce même beurre perd de sa finesse. Il vaut donc mieux, au fur et à mesure que le beurre est ajouté et mélangé, réchauffer quelques instants la casserole sur un feu *très doux*, ou mieux encore, tenir celle-ci dans une petite terrine d'eau chaude, surtout si la cuisine est froide, ou si le beurre est trop ferme, comme cela arrive en cette saison.

Quand le tout forme un mélange parfait, cassez l'œuf dans un bol. Battez-le, jaune et blanc, bien léger, et ajoutez-le peu à peu, en tournant vivement, dans votre casserole hors du feu, en délayant soigneusement.

#### Le pavé

Pendant que votre crème est encore tiède et de consistance bien molle, fourrez

les biscuits. C'est-à-dire étendez une couche de crème sur chaque moitié de biscuit que vous recouvrez de sa seconde partie, à la manière d'un sandwich. Placez dans une assiette 3 biscuits alignés et bien serrés les uns contre les autres; recouvrez-les de 3 autres biscuits aussi alignés mais posés en travers sur les premiers, et terminez par les 3 derniers biscuits posés également en travers sur la seconde couche.

Pendant ce travail, il est bon, si l'on opère dans un endroit peu chauffé, de mettre la casserole contenant la crème dans une petite terrine pleine d'eau très chaude, afin que la crème garde sa même consistance jusqu'à la fin de la confection du pavé. C'est surtout pour la dernière partie qu'il est nécessaire que la crème soit molle et facile à manier.

Les biscuits étant échafaudés et bien tassés les uns contre les autres, sans vides ni interstices, et figurant ainsi un pavé, recouvrez le pavé d'une couche de crème, de façon à en masquer les cinq faces apparentes. Lissez autant que possible avec la lame argentée d'un couteau et mettez au frais pour bien raffermir le tout avant de servir.

#### LA VIEILLE CATHERINE.



*Les années 1893, 1894 et 1895 ne sont vendues qu'à nos abonnés.*

*L'année 1893 (dix-sept numéros), forme un volume broché du prix de cinq francs, Paris et province; six francs, étranger.*

*Les vingt-quatre numéros de 1894 sont livrés ensemble au prix de six francs, Paris et province; sept francs, étranger. Mêmes conditions pour les vingt-quatre numéros de 1895.*

*Il nous reste encore quelques reliures électriques que nous cédon au prix de 2 francs, prises au bureau. Franco Paris ou province : 2 fr. 50.*



## \* Menus \*

PETITS MERLANS FRITS  
SAUCISSES AU VIN BLANC  
RUMSTEK GRILLÉ  
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES  
TERRINE DE LAPIN  
MARMELADE DE POMMES

OX-TAIL SOUP  
FILETS DE SOLE MARGUERY  
TOURNEDOS ROSSINI  
SALMIS D'E BÉCASSES  
CUISSOT DE RENNE  
GALANTINE A LA GELÉE  
GLACE AUX FRUITS

MORUE A LA MAITRE-D'HOTEL  
BOULETTES A LA VÉNITIENNE  
BLANQUETTE DE VEAU  
FRITOT DE CHOU-FLEUR  
GALETTE FEUILLETÉE

POTAGE AUX CHOUX  
COQUILLES DE POISSON  
LAPEREAU A LA FLAMANDE  
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE  
ARTICHAUTS FARCIS A LA BARIGOULE  
SOUFFLÉ A LA VANILLE

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS  
COTELETTES DE PORC A LA MÉNAGÈRE  
ROASTBEEF FROID  
SALADE DE CHICORÉE  
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

POTAGE CRÈME DE RIZ  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
SAUMON SAUCE HOLLANDAISE  
ALOYAU A LA GODARD  
GELINOTTES ROTIES  
MOUSSE DE FOIE GRAS  
SALADE GIGOLETTE  
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS A LA TRIPE  
ÉPAULE DE MOUTON A LA BOULANGÈRE  
MAYONNAISE DE POULET  
PAVÉ AU CHOCOLAT

POTAGE PURÉE DE NAVETS  
CABILLAUD SAUCE AU BEURRE  
COTELETTES DE VEAU FARCIES  
CANARD ROTI  
HARICOTS VERTS SAUTÉS  
FLAN D'ORANGES

L'EXTRAIT DE **LIEBIG** est INDISPENSABLE  
DANS TOUTE BONNE CUISINE



## FÉVRIER GASTRONOMIQUE

### POISSON

Le saumon, encore peu abondant, va rester cher pendant quelque temps : 8 francs et 8 fr. 50 le kilo. La truite saumonée, très rare, vaut 12 francs. La petite truite de rivière est relativement bon marché : 7 fr. 50 à 8 francs le kilo.

Le turbot est en hausse : 3 fr. 25 le kilo — Barbue : 3 fr. 50.

Sole : 4 fr. le kilo.

Le merlan est toujours assez commun : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo — Le maquereau, fort rare, est vendu « à perte », affirment les marchandes, de 75 centimes à 1 fr. 25 pièce.

On ne voit plus guère de petits mulets, mais on en trouve de gros à 3 fr. 50 le kilo.

Le bar arrive fort irrégulièrement et se vend toujours 5 à 6 fr. le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 6 francs le kilo.

Très bonnes dorades à 1 fr. 50 pièce.

Raies moyennes : 3 fr. à 3 fr. 50.

Continuons à nous abstenir de harengs et de coquilles St-Jacques, dont la qualité laisse fort à désirer.

