



## Petits Biscuits au Chocolat

Cours de M. A. Colombié  
*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Les petits biscuits au chocolat, appelés « doigts de fée » par certains confiseurs, ne se font point comme les meringues ordinaires. Si on les prépare de cette façon, c'est-à-dire en mêlant simplement le sucre en poudre avec des blancs d'œufs battus en neige et du chocolat, l'intérieur reste mou, les biscuits ne sont pas croquants et manquent de légèreté. En outre, ils se conservent mal. Pour obtenir un bon résultat, il faut mélanger les blancs d'œufs avec du sucre réduit à l'état de sirop.

### Proportions

Je conseille d'employer les proportions suivantes :

- 300 gr. de sucre ;
- 3 blancs d'œuf, de 10 œufs à la livre ;
- 3 tablettes de chocolat de 12 à la livre.

J'indique des œufs de 10 à la livre. Si l'on prend des œufs plus gros ou plus petits, le volume des blancs change sensiblement, et l'on est moins sûr de réussir.

D'autre part, les essais que j'ai faits en changeant les proportions de sucre m'ont donné de moins bons résultats.

Enfin, j'engage à ne pas opérer avec des quantités inférieures à celles que je viens d'indiquer ; car, si le sucre est en petite masse, il refroidit très vite et a tendance à se sabler quand on le mélange avec les œufs.

### Le chocolat

La préparation, je ne saurais trop insister sur ce point, doit être menée très rapidement ; et il faut s'occuper en même temps du sucre, des œufs et du chocolat.

Je commence par casser chaque tablette de chocolat en deux morceaux, que je pose sur une feuille de papier, à l'entrée du four, dont je laisse la porte ouverte. Le chocolat se ramollira doucement pendant que je préparerai le sucre et les œufs, et, tout à l'heure, il me suffira d'un instant pour le réduire en crème.

### Cuisson du sucre

Je passe ensuite à la cuisson du sucre. Je prends du sucre cassé à la main de préférence au sucre scié. Ce dernier retient des parcelles du savon avec lequel on graisse les scies, qui gênent la cuisson. Il vaut mieux, aussi, ne pas employer de sucre cristallisé.

Je mets le sucre dans une casserole émaillée ou en cuivre non étamé, et je mouille — pour 300 gr. de sucre — avec 2 décilitres d'eau.

On facilite la cuisson, c'est-à-dire on évite que le sucre *graine*, en ajoutant une cuillerée à café de glucose. Mais on ne doit pas ajouter de jus de citron, l'acidité rendant les blancs mous.

Je laisse alors cuire à petit feu, sans remuer, jusqu'au *petit-cassé*.

Le degré de cuisson appelé *petit cassé* ne peut se mesurer au pèse-sirop. Il est, d'ailleurs, facile à reconnaître. Je trempe le bout du doigt dans un bol d'eau froide, je le trempe ensuite rapidement dans le



sirop, puis je le replonge aussitôt dans l'eau froide. En allant vite, il n'y a aucun danger de se brûler. Le sucre est au « petit cassé » s'il se solidifie tout de suite au contact de l'eau froide et casse comme du verre. De plus, quand on le met dans la bouche, il doit coller aux dents.

Un instant plus tard le sucre arrive au *grand cassé* : la cassure est encore plus brusque, et, signe particulièrement distinctif, il ne colle plus aux dents.

Aussitôt après le grand cassé, le sucre passe au caramel.

On doit surveiller attentivement la cuisson, vers la fin surtout ; car il est essentiel que le sucre ne dépasse point le petit cassé.

#### Sucre mal cuit

Si on emploie du sucre trop cuit, il se sable, se praline et ne s'amalgame pas avec les œufs. Si donc, on s'aperçoit, avant le mélange, qu'il a dépassé le degré voulu, il faut en préparer d'autre.

Si on emploie du sucre insuffisamment cuit, les biscuits se crevassent et restent mous.

#### Les œufs

Dès que le sucre est à point, je le retire du feu et je le mélange aux blancs d'œufs qui ont dû être battus *d'avance*.

On a le temps de les battre pendant le commencement de la cuisson du sucre. Les œufs ne doivent être montés qu'à demi, ils doivent couler lentement quand on les soulève avec le fouet. Si on emploie des blancs trop fermes, le sucre se mêle mal et, en outre, les biscuits sont trop légers.

Pour bien opérer le mélange des œufs et du sucre, il est nécessaire d'être deux. Une autre personne verse le sirop en un petit filet *continu* sur les blancs que je ne cesse pas de tourner vivement avec le fouet, afin de bien répartir le sucre.

Il faut tourner toujours dans le même

sens ; sinon, l'on ramène le sucre en arrière du fouet et il se mélange mal. D'autre part, il faut avoir soin de verser le sucre directement sur les blancs d'œufs, en évitant qu'il tombe sur la bassine ou sur le fouet où il collerait.

Ce mélange doit être fait très vite, car, si on laisse au sucre le temps de trop refroidir, il ne se mélange plus.

#### Pour ajouter le chocolat

Dès que le mélange est terminé, on ne doit attendre que les quelques instants nécessaires pour réduire le chocolat en crème.

Je retire donc le chocolat du four et je le mets dans la casserole où a cuit le sucre. J'ajoute environ une cuillerée d'eau par tablette, et je le laisse fondre sur le feu, en remuant avec la cuillère de bois, jusqu'à ce qu'il soit bien en crème.

Je retire alors la casserole du feu, j'ajoute environ le quart du mélange d'œufs et de sucre, je mêle vivement et je reverse dans la bassine. J'achève de mêler, puis je forme les biscuits.

#### La cuisson

La plaque a dû être préparée d'avance. On la chauffe, de manière à pouvoir la beurrer très légèrement, et on la saupoudre de farine quand elle est refroidie.

J'introduis la pâte dans une poche en toile munie d'une douille d'un centimètre environ de diamètre, et, en pressant, je répartis la pâte sur la plaque en petits bâtons séparés, d'environ 8 centimètres de longueur, qui formeront les biscuits. Je mets au four immédiatement.