Langoustes et homards : 4 fr. et 4 fr. 50 le kilo.

La crevette reste chère. La rose vaut de 12 à 25 francs le kilo. La grise : 2 et 4 francs.

Goujons : 5 francs le kilo — Eperlans : 1 franc la livre.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

On trouve encore de bonne volaille.

Les petits poussins de Hambourg, si en vogue l'année dernière, sont moins en faveur. Les marchands n'en font plus guère venir que sur com-



mandes. Dans ces conditions, on peut s'en passer.

Un beau poulet vaut toujours de 4 fr. 50 à 6 fr. Poulardes : 7 à 10 fr. — Chapons : 8 à 12 fr.

La saison de l'oie est à peu près terminée.

Il faudra bientôt renoncer aux dindes. Dindes de ferme : 9 à 12 fr. Dindes de Houdan : 12 à 18 fr.

Pigeons : de 1 fr. 10 à 2 fr. 25.

Les canetons nouveaux commencent à être d'une jolie taille. Nantais : 5 fr. 50 à 6 fr. 50. Rouennais : 7 fr. 50 à 9 fr.

Très bonnes pintades : 4 fr. 50 et 5 fr.

Rappelons que le colportage des alouettes, grives, merles et cailles est interdit comme celui des perdreaux, lièvres, faisans, chevreuils, etc.

Lapins de garenne : 2 fr. à 2 fr. 50.

Les gelinottes de Russie, malgré leur goût résineux, sont assez recherchées : 3 francs.

Petits coqs de bruyère : 5 et 6 fr. — Gros coqs : 12 à 15 francs.

Les bécasses, qui viennent presque toutes de Constantinople, restent aux mêmes cours. Ordinaires : 3 fr. 50 à 4 fr. 50; en très beau choix : 4 fr. 50 à 6 francs.

Les sarcelles sont revenues à leur cours normal : 2 fr. 50. — Les canards sauvages se vendent de 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Les belles bécassines sont excessivement rares et valent de 2 fr. 75 à 3 fr. 50. — On en trouve, il est vrai, à 1 fr. 50; mais c'est un triste régal.

Le renne est toujours abondant. Le filet et le gigot valent de 5 à 6 fr. le kilo; les côtelettes : 3 fr. à 3 fr. 50.

Mêmes prix pour le marcassin.

Les foies gras deviennent moins beaux. Ceux de Strasbourg : 11 francs le kilo; — ceux du Midi : 12 francs.

### LÉGUMES

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique sont ort abondants et les prix ont un peu baissé. On en trouve à partir de 70 centimes la livre. Les fins valent de 1 fr. 25 à 1 fr. 40.

Petits pois d'Algérie : 60 centimes la livre, non écossés. Ecossés : 3 fr. 50 le litre.

Beaucoup de pommes de terre nouvelles d'Afrique à 35 centimes la livre.

Les artichauts d'Afrique laissent à désirer : 30 à 50 centimes.

Les tomates, à 80 centimes la livre, sont peu appétissantes. Les belles, expédiées en caisses cloisonnées, valent 2 francs la livre, ce qui met la tomate à environ 30 centimes.

Les endives ont perdu leur amertume et sont très bonnes : 30 à 40 centimes la livre.

Salsifis : 40 centimes la botte.

Les crosnes du Japon touchent à leur fin : 40 et 50 centimes la livre.

Les choux-fleurs bretons sont superbes : de 40 à 75 centimes, suivant grosseur.

Choux de Bruxelles : 15 et 20 centimes le litre.

Les cardons sont plus chers : un beau pied vaut 2 fr. 50; on trouve des petits pieds à 1 fr. 50.

Oseille et épinards : 50 et 60 centimes la livre.

Cerfeuil bulbeux : 80 centimes la livre.

Petites asperges vertes pour garniture : 90 centimes la botte. — Grosses asperges : 25 à 30 fr.

### SALADES

On trouve quelques pieds de romaine forcée à 1 fr. et 1 fr. 25 pièce.

Escarolle et chicorée : 20 à 30 centimes le pied.

La laitue est la salade la moins chère : 15 centimes le pied.

Mâche : 60 centimes la livre.

Barbe : 25 et 30 centimes la botte.

Pissenlit vert : 20 centimes la livre; demi-blanc : 40 et 50 centimes; blanc : 60 centimes.

### FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers sont bons.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

### FRUITS

Les bonnes poires deviennent fort difficiles à trouver, et il faut les payer au minimum 1 franc.

Les pommes sont plus abondantes : 50 à 75 centimes en beau choix.

Le chasselas de Fontainebleau reste au même prix : 2 fr. 50 à 3 fr. la livre. On en trouve d'assez beau à 1 fr. 75 et 2 fr., mais il ne se conserve pas et ne peut supporter l'expédition. Le gros raisin noir de Roubaix se vend de 1 fr. 50 à 2 fr. 50 la livre.

Peu de bonnes mandarines.

Les premières oranges de Blidah sont arrivées, et se vendent 35 et 40 centimes. Dans quelques jours on les aura à 15 et 20 centimes.

Les pêches du Cap de Bonne-Espérance, cueillies vertes, arrivent en très bon état, mais sont peu recommandables : 1 fr. 75 à 2 francs pièce.

Excellentes bananes à 20 et 25 centimes.

\*\*\*\*\*

*La LIQUEUR HANAPPIER est la seule adoptée  
par tous les vrais gourmets.*





## LAPEREAU A LA FLAMANDE

**E**n cette saison où la chasse est fermée, le lapin de garenne, « quadrupède nuisible », offre une grande ressource pour nous reposer de la volaille et de la viande de boucherie. A Paris, il est d'un prix fort abordable, 2 fr. à 2 fr. 50; à la campagne, dans nombre de châteaux, les chasseurs en font de telles hécatombes qu'on ne sait bientôt plus à quelle sauce le manger.

La recette que nous donnons aujourd'hui appartient à la vieille cuisine flamande. Elle est simple et hygiénique.

Les pruneaux qui agrémentent notre lapin effraieront peut-être quelques personnes. Nous tenons à mettre nos abonnés en garde contre tout jugement préconçu.

Il est permis de mépriser le lapin et de haïr le pruneau, mais nous sommes convaincus que les personnes qui estiment ces deux produits si différents de nature, apprécieront leur association.

Ce mets original, que l'on mange couramment dans nos départements du Nord, ne doit pas être considéré comme excentrique. Nous l'indiquons comme un excellent plat de famille.

Le goût des pruneaux combiné avec le parfum du lapin donne à la sauce un arôme fort agréable.

### Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

Un lapin pesant, brut, au moins 1 kilo;

250 grammes de pruneaux;

125 — de lard de poitrine;

100 — de beurre;

100 — d'oignons;

3 décilitres de très bon vin rouge;

2 — de bouillon dégraissé;

15 grammes de farine;

Bouquet garni (persil, thym, laurier).

Temps nécessaire : 2 heures.

### Préparatifs

Le lapin étant dépouillé et vidé, coupez-le comme pour un civet.

Nous avons déjà indiqué la manière de procéder. On sépare d'abord les cuisses du râble, puis les pattes de devant, et l'on coupe le râble entier par le travers, en plusieurs morceaux et suivant la grosseur de l'animal. Réservez le foie et le peu de sang dans un bol. Enlevez la couenne du lard et taillez-le en lardons d'à peu près 3 centimètres de longueur sur 1 centimètre et demi d'épaisseur. Si le lard est salé, jetez vos lardons dans une casserole remplie d'eau bouillante où vous les laissez baigner, hors du feu, pendant cinq ou six minutes.

Epluchez les oignons et coupez-les en rouelles très minces.

Mettez les pruneaux à baigner dans de l'eau tiède pour les bien nettoyer.

### Pour faire revenir

Prenez une casserole en cuivre étamé pouvant contenir les morceaux de lapin avec les pruneaux, mais pourtant pas trop grande. Une casserole dite « sauteuse » est ce qui convient le mieux.

Mettez-y tout le beurre indiqué; posez sur un feu vif, et dès que le beurre est fondu et chaud, mais sans roussir, jetez-y les lardons. Laissez-les se raffermir et



prendre une teinte blonde pendant quelques minutes seulement; sautez-les et remuez-les pour qu'ils ne dessèchent ni ne racornissent. Retirez-les avec une écumoire et posez-les sur une assiette sans prendre la peine de les tenir au chaud.

Remplacez-les dans la casserole par l'oignon coupé en tranches que vous laissez également blondir, en surveillant avec grande attention, car il attache facilement ou noircit dans ses parties minces, ce qui donne à la sauce une âcreté déplaisante.

Retirez avec l'écumoire l'oignon, bien égoutté, sur l'assiette où sont déjà les lardons.

Maintenant, dans la graisse bien chaude de la casserole restée sur le feu, mettez vos morceaux de lapin, en commençant par les plus gros, parce qu'ils doivent rester plus longtemps. A ce moment, le feu doit être soutenu, afin que les chairs du lapin soient bien saisies et que le jus se concentre à l'intérieur. Assaisonnez de sel et poivre, et ne retournez les morceaux de lapin que lorsque le côté qui touche au fond de la casserole est bien coloré; il faut au moins 10 minutes pour que le lapin soit bien coloré sur toutes ses faces.

Durant tout ce temps, comme pour le lard et l'oignon, la casserole doit rester découverte.

#### La sauce

Le lapin étant à point, saupoudrez-le avec la farine, et diminuez le feu immédiatement, pour donner à la farine le temps de cuire deux ou trois minutes sans brûler. Sauter la casserole et tournez les morceaux pour que la farine se répartisse bien sans grumeaux.

Versez alors, peu à peu, et en remuant pour bien délayer, le verre et demi de vin et le verre de bouillon.

Ajoutez les pruneaux, après les avoir

bien égouttés sur un linge, et le bouquet garni.

Dès que le liquide a commencé à bouillir, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu doux où vous laissez bouilloter très tranquillement pendant *une heure*.

Au bout de ce temps, mettez la casserole, soigneusement couverte, à four doux, pendant *une demi-heure*; ou bien couvrez le couvercle de quelques charbons allumés et de cendres chaudes. Ce détail final de cuisson est indispensable pour donner à la sauce le degré de liaison nécessaire. Toute la casserole doit être enveloppée de chaleur, sans coups de feu ni excès, de façon à doucement réduire le liquide, qui doit glacer le lapin comme un sirop léger.

#### Pour servir

Dans le bol où vous avez réservé le foie et le sang, versez une ou deux cuillerées de sauce. Ecrasez et délayez bien le foie, puis versez le tout dans la casserole, hors du feu, *sans laisser bouillir*, car la liaison caillerait.