Il faut un four très doux, à peine plus chaud que pour les meringues ordinaires.

Il faut compter environ trois quarts d'heure de cuisson. Les biscuits doivent gonfler sans s'étaler.

MAZARIN.





## Pieds de Veau Frits

**V**oici un agréable hors-d'œuvre chaud pour le déjeuner, très facile à préparer, et permettant de tirer parti des pieds de veau dont on se serait servi pour une gelée.

Hors ce cas, d'ailleurs, on peut faire cuire des pieds de veau exprès, car leur bouillon est excellent pour mouiller toutes sortes de potages.

Ajoutons que l'on peut cuire les pieds de veau et les laisser refroidir dans la liaison la veille du jour où ils doivent être servis. Il ne reste plus qu'à les paner au moment de frire, ce qui est l'affaire de quelques instants.

### Proportions

Pour 4 personnes :

1 beau pied de veau;

30 gr. de beurre, soit gros comme un petit œuf;

10 gr. de farine, soit une cuillerée rase;

1 cuillerée à bouche de lait;

1 œuf frais;

1 cuillerée de persil haché;

1 cuillerée à café de vinaigre;

Sel, poivre; une petite tige de ciboulette, facultative.

### POUR PANER

1 œuf entier battu;

1 assiettée de mie de pain rassis, émietté et passé à la passoire.

### Le pied de veau

Faites enlever par le boucher le gros os du milieu seulement; il coupera aussi le pied de veau en deux, afin de pouvoir le loger plus facilement dans la casserole.

Mettez-le dans une terrine d'eau fraîche pendant plusieurs heures, pour le faire bien dégorger.

Faites-le ensuite blanchir, c'est-à-dire mettez-le dans une casserole quelconque, émaillée ou autre, et couvrez-le d'eau froide. Mettez sur bon feu et retirez du feu quand l'eau a bouilli 4 ou 5 minutes. Egouttez le pied de veau et plongez-le à l'eau fraîche pour le laver et le débarrasser de toute l'écume et des impuretés que l'ébullition a fait monter. Cette petite opération préalable, non seulement, nettoie le pied de veau, mais encore elle permet d'obtenir un bouillon de cuisson plus clair sans arrière-goût douteux.

Le pied de veau étant blanchi, rincé et égoutté, remettez-le dans la casserole, également rincée et essuyée, couvrez-la d'eau de façon qu'il baigne (environ 1 litre), salez avec 10 grammes de sel; couvrez la casserole, posez-la sur un feu modéré, écumez soigneusement; puis, quand le liquide a commencé à bouillir, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu bien doux où vous laissez bouillir comme un pot-au-feu, avec un imperceptible bouillonnement, pendant au moins trois heures.

Assurez-vous, au bout de ce temps, que la cuisson est suffisante; pour cela, les os doivent se détacher facilement des chairs.

Egouttez le pied de veau, posez-le sur un linge et enlevez tous les os qui restent.

Coupez ensuite les chairs en petits mor-



ceaux carrés de la largeur du doigt environ.

Préparez ensuite l'assaisonnement.

#### L'assaisonnement

Prenez une petite casserole émaillée ou autre, pouvant aisément contenir tous les morceaux de pied. Mettez-y le beurre indiqué avec le persil haché et la ciboulette si vous en ajoutez. Posez sur un feu doux, et quand le beurre est fondu et bien mélangé aux herbes, couvrez la casserole et laissez ainsi 5 minutes, afin que le beurre, *sans roussir*, s'imprègne bien du suc des herbes, et que ces dernières elles-mêmes aient le temps de cuire.

Au bout de ce temps, ajoutez dans la casserole les morceaux de pied de veau. Saupoudrez de deux bonnes pincées de poivre et d'une cuillerée à café bien pleine de sel fin. Faites sauter la casserole pour tout mélanger également, ajoutez le vinaigre; puis couvrez la casserole et laissez mijoter à feu excessivement doux pendant une dizaine de minutes, en sautant et remuant la casserole plusieurs fois, car la chair du pied de veau adhère facilement au fond de la casserole.

Vous pouvez, pendant ce temps, préparer la liaison.

#### La liaison

Prenez un plat quelconque; mettez-y la farine, soit une cuillerée rase. Mouillez-la en la délayant avec la cuillerée de lait froid. Battez à part, dans une tasse, l'œuf frais, jaune et blanc ensemble, bien mousseux. Versez-le ensuite dans la farine et délayez en écrasant avec le dos de la cuiller pour que le mélange soit parfaitement lisse et uni. Ajoutez une pincée de poivre et une bonne pincée de sel.

Versez alors les morceaux de pied de veau dans le mélange, et remuez-les pour qu'il en soient tous bien enveloppés. Tassez légèrement les morceaux les uns contre

les autres en les disposant en couche carrée, ce qui permettra de les détailler plus facilement au moment de les faire frire. Laissez complètement refroidir. Il faut une bonne heure au moins.

#### Pour paner

Cette couche de morceaux de pied de veau a dû s'agglutiner et se solidifier, au point de pouvoir être détachée du plat en un seul morceau.

Avec un couteau, divisez-la en morceaux de la largeur de deux doigts environ, un peu plus longs qu'ils ne sont larges.

Cassez un œuf entier dans une assiette et battez-le comme pour une omelette; assaisonnez d'une pincée de sel.

D'autre part, ayez une autre assiette remplie de la panure ou mie de pain rassis, émiettée et passée à travers une passoire pour qu'elle soit égale et fine.

Prenez un à un vos morceaux de pied de veau, trempez-les vivement dans l'œuf battu, et roulez-les ensuite légèrement dans la panure, pour qu'ils n'en absorbent pas une trop grande épaisseur.

Tous les morceaux étant ainsi passés à l'œuf et à la panure, répétez la même opération une seconde fois.