Faites chauffer un plat rond du service, placez-y les morceaux de lapin en pyramide; mettez une petite papillote à chacune des pattes et réservez-les pour la fin.

Disposez les pruneaux par petits tas que vous appuyez contre le lapin, goûtez la sauce et versez-la sur le tout; elle doit suffire à napper largement lapin et pruneaux. Enfin, au sommet de la pyramide, placez les pattes avec les papillottes bien dressées en l'air, et servez.

#### LA VIEILLE CATHERINE.

\*\*\*\*\*

#### ÉCOLE DE CUISINE

Les cours de cuisine de M. Colombié ont lieu le mercredi et le vendredi à 3 heures, 5, cité d'Antin.

Le mercredi à 8 h. 1/2 du soir, cours gratuit sous le patronage de l'Association philotechnique





## Pommes de Terre aux Harengs

**C**ETTE recette permet d'obtenir presque un plat de menu, avec des harengs saurs et des pommes de terre. Elle est d'autant plus précieuse pour les jours maigres que le mets est chaud et se distingue complètement des diverses variétés de salade aux harengs et aux pommes de terre.

L'exécution est simple et rapide, et il est inutile de faire dessaler les harengs dans du lait, comme nous l'avons recommandé pour les filets de harengs Lucas.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :  
 1 kilo de pommes de terre crues ;  
 2 beaux harengs saurs laités ;  
 4 cuillerées à bouche de crème double épaisse ;  
 40 grammes de beurre ;  
 1 cuillerée de persil haché fin ;  
 Un peu d'échalote hachée ;  
 Temps nécessaire : 1 heure.

### Les harengs

Choisissez des harengs laités ; les œufs s'éparpilleraient dans le mélange et lui donneraient un aspect sableux.

Si vous n'avez pas pensé à mettre les harengs à tremper dès la veille, vous pouvez aussi bien les dessaler de la façon suivante.

Coupez-leur la tête et mettez-les dans une petite terrine. Couvrez-les d'eau bouillante, de façon qu'ils baignent complètement, et laissez-les ainsi tremper pendant une dizaine de minutes.

Egouttez-les, retirez-en la peau, la grosse arête du milieu, puis les petites arêtes fines des chairs.

Emiettez-les ensuite en parcelles égales ; ceci vous permet d'enlever encore plus complètement toutes les petites arêtes minces, enfoncées dans les filets. Réservez sur une assiette.

Hachez le persil et l'échalote bien menus, et tenez en un petit tas séparé sur le coin de l'assiette.

### Les pommes de terre

Choisissez de bonnes pommes de terre bien saines, pas trop grosses et plutôt longues, afin d'obtenir, quand vous les couperez, des tranches égales et qui ne présentent pas une trop grande surface.

Si vous ne faites pas cuire les pommes de terre à la vapeur, vous pouvez les cuire tout simplement dans une casserole quelconque avec un peu d'eau et un peu de gros sel. Pour cela, couvrez la casserole et faites bouillir pendant une petite demi-heure environ. Il faut que les pommes de terre soient cuites au point où on pourrait les servir en robe de chambre ou les faire sauter au beurre.

Retirez-les de la casserole et laissez-les quelques minutes perdre un peu de leur chaleur afin de pouvoir les éplucher sans vous brûler et sans les casser.

Pelez-les et coupez-les ensuite en rondelles d'un peu moins d'un centimètre d'épaisseur.

### Le plat

Prenez un plat creux allant au four. Beurrez-en le fond avec gros comme une



noix de votre beurre. Rangez sur le fond une couche de rondelles de pommes de terre, de façon à bien le couvrir. Eparpillez dessus la moitié du hareng émietté, saupoudrez ensuite avec une pincée de persil haché, de l'échalote et une prise de poivre. Étendez sur le tout deux cuillerées de crème.

Recouvrez d'une seconde couche de pommes de terre, en procédant avec le même soin pour ranger les tranches également à plat. Mettez dessus le reste des harengs, de l'échalote et du persil. Poivrez. Ajoutez les deux autres cuillerées de crème.

Recouvrez d'une dernière couche de pommes de terre, toujours bien serrées et à plat, sans former le dôme. Saupoudrez très légèrement de sel et de poivre.

Faites fondre dans une tasse bien chauffée le reste de votre beurre et arrosez-en cette dernière couche de pommes de terre, le plus également possible.

Mettez au four modéré pendant une demi-heure, ou sous le four de campagne, avec feu dessous. Il faut éviter une forte chaleur qui saisirait la couche de pommes de terre du dessus et la ferait gratiner trop vite aux dépens de l'intérieur du plat. On aurait, en ce cas, un ensemble sec et lavé tout à la fois, et c'est ce qu'il faut éviter. La chaleur doit être très modérée afin de laisser seulement mijoter les pommes de terre dans la crème qu'elles doivent en partie absorber; à la longue, la couche supérieure se dore légèrement. Il faut, qu'en mettant la cuillère dans le plat pour servir, on trouve un ensemble bien moelleux et également humecté, mais sans excédant de liquide. Rien n'a dû gratiner au fond du plat. Pour obtenir ce résultat, c'est uniquement le degré de chaleur et la durée de la cuisson qu'il faut surveiller avec soin.

Pour servir, posez le plat sur un plat du service recouvert d'une serviette pliée en quatre.