Ce soin, dont beaucoup de cuisinières se dispensent, vaut pourtant la peine — minime, du reste, — qu'il donne; car les croquettes panées deux fois, sont enveloppées d'une jolie croûte croustillante qui se maintient bien mieux dans la friture.

#### La friture

Cinq minutes avant de servir, faites frire à friture chaude, de façon que tous les morceaux baignent. Il suffit de 4 minutes. Egouttez les morceaux sur un vieux linge propre et fin; dressez-les sur un plat garni d'une serviette pliée en quatre, et servez tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE.





## MAI GASTRONOMIQUE

### POISSON

A part les salmonides qui sont encore chers, les cours du poisson sont, en général, assez avantageux.

Les petits saumons de 3 à 4 livres valent de 7 fr. 50 à 8 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids, les cours se tiennent entre 6 fr. 50 et 7 fr. Tout cela, bien entendu, pour des poissons entiers. Le saumon coupé, en belle qualité, vaut de 7 fr. à 7 fr. 50 le kilo.

On trouve, il est vrai, du saumon allemand à 5 francs le kilo. A chair jaune pâle, quand il est cuit, très inférieur au saumon d'Ecosse ou au saumon de la Loire, il est servi dans beaucoup de restaurants. Les Allemands pêchent pourtant d'excellent saumon ; mais ils avouent très franchement n'en avoir point trop pour leur consommation ; ils n'expédient que le rebut.

La truite saumonée est toujours très chère. Jusqu'à 3 livres, elle se vend sur le pied de 10 à 12 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids : 7 fr. 50 à 9 fr. le kilo.

Petite truite de rivière : 7 à 8 fr. le kilo.

Le turbot et la barbe se vendent de 3 fr. 25 à 3 fr. 75 le kilo. Ces cours vont probablement se maintenir jusqu'à ce que les chaleurs et les voyages les fassent tomber à 2 fr. 75 et 3 francs.

La sole est bon marché : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo.

Le maquereau breton est plus abondant : 50 et 60 centimes pièce — Le maquereau de Norvège arrive encore assez régulièrement : 1 fr. à 1 fr. 25 pièce.

Merlan : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

On a une très jolie dorade pour 1 fr. 50 ; les plus grosses : 1 fr. 75.

Toujours beaucoup de colin : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 6 fr. le kilo.

Homards : 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo — Langoustes : 4 fr. à 4 fr. 50.

Une belle alose, pesant environ 1 kilo, vaut 3 fr. 50. Dans quelques jours, ce poisson va redescendre vers la mer et aura perdu une grande partie de ses qualités.

Rappelons que la pêche du poisson d'eau douce est fermée jusqu'au 15 juin.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Peu de changements sur les cours de la volaille.

Poussins de Hambourg, excellents à griller : 2 fr. 50 à 2 fr. 75 — Poulets de grain : 3 fr. 50 à 3 fr. 75.

Poulets : 4 fr. à 6 fr. 50. — Poulardes et chapons : 8 à 12 fr.

Dindons de Honan : 16 à 18 fr. — Les vrais dindonneaux nouveaux n'apparaîtront guère avant trois semaines. On vend en ce moment comme dindonneaux nouveaux, des *tardillons* ou dindons tardifs, qui sont assez bons : 11 à 15 francs.

Toujours d'excellents canetons. Nantais : 4 à 6 fr. — Rouennais : 6 à 7 fr.

On ne voit plus de bécasses, ni de gibier d'eau.

On trouve encore quelques gelinottes : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 ; du filet et du cuissot de renne à 5 fr. 50 et 6 fr. 50 le kilo ; du marcassin à 7 fr. et 7 fr. 50 le kilo.

Les œufs de vanneau ne sont plus fameux. Dans cinq ou six jours, il faudra y renoncer complètement.

### LÉGUMES

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique sont à peu près finis. Il faut, dès à présent, leur préférer les haricots du Midi qui ne sont guère plus chers : 1 fr. à 1 fr. 50 la livre.

Petits pois de Bordeaux, non écosés : 35 à 45 cent. la livre. Ecosés : gros, 1 fr. le litre ; fins, 2 fr. à 2 fr. 25.

Fèves du Midi, non écosées : 25 et 30 cent. la livre.

Les pommes de terre nouvelles du Midi ont remplacé les pommes de terre d'Afrique : 35 cent. la livre.

Les artichauts du Midi sont beaux et abondants : 20 à 30 centimes.

Les beaux choux-fleurs d'Avignon se maintiennent entre 50 et 60 cent. On en trouve à partir de 30 centimes, mais petits ou de fraîcheur douteuse.

La carotte nouvelle a baissé de moitié en quelques jours : 75 cent. à 1 fr. la botte. Elle n'est pas encore très bonne — Navets nouveaux : 40 à 50 cent. la botte.

Les morilles sont en hausse : 5 fr. la livre. Si le temps se réchauffe, il y a des chances pour que les prix baissent.

Tomates superbes : 1 fr. à 1 fr. 50 la livre.

Rhubarbe : 1 fr. le paquet d'environ 1 kilo.



Les asperges sont extrêmement abondantes. On a de jolies petites bottes à 2 fr. et 2 fr. 50. Une belle botte d'Argenteuil : 3 fr. 50 à 4 fr. ; ce qu'il y a de plus beau : 7 à 9 fr.

#### SALADES

Peu de salade en ce moment : elle pousse.  
Laitue et chicorée : 15 et 20 cent. le pied.  
Belle romaine : 20 à 30 cent. le pied.

#### FROMAGES DE SAISON

Le Coulommiers devient mauvais.  
Le Brie et le Camembert sont toujours bons.  
— Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.  
La saison commence pour les « petits Suisses », le fromage frais à la crème et le Pont-l'Évêque.

#### FRUITS

Le chasselas de Fontainebleau a subi une nouvelle hausse : 8 à 9 fr. le kilo. Choix extra : 10 à 12 fr. On trouve à peu près au même prix du raisin blanc nouveau de serre.

Gros raisin noir de Roubaix : 8 à 9 fr. le kilo.

Le prix des fraises est encore élevé ; il varie, d'ailleurs, beaucoup suivant le choix. Tandis que les grosses fraises « Docteur Morère » valent 1 fr. 50 les cinq, on trouve des fraises moins imposantes, mais très fraîches à 1 fr. 50 la caisse.

Les petites fraises de Marseille se vendent 4 fr. la livre. Cueillies trop tôt, afin de mieux supporter le voyage, elles sont peu recommandables.

Pêches de serre 4 à 8 fr. pièce.

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

#### UN VIEUX DICTON

En avril,  
Ne pas te découvrir d'un fil ;  
En mai,  
Retire ce qu'il te plaît.

Appliquant ces vieux préceptes, le moment est venu d'abandonner ses lainages et ses fourrures et de les mettre à l'abri de la morsure des mites.

Parmi tous les moyens employés, un seul réunit à la parfaite efficacité l'avantage de parfumer les objets qu'on lui confie. C'est la **Lavande ambrée de Bourbon**, utilisée dans les Indes pour préserver les laines qui servent à la fabrication des châles et des tapis. Ce produit si parfait se vend chez HENRY, *A la Pensée*, 5, faub. Saint-Honoré, et chez les parfumeurs, coiffeurs et herboristes. En boîte 125 gr., 1 fr. 25 ; 250 gr., 2 fr. ; 500 gr., 3 fr. 50. Envoi franco aux lectrices du *Pot-au-Feu*.

## Menus

RADIS NOUVEAUX ET BEURRE FRAIS  
ASPERGES AU FROMAGE  
COTELETTES DE VEAU DEMI-GLACE  
POMMES DE TERRE FONDANTES  
GATEAU BRETON

POTAGE PRINTANIER  
PETITES TIMBALES FINANCIÈRES  
TRUITE SAUMONNÉE SAUCE HOLLANDAISE  
FILET DE BŒUF AUX FOND D'ARTICHAUTS  
CANETONS ROTIS  
ASPIC DE FOIE GRAS  
PETITS POIS LA A PARISIENNE  
GLACE PRALINÉE AUX FRUITS

PIEDS DE VEAU FRITS  
FILETS DE MAQUEREAU A LA DIEPPOISE  
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ  
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS  
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PAYSANNE  
ALOSE GRILLÉE SUR PURÉE D'OSEILLE  
PIGEONS FARCIS EN RAGOUT  
CARRÉ DE VEAU ROTI A LA BROCHE  
MORILLES A LA CASTILLANE  
PAVÉ AU CHOCOLAT

FOIE DE VEAU EN CRÉPINE  
POULET GRILLÉ A LA DIABLE  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
GALETTE ET CONFITURE

POTAGE AUX FÈVES  
SAUMON GRILLÉ SAUCE TARTARE  
POULET SAUTÉ CHASSEUR  
GIGOT D'AGNEAU ROTI  
ASPERGES SAUCE BLANCHE  
SOUFLÉ AU RIZ

SAUCISSES AU VIN BLANC  
ENTRECÔTE GRILLÉE  
POULE AU POT FARCIE FROIDE  
SALADE  
CRÈME AU CAFÉ

POTAGE VELOUTÉ  
FILETS DE SOLE MORNAY  
COTELETTES D'AGNEAU AUX CAROTTES NOUVELLES  
POULARDES ROTIES SUR CRESSON  
HARICOTS VERTS  
CROUTES AU MADÈRE

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





## Sauce Blanche

**L**a sauce blanche passe pour une des plus difficiles à réussir. Elle est pourtant de préparation extrêmement simple. La vérité est que la sauce blanche, telle que nous l'ont léguée nos mères, « la vraie », est une sauce peu raffinée; et la sauce blanche « exquise » que certaines maîtresses de maison offrent à leurs invités est généralement tout autre chose qu'une sauce blanche.

La sauce blanche, la « vraie », se compose uniquement de farine délayée avec du beurre et de l'eau. Dès qu'on l'améliore avec un jaune d'œuf ou avec du lait, elle cesse d'être la sauce blanche classique. Nous croyons utile de préciser ce point, bien que nous n'ayons point l'habitude de chicaner sur les mots et de discuter sur les étymologies.

La condition essentielle pour réussir une sauce blanche est de ne pas la laisser bouillir : à l'ébullition, la farine lui donne ce coup de colle dont plus d'une jeune femme élevée au couvent a gardé le souvenir. L'écueil est facile à éviter.

En outre, il faut employer de la farine très fine, et du beurre excellent et en assez grande quantité.

Par suite, une sauce à la crème ou une sauce hollandaise ne revient guère

plus cher, et la préparation n'est guère plus difficile. Aussi, la sauce blanche, la « vraie », est de plus en plus démodée, et nous estimons que c'est avec raison.

Nous ne pouvons néanmoins nous dispenser d'en donner la recette qui nous a été souvent demandée.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

120 grammes de bon beurre frais ;

40 — de belle fleur de farine,

soit 4 cuillerées rases ;

4 décilitres d'eau bouillante, soit 2 verres ;

1 pincée de poivre ;

Sel.

Temps nécessaire : 7 à 8 minutes.

### La casserole

Choisissez une casserole émaillée ou un poêlon de la contenance d'un litre, au moins. Cette dimension est nécessaire parce que, la sauce ayant besoin d'être tournée fortement, on la renverse par-dessus les bords dans une casserole plus petite. Quelle que soit la quantité de sauce blanche à préparer, vous devez toujours prendre une casserole pouvant en contenir le double.

Autre recommandation : la casserole ou le poêlon doit avoir le fond arrondi et légèrement rétréci, de façon, ainsi que nous l'avons souvent expliqué, à faciliter l'action de la cuillère qui atteint ainsi plus aisément tous les endroits à la fois. Tandis qu'avec une casserole à angles droits, la farine s'agglutine dans la rainure formée par le fond et le bord, et échappe ainsi au mouvement de la cuillère ; de là, des grumeaux presque inévitables.