### Observation

En cette saison, il est bon de faire tiédir légèrement la crème dans un bol chauffé, afin de la rendre suffisamment limpide pour qu'on puisse l'étaler en couche uniforme. Si la crème est trop solide, on ne peut guère la verser qu'en « lacets », qui, au bout de quelques instants, dégringolent au fond du plat.

Ajoutons enfin que, pour obtenir un bon résultat, il est indispensable d'employer de bonne crème, suffisamment épaisse, et n'étant pas devenue aigre.

### LA VIEILLE CATHERINE.



### RECETTE

DU

### POTAGE A L'OSEILLE AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faire fondre à feu doux, une bonne poignée d'oseille hachée avec gros comme un petit œuf de beurre, et une pincée de sel.

Mouillez avec un litre d'eau chaude.

Jetez dans le liquide en ébullition 4 à 5 cuillerées de Tapioca Bouillon en pluie.

Couvrez la casserole et retirez sur le coin du fourneau pour laisser pocher sans bouillir, mais bien au chaud, pendant 15 minutes, et servez.

*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.)*





## Le Renne à Paris

Depuis quelques jours, comme chaque année à pareille époque, tout marchand de gibier qui se respecte suspend des rennes entiers à la place qu'occupaient les chevreuils avant la fermeture de la chasse. Ce gibier est encore assez dédaigné, et beaucoup de maîtresses de maison qui ne craignent point d'offrir à leurs invités un filet d'ours ou une selle de marcassin, hésiteraient à les traiter comme des Esquimaux.

Le renne mérite cependant quelque considération. Sa chair ressemble beaucoup à celle du chevreuil — on le prépare, d'ailleurs, de la même façon — et, en cette saison, il est d'une grande ressource pour les dîners où l'on tient à faire figurer une grosse pièce de gibier. On en trouve facilement, et son prix est assez abordable.

Le renne vendu à Paris vient de Norvège et de Russie.

Pendant l'été, les agences de voyages à la recherche du soleil de minuit, entrent en relations avec des chasseurs lapons à qui elles commandent un certain nombre de rennes pour l'hiver. La saison venue, les animaux sont apportés à Christiania d'où on les expédie à Dunkerque.

Les commissionnaires russes se trouvent dans des conditions beaucoup moins favorables, les frais de transport, de Pétersbourg

à Paris, par voie de terre, s'élevant environ à 1 franc par kilog. Aussi n'envoient-ils que des morceaux de choix : filet et gigot.

Les arrivages commencent vers le milieu de décembre et durent jusqu'au mois de mars, plus ou moins longtemps, suivant les rigueurs de l'hiver. Il est essentiel, en effet, pour la bonne conservation de la viande, qu'elle reste gelée pendant tout le voyage.

Bêtes entières et morceaux détachés sont vendus au poids sur le carreau des halles. Le prix d'un animal entier varie de 1 fr. 25 à 2 fr. le kilog, suivant sa taille : tandis qu'on paye 60 fr. un renne de 30 kil., un autre de 120 kil. ne se vend guère que 150 fr. Les morceaux détachés ne sont pas plus chers : le gigot vaut 1 fr. 50 le kil., le filet, 2 à 3 fr. Cela tient à ce que les marchands préfèrent le renne entier pour corser les séductions de leur étalage.

Si l'on tient compte des droits de douane et d'octroi — 40 centimes par kilog, — des frais de transport et de la commission prélevée par l'expéditeur, on voit que ce n'est pas un sport très lucratif de chasser le renne en Laponie pour le faire manger aux Parisiens. Le plus grand bénéfice est pour les détaillants qui nous revendent ce gibier 5 et 6 fr. le kil. Il est juste de remarquer, il est vrai, que le renne étant peu demandé, l'opération présente un certain aléa. En outre la tête, le collier et les pattes fournissent un déchet assez important.

L'importation de ce quadrupède polaire, plus glorieuse que fructueuse, est en quelque sorte monopolisée par M. Weil, un des principaux facteurs aux halles de Paris, qui en reçoit environ trois cents chaque hiver. Il y a dix ans, on lui en expédiait seulement une vingtaine.

Les prix sont restés à peu près les mêmes, et il n'est pas certain qu'ils baisseraient sensiblement si la consommation se régularisait. Mais nous pouvons nous consoler de payer le filet de renne aussi cher que le filet de bœuf en songeant à ce que vaudrait une livre de fraises au pays des Esquimaux.

PAUL NORD.





## LES FLEURS A TABLE

La saison des diners commence à peine à Paris, et il est encore un peu tôt pour rechercher les tendances nouvelles dont on s'inspire pour la décoration des tables. Il y a pourtant lieu de signaler dès aujourd'hui la faveur croissante dont jouit le *Medeola Asparagoïdes*.

Cette plante bizarre, originaire d'Amérique, est depuis plusieurs années déjà très cultivée en Angleterre où on l'appelle *smilax*. Quelques horticulteurs français commencent à la multiplier, mais la plupart de nos fleuristes sont encore obligés de la faire venir de Londres.

Le *medeola* est une plante grimpante, assez légère, produisant des griffes comme l'asperge, à la feuille cordiforme, de nuance vert tendre. Il exige une serre chaude.

La fleur est insignifiante; on néglige aussi le fruit, petite boule verte d'abord, jaunâtre ensuite, absolument dépourvue d'éclat. Le feuillage seul se prête à d'originales combinaisons. Il se développe très vite; en trois mois, la plante atteint 4 mètres de hauteur. En la faisant grimper le long d'une ficelle allant du sol au plafond de la serre, les horticulteurs obtiennent une sorte de chenille de verdure, assez touffue, mesurant environ 8 centimètres de diamètre. C'est sous cette forme qu'on utilise la plante pour la décoration des tables.