### L'eau bouillante

Encore une précaution à observer. C'est de vous munir de la quantité exacte d'eau bouillante dans une petite bouillote ou un



pot quelconque facile à tenir et versant bien. Si vous mettez votre eau dans un verre ou dans un bol qui vous brûle les doigts, ou qui verse à grands coups, vous n'êtes plus maîtresse de vos opérations, et gare encore aux fâcheux grumeaux.

J'insiste sur le degré de chaleur de l'eau. Si vous vous contentez de l'employer simplement chaude, vous aurez à laisser la sauce plus de temps sur le feu, et vous courrez ainsi plus de risques qu'elle vienne à bouillir, ce qu'on doit absolument éviter.

Donc, c'est de l'eau bouillante que vous préparez. Ayez soin d'en avoir, à part, un demi-verre en plus de la quantité indiquée aux « proportions », pour le cas où vous auriez, par hasard, à l'éclaircir.

#### La sauce

Mettez le tiers seulement du beurre — soit 40 grammes, — dans votre casserole, avec toute la farine, soit 40 grammes également.

Chauffez un peu la casserole sur un feu extrêmement doux, pour amollir et seulement fondre le beurre au point de pouvoir le réduire en pâte avec la farine. Ensuite, tournez et mélangez soigneusement, *hors du feu*, avec une cuillère de bois pour rendre cette pâte bien lisse.

En gardant toujours votre casserole hors du feu, versez peu à peu votre eau bouillante en tournant vivement et très vigoureusement avec la cuillère, pour bien délayer la farine; salez, poivrez et posez la casserole sur un feu très modéré, sans cesser de tourner vivement, en détachant bien le fond. Ne laissez sur le feu que le temps nécessaire pour réchauffer tout l'ensemble, sans bouillir, jusqu'à liaison suffisante.

Ajoutez alors le reste du beurre, soit 80 grammes, divisé en petits morceaux pour qu'il fonde plus facilement. Retirez la casserole du feu et tournez doucement

pour faire fondre le beurre complètement dans la sauce.

Versez la sauce dans une saucière chauffée et servez.

#### Observations

La sauce doit être à consistance de bouillie légère, bien lisse et unie, adhérent au dos de la cuillère — ce qu'on appelle « masquer » en terme de cuisine — quand on la retire de la sauce, sur une épaisseur de 2 millimètres environ.

Certaines farines épaississent plus que d'autres.

Si, d'après la qualité de la farine employée, la sauce se trouvait trop épaisse au moment d'y ajouter le beurre, il faudrait y verser, cuillerée par cuillerée, un peu d'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elle ait la consistance voulue, en tournant toujours vivement, et ajouter ensuite le beurre de la fin.

Si, au contraire, la sauce était trop claire, il faudrait pétrir dans une assiette chauffée gros comme un marron de beurre avec une cuillerée rase de farine, et ajouter cette pâte dans la sauce, sur le feu, et en tournant; ceci, naturellement, avant d'incorporer le beurre de la fin.

Si l'on désire une sauce aux câpres, les câpres doivent être ajoutées hors du feu, au dernier moment, après avoir été bien égouttées.

De même pour le citron, qui ne doit pas chauffer, et qu'on ajoute au moment de verser dans la saucière seulement, lorsqu'on veut avoir une sauce blanche un peu acidulée.

Une pointe de muscade fait très bien dans la sauce blanche aux câpres destinée à accompagner le poisson. Dans ce cas, la muscade râpée est ajoutée en même temps que le sel et le poivre, au début.

M<sup>me</sup> BELIN





## Pigeons Farcis en Ragoût

**L**e pigeon est un mets peu avantageux, notamment à Paris, où il est toujours assez cher. On y recourt cependant, avec plaisir, pour varier les menus, en cette saison où la volaille n'abonde pas et où le gibier fait défaut.

La recette que nous donnons est empruntée à la vieille cuisine familiale. Le pigeon, ainsi farci, double de volume et devient presque un plat de résistance. La préparation est des plus simples et permet de se reposer du pigeon en compote et du pigeon aux petits pois.

### Proportions

Pour 2 pigeons :

#### FARCE

- 150 gr. de chair de veau maigre, crue;
- 100 gr. de lard gras;
- 20 gr. de beurre, soit gros comme une noix;
- 30 gr. de mie de pain rassis, soit gros comme un œuf;
- 1 œuf entier;
- 1 cuillerée à bouche de persil haché;
- 1 bonne pincée de poudre d'épices;
- Sel, poivre.

#### SAUCE

- 40 gr. de beurre;
- 20 gr. de farine, soit 2 cuillerées rases;
- 4 décilitres de bouillon, soit 2 verres;
- 1 bouquet garni;
- 3 branches d'estragon.

Temps nécessaire : 1 heure  $\frac{3}{4}$ , les pigeons étant plumés à l'avance.

#### La farce

Mettez la mie de pain dans une petite terrine, et arrosez-la de 3 ou 4 cuillerées d'eau ou de bouillon pour la détremper.

Hachez très menu le veau, que vous avez d'abord complètement débarrassé de toutes peaux, nerfs ou graisse.

Si le lard est salé, il faut le passer à l'eau bouillante, pendant deux minutes, avant de l'employer. Raclez-le ensuite avec un couteau, au lieu de le hacher; vous obtenez ainsi une farce plus fine et plus fondante.

Hachez le persil et le foie seulement des pigeons. Les autres parties de l'intérieur, cœur ou gésier, ne produiraient qu'un mauvais effet dans la farce; il faut donc les exclure.

Mêlez bien ensemble veau, lard, persil et foie hachés. Assaisonnez de deux bonnes pincées de poivre, et, si le lard n'était point salé, d'une cuillerée à café de sel. Cette farce a besoin d'être relevée, et une pincée de poudre d'épices y fait très bien.