Les deux dispositions adoptées jusqu'ici sont fort simples.

La plupart du temps, le feuillage part d'une extrémité de la corbeille de milieu, d'où il a l'air de sortir, et court sur la nappe en festons plus ou moins capricieux, jusqu'au candélabre dont il entoure le pied pour revenir à son point de départ.

Cette guirlande de verdure forme donc de chaque côté de la corbeille centrale une sorte d'enclos au milieu duquel on place seulement un candélabre et un compotier. De distance en distance, on pique des fleurs dans le feuillage; les fleurs de cyclamen et les fleurs d'azalée, que l'on a en ce moment, font merveille. L'ensemble est gracieux et ne présente point cet aspect lourd des guirlandes de roses encombrant tout le tour de la table.

Dans la seconde combinaison, le feuillage est suspendu. De chaque extrémité de la corbeille part une chenille de *medeola*, également garnie de fleurs, qui, s'abaissant d'abord, puis se relevant, de manière à former l'arc de cercle, va s'accrocher à l'un des deux compotiers placés à chaque bout de la table.

Bien entendu, il appartient à la maîtresse de maison de régler l'importance et les caprices des festons, l'éloignement et la disposition de ses compotiers, de manière à obtenir le meilleur effet. On ne saurait formuler à cet égard d'autre règle que celle du goût.

Cette décoration très sobre, qui nous repose des nappes de fleurs et des glaces, présente de grands avantages pratiques.

Malgré son apparence ténue, le feuillage du *medeola* est très résistant. Il se conserve assez frais pendant trois ou quatre jours pour être utilisé plusieurs fois; il voyage donc sans le moindre risque. Ajoutez à cela qu'il est économique: 25 à 30 fr. le kilo, si l'on ne s'adresse pas à un fleuriste des boulevards. Pour une quinzaine de francs, non compris les fleurs, on a de quoi garnir une table de 25 couverts.

ROSA LAROSE.





## CHIFFONS

Est-ce effet de printemps anticipé, mais voici que les fleurs paraissent déjà sur de nombreux chapeaux, et l'on voit revenir toute une floraison de violettes, de plus en plus naturelles et merveilleusement copiées. Ces coiffures fleuries, aux nuances claires et fines, émergeant des fourrures toutes jabotées de dentelles blanches, donnent à l'ensemble de la toilette actuelle un air de gala auquel on s'est habitué du reste insensiblement.

Le luxe des dentelles blanches dans le costume de ville, réservé jusqu'à présent aux circonstances d'apparat, est appliqué cette année aux sorties journalières; a-t-il, par cela même, cessé d'être un luxe, ou est-ce le niveau des élégances qui s'est élevé? Je n'essaierai pas de résoudre ici cette question d'économie sociale et féminine, mais je constate que les yeux se sont accoutumés à ces tons clairs, à ces jolies choses fragiles couramment portées; et, sous le prétexte d'une matinée ou d'un concert, on s'en va simplement voir ses amies dans une parure qui jadis les eût fait s'exclamer: « Mais d'où venez-vous aussi belle! »

La dentelle blanche va certainement marquer une des étapes de l'élégance de ce temps. « Blanche » est un qualificatif général, car c'est « jaunie » qu'il faudrait dire. Pour les vêtements de printemps, pour les tours de

cou qui succèdent aux fourrures, ce sont les hautes applications qu'on va employer et mélanger à d'autres matériaux. La caractéristique de l'ornementation du jour réside beaucoup dans la superposition ou la transparence des tissus et des garnitures. Par exemple un collet de velours vert amande, tout pailleté de cuivre, est presque entièrement voilé de mousseline de soie noire. Cette légère brume suffit pour atténuer ce que le vert peut avoir de trop éclatant, tout en assourdisant le clinquant des paillettes; et le vêtement se présente ainsi, non pas pratique, évidemment, mais d'une élégance point tapageuse et tout à fait artistique. Cet estompement d'étoffes aux tons brillants avec la mousseline ou tout autre tissu très diaphane est très à la mode.

Tout ce déploiement d'élégances n'empêche pas le costume tailleur de demeurer une tenue « habillée » pour les visites, à condition qu'il soit très frais, de coupe irréprochable et d'une correction parfaite. Il est ainsi admis qu'avec une robe de serge ou de drap toute simple, et sombre, — bleu marine généralement, — on porte un chapeau pimpant et pomponné de fleurs; dans l'entrebaillement de la jaquette, apparaît une blouse de soie ou de velours clair, cravatée et fanfreluchée de dentelle, avec un bijou au col et des boutons scintillant dans le jabot.

Pour le costume de ville, toujours, jusqu'à présent, le gant de chevreau blanc-crème. Ce qui paraît, à première vue, un luxe coûteux, est à tout prendre une élégance économique; les gants blancs supportent plusieurs nettoyages sans être détériorés, tandis que les gants clairs de teinte moyenne sont absolument défraîchis et marqués dès la première tentative.

Pour en revenir aux chapeaux — la partie la plus séduisante du costume féminin — disons qu'on voit de grosses couronnes enviolettes bien serrées sur les grands chapeaux, avec aigrette figurée par une touffe de violettes, une branche de mimosa, ou encore des roses avec feuillage.