Mettez 20 gr. de beurre dans une casserole étamée, soit gros comme une belle noix. Posez sur un feu modéré. Dès que le beurre est chaud, sans avoir roussi, ajoutez-y la farce. Laissez sur le feu 3 ou 4 minutes, pendant lesquelles vous tournez et brouillez constamment la farce avec une cuiller, de façon à en séparer chaque miette pour qu'elle soit atteinte par la chaleur.

Retirez la casserole du feu. Exprimez l'humidité du pain qui trempait, puis remettez-le dans la terrine et ajoutez-y la



farce en mélangeant et en écrasant bien tout ensemble.

Battez l'œuf à part, dans une assiette ou une tasse, blanc et jaune ensemble, comme pour une omelette, et mélangez-le au reste. Goûtez un peu pour vous assurer que l'assaisonnement est suffisant, et ajouter, au besoin, une pincée de poivre, de sel ou d'épices. Lavez et essuyez votre casserole, qui va vous servir pour la cuisson des pigeons. La farce, pendant ce temps, se refroidit, ce qui la rend d'un emploi plus facile.

#### Les pigeons

Les pigeons étant plumés, vidés — puisque vous avez déjà pris le foie — et flambés, vous pouvez les farcir.

Ici, une parenthèse sur la façon dont on a dû préparer les pigeons.

C'est par l'ouverture du croupion, seule, qu'ils doivent être vidés. Mais il faut les débarrasser pourtant de leur jabot ou poche stomacale. Pour cela, on fend la peau du cou tout autour de la tête, et c'est par cette ouverture que le jabot est facilement atteint et enlevé. Généralement, pour trousser les pigeons, on coupe la tête, mais, avec la préparation actuelle, on peut la laisser, certaines personnes aimant cette partie.

On laisse, naturellement, les ailerons et les pattes, en rognant un peu l'extrémité de ces dernières pour les parer.

Les pigeons étant ainsi préparés, il n'y a plus qu'à les farcir.

Faites deux parts égales de votre farce. Prenez une petite cuiller et remplissez l'intérieur d'un des pigeons par l'ouverture du croupion, d'abord, en tassant la farce bien au fond. Quand le pigeon est absolument rempli à l'intérieur, rapprochez l'ouverture du croupion au moyen de deux ou trois points faits avec une aiguille et du gros fil. Puis, avec le reste de la farce attribuée à ce premier pigeon, remphissez

le cou de l'animal à l'endroit qu'occupait le jabot. Pour cela, vous l'entonnez avec la petite cuiller, par l'ouverture pratiquée autour de la tête, en faisant glisser tout le long du cou pour bien faire bomber l'estomac du pigeon.

La peau du cou étant très élastique, tortillez-la pour empêcher la farce de sortir, et repliez cou et tête le long du pigeon que vous troussiez ensuite avec du gros fil de cuisine, en repliant les pattes le long du corps, ainsi que les ailerons.

#### Pour faire « revenir »

Prenez la même casserole en cuivre étamé; mettez-y le beurre indiqué, soit 40 grammes. Posez sur un bon feu. Quand le beurre est bien chaud, mettez les pigeons dans la casserole que vous laissez découverte.

Faites « revenir » vos pigeons de belle couleur. C'est-à-dire, laissez-les, pendant un bon quart d'heure environ, se colorer peu à peu, de façon qu'au bout de ce temps, ils aient l'apparence de pigeons cuits à la broche, bien dorés sur toute la partie rebondie de l'estomac principalement. Tournez-les de temps en temps, et veillez à ce que le feu, au bout de quelques minutes, ne soit pas trop vif, parce que la peau des pigeons, tendue par la farce, risquerait d'éclater. Il faut toujours tenir compte, en faisant « revenir » une viande quelconque, que le feu ne doit pas être aussi vif vers la fin, parce que la casserole est surchauffée et que les viandes elles-mêmes ont absorbé de la chaleur.

#### La sauce

Quand les pigeons sont colorés à point, retirez-les sur un plat, en égouttant bien leur graisse au-dessus de la casserole.

Retirez la casserole de côté ou sur un feu plus doux. Jetez-y la farine, en mêlant



bien avec une cuiller de bois. Laissez cuire la farine pendant 2 ou 3 minutes. Puis, versez peu à peu et en tournant vivement pour éviter les grumeaux, le bouillon indiqué. Rapprochez sur un feu plus vif et ne cessez pas de tourner jusqu'au premier bouillon, toujours pour éviter les grumeaux.

Passez alors cette sauce dans un bol, à travers une très fine passoire, afin de la débarrasser de tous les grésillons qu'y a laissés le passage des pigeons dans le beurre chaud.

Rincez la casserole à l'eau chaude, essuyez-la. Reversez-y la sauce et mettez-y les pigeons, avec le bouquet garni et le bouquet d'estragon. Poivrez et salez, selon que le bouillon est plus ou moins salé.

Couvrez la casserole et posez-la sur un feu doux, de façon à produire un tout petit bouillonnement du liquide. Laissez cuire ainsi tranquillement pendant une bonne heure. On compte ainsi plus de temps que pour les pigeons aux petits pois ou en compote, à cause de la farce, toute pièce remplie à l'intérieur ayant besoin d'une cuisson plus longue.

Au bout de ce temps, le moment de servir étant venu, retirez vos pigeons en les égouttant bien au-dessus de la casserole, et posez-les sur un plat quelconque, au chaud, pour les débrider et enlever le fil du croupon.

Enlevez les bouquets de la casserole, puis inclinez-la doucement de façon à amener la sauce dans l'angle produit par le fond et le bord, ce qui vous permet de la dégraisser plus facilement. Enlevez très complètement toute trace de graisse. C'est d'autant plus facile que cette graisse, produite surtout par le beurre noirci dès le début, est foncée et se voit très aisément.

Dressez les pigeons sur un plat rond du service, très chaud, en prenant soin d'égout-

ter le peu de graisse qu'ils ont pu rendre après leur sortie de la casserole. Versez dessus la sauce bien chaude, et servez.

#### Observations

On peut à la rigueur, pour la farce, utiliser du veau cuit. Dans ce cas, on passera au beurre seulement le lard et les herbes que l'on mêle ensuite avec le veau cuit haché et l'œuf.

LA VIEILLE CATHERINE.



### Les Progrès de "l'Addition"

M. Jules Claretie, en cherchant chez les bouquinistes des autographes de Molière, a trouvé un document presque aussi rare et beaucoup plus instructif : la carte du restaurant Véry le 9 juillet 1810.

Les potages sont bon marché. La soupe aux choux, le printanier, le potage à la Julienne, à la Conti, valent dix sous ; le consommé en coûte quinze, comme le riz à la turque. Les hors-d'œuvre ne sont pas plus ruineux : on a des olives de Lucques pour quinze sous, du beurre et des raves pour douze sous.

Mais si nous passons aux plats de résistance, tous très simples, les prix semblent relativement élevés. La liste est variée : bœuf à toutes sauces ; gigot braisé aux laitues, poitrine à la Ste-Menehould, carbonnade aux pois ou à l'oseille ; veau de Pontoise en blanquette, à la poulette, à la jardinière ; filets de poularde aux concombres, salade de volaille aux anchois. Tous ces



plats, depuis une livre, une livre dix sous, jusqu'à trois livres.

Les glaces coûtent aussi cher qu'aujourd'hui : une livre.

La tasse de café vaut dix-huit sous ; la demi-tasse, dix sous. Les liqueurs présentent beaucoup de choix : *Cuirasseau de Hollande* et *Cuirasseau d'Hernay*, *Noyau de Phalsbourg*, *Huile de rose*, *Huile de Vénus*, *Eau de la Côte*, *Mirobolanty*, etc.

Ces prix sont déjà loin de ceux que l'on devait payer un siècle auparavant dans les cabarets à la mode, à en juger par les renseignements que nous donne M. Pierre Giffard.

Dans une relation du voyage que fit Pierre le Grand à travers les Ardennes, on trouve un « état général des vivres, meubles, et autres ustenciles (*sic*) de cuisine fournis par ordre de Monsieur l'Intendant de Champagne à Sa Majesté Gzarienne lors de son embarquement à Charleville, le 23 juin 1717 ».

Dans cette liste assez longue que publie le *Petit Journal*, je relève les prix suivants :

120 livres de bœuf, veau et mouton, à 5 sols la livre ; 1 jeune chevreuil, 5 livres ; 15 poules, 9 livres ; 200 écrevisses, avec le panier, 3 livres 10 sols ; 20 livres de beurre, 7 livres 10 sols ; 200 œufs, 3 livres ; 3 douzaines de laitues pommées, 10 sols ; 1 saumon pesant 15 livres. 18 livres.

Seul, le sucre est cher : 2 livres 1/2 sucre de Cannary, 5 livres 8 sols.

L'administrateur de la Comédie-Française compare quelques-uns des prix de Véry à ceux du Café Anglais sous Louis-Philippe et sous Napoléon III.

« Le bœuf, le brave et bon bœuf des repas de 1810, est rôti, sauté, piqué sous toutes les formes et de toutes les façons, à la chasseur, à la Soubise, à la napolitaine, à la bordelaise à la béarnaise. Il valait *douze sous* au naturel ou à la sauce aux cornichons en 1810, *quinze sous* à la sauce tomate, *une livre* en filet sauté dans sa glace ; — il vaut *deux francs* au naturel sous Louis-Philippe, il

vaudra *trois francs* sous Napoléon III ; — en filet sauté trois francs cinquante vers 1846, quatre francs en 1866 — et, quand il s'appellera filet Chateaubriand, il coûtera sept francs sous le gouvernement de Juillet, lorsque les soupeurs seront Roger de Beauvoir ou Nestor Roqueplan, et huit francs sous le consulat de Gramont-Caderousse.

« La volaille, elle aussi, est triturée, arrangée, servie et sertie de toutes manières. Le poulet de Véry, qui coûte *cinq livres* en 1810, vaut, à l'estragon ou au gros sel, quatorze francs en 1846, seize francs en 1866. On le sert à la chasseur, à la tartare, à la diable, en coquille, en croquettes. Le *fricot* de nos pères s'appelle le *fritot*. Un *poulet Régence* sous l'Empire coûte trente francs ».



Il est à noter que tous les bons restaurants ne faisaient point payer leurs beefsteack aussi cher que le Café Anglais.

J'ai sous les yeux une carte du restaurant Voisin en 1859. Les huîtres ordinaires y sont cotées 70 centimes la douzaine, les huîtres d'Ostende, 1 franc ; les Marennes, 1 fr. 50. On peut manger 2 œufs frais pour 50 centimes et 1 pied de cochon pour 60 centimes.

Je trouve ensuite : potage, 60 centimes ; potage bisque, 1 fr. 50 ; beefsteack, 1 fr. 25 ; filet sauté, 1 fr. 50 ; 2 côtelettes de mouton, 1 franc ; côtelette de veau, 1 fr. 25.

Une portion de poisson, turbot, sole ou saumon, vaut 2 francs ; un poulet, 8 francs ; une perdrix, 5 francs ; bécasse, 7 francs ; caille, 3 fr. 50.

Une bouteille de Moët, 5 et 6 francs ; Pommery, 8 francs ; Mumm, 8 francs ; Clicquot 12 francs. La demi-tasse de café se paye 40 centimes ; le petit verre de Chartreuse, 75 centimes.

Ces prix ont sensiblement monté, quelques-uns ont doublé.

De façon générale, cependant, la progression est moins forte qu'on serait tenté de le supposer.

Voici, en effet, l'addition d'un dîner de



quatre personnes fait au restaurant Cubat, avenue des Champs-Élysées, au mois de février.