Je note une charmante petite capote qui, pour l'instant, portée comme chapeau de théâtre, sera toute prête au printemps pour la journée. Elle figurait un petit bonnet en tulle illusion noir. Le fond, tout coulissé en rond, la passe pailletée d'acier, avec le bord tuyauté en tulle, formant sur les cheveux un petit rebord régulier en auréole ; à gauche, passant sur les cheveux, une grosse rose thé avec haute aigrette de boutons et de feuillage. Brides de tulle noir nouées en un gros nœud d'incroyable sous le menton. Avec cela, un habit en velours émeraude et une pèlerine en moufflon, cette jolie fourrure grise fort à la mode, et qui tient plus de la plume que d'autre chose pour sa légèreté extrême.

✕

Les jupes du soir ont tendance à s'allonger et à devenir demi-longues ; ceci d'autant plus facilement que l'ampleur se renvoie décidément en arrière. Pour égayer et varier un peu l'uniformité des devants tout droits, on laisse souvent le bas des lés de devant, de chaque côté, ouvert sur un plissé de dentelle ou d'étoffe légère plissée. Les manches des corsages décolletés se font moins imposantes et moins immuables. Beaucoup sont combinées de façon à découvrir l'attache du bras ; et cette manche n'est, en fait, qu'une draperie large et légèrement gonflée, plutôt qu'un ballon proprement dit.

Avec le décolletage, de hauts colliers ruchés, mode Louis XV, en tulle, en gaze de soie d'une jolie teinte pâle, ou en dentelle jaunie, piqués au milieu, par devant, d'un bijou très brillant. Les femmes au col long et mince imaginent ainsi de jolis arrangements dans lesquels on peut même faire entrer de minces bandes de zibeline ; cette fourrure, combinée avec un collier de velours bleu-ciel, de la dentelle jaunie et une boucle de strass ancien, produit un effet charmant et tout à fait « de style ».

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée p<sup>r</sup> la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré



### DEMANDES D'EMPLOIS

Pour répondre au désir formulé depuis longtemps par nombre d'abonnés, nous nous sommes décidés à insérer certaines demandes d'emplois pour cuisinières, femmes de chambre, etc.

Nous n'acceptons que les annonces de personnes justifiant de références sérieuses et nous paraissant vraiment recommandables.

A cela se borne notre rôle.

Nous prions donc instamment nos abonnés de vouloir bien se rappeler que *nous ne servons pas d'intermédiaire*, le *Pot-au-Feu* ne pouvant s'ériger en bureau de placement.

Les demandes adressées sous le couvert du *Pot-au-Feu*, aux initiales indiquées dans les annonces, sont transmises aux intéressés qui se mettent directement en relation avec les demandeurs.

Nous croyons, en outre, devoir faire remarquer qu'il est inutile de demander pour la Province des personnes n'ayant pas stipulé dans leur annonce qu'elles consentiraient à quitter Paris.

En conséquence, toute lettre qui serait adressée à la direction du journal, pour la faire intervenir dans les pourparlers, ne pourra être prise en considération.

Cuisin. alsacienne, 39 ans, célibataire, faisant bonne cuisine bourgeoise et pâtisserie. Ferait un peu de ménage. — J. F.

Cuisin., 29 ans, célibataire, connaissant bonne cuisine bourgeoise, glaces et pâtisserie. — M. G.

Cuisin., 25 ans, célibat., conn. pâtisserie, servirait dans une maison ayant femme de chambre. Ferait un peu de ménage. — A. M.

Cuisin., 40 ans, veuve, connaissant glaces et pâtisserie. — F. A. B.

Cuisin., 37 ans, 7 ans même maison, conn. pâtisserie. Ferait un peu de ménage. — J. B.



# COGNAC & RHUM HYGIÉNIQUES OXYOZ

Les seuls purifiés au moyen de l'oxygène et de l'ozone

Par Wm SAINT-MARTIN (Système breveté S. G. D. G.)

ANALYSE DU COGNAC HYGIÉNIQUE OXYOZ		AVANT	APRÈS
Traité par Wm SAINT-MARTIN		traitement	
AU MOYEN DE L'OXYGÈNE ET DE L'OZONE			
Substances inoffensives	Alcool 0/0 en vol. à 15. .	44°7	44°7
	Extrait sec à 100° p. litre.	9v48	9v45
	Sucre réducteur . . . . .	7.17	7.06
	Acidité calculée en acide acétique . . . . .	0.85	0.75
Substances toxiques	Aldéhydes . . . . .	0.101	0.008
	Furfurol . . . . .	0.006	0.004

MARQUE des QUALITÉS	PRIX (dans Paris)				
	Bouteilles	1/2 Bouteilles	1/4 de Bouteilles	1/8 de Bouteilles	par Caisse de 12 Bout.
S	4.75	2.60	1.60	1.10	57 »
★	5.75	3.15	1.80	1.15	69 »
★★	6.75	3.60	2.10	1.30	81 »
★★★	7.75	4.15	2.30	1.40	93 »
FINE CHAMPAGNE					
15 ANS	9 »	4.75	2.60	1.55	108 »
20 ANS	11.50	6 »	3.25	1.90	138 »
25 ANS	16 »	8.25	4.40	2.45	192 »
30 ANS	22 »	11.25	5.85	3.20	264 »
35 ANS	30 »	15.25	7.90	4.20	360 »
Gde CHAMPAGNE					
40 ANS	40 »	20.25	10.40	5.50	480 »

VIEUX SUPÉRIEUR	RHUMS	EXTRA-VIEUX
Bouteille.....	3 50	Bouteille..... 6 »
1/2 bouteille.....	2 »	1/2 bouteille..... 3.25
1/4 — .....	1.25	1/4 — ..... 1.75
1/8 — .....	0.75	1/8 — ..... 1.10

## GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, PRÈS COGNAC (CHARENTE)

Grands vignobles et distilleries dans les divers crus de la région de Cognac

Pour tous renseignements s'adresser à notre dépositaire :

**E. JACCARD, 17, boulevard de la Madeleine, PARIS**

## MON CLEMENS & PETERSEN

PROPRIÉTAIRES A MALAGA

Pour les Commandes, s'adresser à

**E. JACCARD, Dépositaire**

17, Boul. de la Madeleine

## XÉRÈS, PORTO, MALAGA, MADÈRE

La Caisse de 12 Bouteilles assorties, 30 fr.

	Fûts de 16 lit.	Fûts de 32 lit.
XÉRÈS . . . . .	43.50	86 »
PORTO . . . . .	46.50	92 »
MALAGA . . . . .	31 »	61 »
MADÈRE . . . . .	36.50	72 »

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

## VINS BLANCS SUISSES

ESSENTIELLEMENT DIURÉTIQUES

**YVORNE la bouteille 3. »»**

**MONT D'OR la bout. 3.50**

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

Se trouvent dans les grands Restaurants de Paris :  
Maison Dorée, Château de Madrid, Maxim's, etc.  
à Monte-Carlo : Grand Hôtel (Noël et Pattard).

En vente dans les maisons Dubonnet  
et au dépôt principal :

**E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine**



## FAIBLE CŒUR

Le *Vin Désiles* est nettement entré aujourd'hui dans la pratique thérapeutique, c'est le reconstituant universel. On doit cependant insister sur le rôle qu'il joue dans le traitement des maladies de cœur. En effet, par la kola et la théobromine qu'il contient, il exerce une action toute spéciale sur le système nerveux du cœur et sur la respiration : il supprime l'essoufflement, rend les battements réguliers, forts, et fait cesser immédiatement les intermittences.

Enfin, le *Vin Désiles* tend à faire disparaître d'une façon durable la dépression chez les cardiaques, en

modifiant l'état général, en relevant l'organisme tout entier. Il augmente l'appétit par la coca, il prévient les écarts de température par le quinquina, il régularise les fonctions du rein par le tannin, il fournit des éléments de reconstitution cellulaire à tous les tissus, et particulièrement à ce tissu nerveux qui tient sous sa dépendance directe le fonctionnement de tout le système circulatoire, par le moyen du phosphate de chaux.

D' ALÈQUE.

Nos lecteurs trouveront le *Vin Désiles* dans toutes les pharmacies et au dépôt central, rue du Louvre, 5 bis.

### ADJUDICATIONS

**H**OTEL à PARIS, 86, rue de COURCELLES, Cce. 458 m. 16 c. M. à p. 400.000 fr. A ADJ. s. 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 25 février 1896. M<sup>e</sup> MAHOT de la QUÉRANTONNAIS, Not., 14, r. des Pyramides.

**T**ERRAIN à PARIS, 78, rue du ROCHER, (8<sup>e</sup> arrond.). Cce 1 482 m. 18 c. M. à p. : 250.000 fr. A ADJ. s. 1 ench., Ch. des Not. de Paris, le 10 mars 1896. S'ad. M<sup>e</sup> VINCENT, Not., 183, bd. St-Germain.

## FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph<sup>ie</sup> VIAL, Paris.

### ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"



### LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, supprime en 3 ou 4 jours, sans douleurs, les cors, oignons, ongles-de-perdrix, etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75. — Ph<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

**NEURALGIES MIGRAINES.** — Guérison immédiate par les Pilules Antinévralgiques du **D<sup>r</sup> CRONIER**. Boîte : 3 fr. (envoi 1<sup>er</sup>). — Ph<sup>ie</sup> 23, Rue de la Monnaie, Paris.

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



**DELETTREZ**  
Parfumeur BREVETÉ  
15, Rue d'Enghien, PARIS  
Spécialités Recommandées :  
**AMARYLLIS DU JAPON**  
Peau d'Espagne Royale  
Héliophar d'Arabie  
**TZAREVNA**  
Vritable EAU DE COLOGNE RUSSE  
DÉTAIL 5, Loul<sup>e</sup> des Italiens  
et toutes bonnes Maisons.

### PATES DE FOIES GRAS TRUFFES

EN CROUTE ET EN TERRINE

Fabrique spéciale

## MARQUE LOUIS

Boîtes de gibier

Cailles, Mauviettes pour Chaudfroids  
Purée de foies gras pour Sandwichs

89, Rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

**L'APHANIZON** parfumé enlève même les taches d'huile. Economie, VENTE PARTOUT; gros 23, r. d'Hauteville, Paris.

## Les Maux d'Estomac

GASTRALGIE, DYSPEPSIE, GAZ INTESTINAUX, ÉTOUFFEMENTS, GUÉRIS PAR **POUDRE DES ANTILLES**. 250 la Boîte. — Ph<sup>ie</sup> MOISAN, 65, Rue d'Angoulême, PARIS.

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEBER, 257, RUE SAINT-HONORE.