Couvert . . . . .	2
Hors-d'œuvre . . . . .	1 50
Caviar . . . . .	12
Potage Stchy . . . . .	8
Sterlet au Champagne . . . . .	40
Poularde truffée . . . . .	30
Asperges . . . . .	30
Soufflés . . . . .	8
Fromage . . . . .	2 50
Fruits . . . . .	6
Café . . . . .	1 50
Fine champagne et liqueurs . . . . .	8
1 bouteille Beaune . . . . .	4
1 » Mercurey . . . . .	4
1 Clos du Roy 1878 . . . . .	12
1 Eau minérale . . . . .	1 50
1 Pomery 84 . . . . .	20
Total . . . . .	191

En songeant au poulet au gros sel ou à l'estragon que le Café Anglais faisait payer 16 francs en 1866, les pères de famille, dont la gourmandise est le péché mignon, pourront se figurer que les bonnes choses ne sont pas beaucoup plus chères aujourd'hui qu'autrefois.

F. H.

## AVIS

Le Tapioca-Bouillon Boudier dont nous continuerons les diverses recettes dans le prochain numéro se trouve aux dépôts suivants :

DÉPÔT CENTRAL :

**BOUDIER**, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

**MM. Arnou**, 37, rue de Paris (Passy).

**Couturier**, 171, boulevard Saint-Germain.

**Deshayes**, 71, boulevard Voltaire.

**Lecat**, 99, boulevard Magenta.

**Percheron St-Georges**, 30, rue du Bac.

**Singeot**, 68 et 70, avenue de Neuilly (Neuilly).

**Testot (E.)**, 15, rue de la Chaussée-d'Antin.

**Vautier (E.)**, 12, rue de Sèze.

Pour la Province et l'Étranger, s'adresser au Dépôt central.

Envoi franco d'échantillon et recettes contre 2 timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.



## CHIFFONS

Il est peut-être à regretter que le mélange de tulle illusion noir et blanc soit d'un prix si peu élevé, car on va, comme de tant d'autres jolis effets, en abuser.

Au fond, ce n'est pas l'excès de popularité d'une chose qui la fait abandonner, mais plutôt la façon maladroite et vulgaire dont, forcément, elle en vient à être appliquée pour pouvoir être mise à la portée de toutes les bourses. Les enroulements et les choux de tulle, aux tons fins de grisaille, requièrent un chiffonnage minutieux, et la peine que prend une bonne modiste de les disposer selon la coiffure de sa cliente; il leur faut encore de jolies pailles souples, des fleurs très fines ou de belles aigrettes, enfin tout un voisinage de luxe, assorti non pas à leur prix, mais à leur élégante fragilité.

Puisque nous en sommes aux chapeaux, constatons un retour marqué, même pour les jeunes filles et les jeunes femmes, vers des formes de dimensions très restreintes; beaucoup, beaucoup de toques, avec des garnitures plus serrées, l'ornement principal étant posé en aigrette sur le côté, assez en avant. Cette forme de toques a l'avantage de découvrir les cheveux devant, tandis qu'ils sont cachés sous les grands chapeaux Louis XVI qu'on porte de plus en plus inclinés sur le front. Infiniment plus pratiques pour les sorties journalières et la circulation courante que les édifices de style à garnitures immenses, ces toquets, du reste fort seyants, sont très bien portés. On les orne de tulle, de rubans, de fleurs, et, ce qui est en train de devenir la nouveauté de la saison, de belles aigrettes couchées et souples, en forme d'oiseau de paradis. Ces aigrettes, grâce à des artifices industriels, se trouvent dans des nuances plus ou moins authentiques, car les oiseaux de paradis mêmes sont



rare, et on les emploie tels quels. Les toquets tout noirs, à fond de jais, ornés aussi d'une longue aigrette noire, couvrant tout un côté du chapeau, ont très grande façon avec une toilette de couleur.

Quant aux formes du genre capote, on voit des béguins de fantaisie, à trois pièces, en paille travaillée, en passementerie ou en jais, avec un gros piquet de fleurs, généralement des roses nuancées, faisant pied à un panache de plumes d'autruche posé franchement sur le côté. Une autre forme également nouvelle et bien coiffante est une sorte de bonnet à petit fond rond, avec la passe descendant assez bas de chaque côté du chignon, en formant le long de l'oreille un petit revers. Cette capote, très élégante avec l'oiseau de paradis, est surtout jolie sur des cheveux ondes et bouffants. On la fait principalement en tulle coulissé, la passe et le rond du fond bordés d'un galon hérissé de paillettes de jais ou d'acier.

A signaler encore comme d'un goût raffiné et d'un porter également seyant aux brunes et aux blondes, les combinaisons de paille rousse et d'ornements noirs, avec un rien d'une autre teinte, bijou ou fleur détachée. Par exemple, un chapeau amazone, aux bords caractérisés, relevés très haut, en grosse paille blé mûr. Calotte plate, entièrement dissimulée sous un grand nœud en dentelle d'application rousse, aux coques très enlevées. Par devant, tout le bord ombrageant, le front est couvert de roses noires à énormes pétales largement épanouies ; au centre de la touffe de roses scintille une sorte de grosse émeraude faisant pied à une aigrette plate en légers plumages noirs à reflets verts. Avec cela, un costume strictement tailleur tout noir, car le noir, cette saison, n'est pas exclusif au deuil. Puis la ruche gigantesque en tulle illusion noir, attachée de longs pans en satin noir.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

**VIOLETTE IDÉALE** PARFUM NATUREL  
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.



## LE PRIMUS

Fourneau à pétrole Suédois

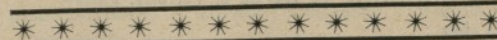
Le fourneau à pétrole PRIMUS, dont le *Pot-au-Feu* a publié un dessin dans son avant-dernier numéro, se recommande par ses nombreux et exceptionnels avantages qui répondent à des *desiderata* souvent exprimés.

Tout d'abord son emploi est sans danger : on n'a à craindre, avec cet appareil, ni explosion, ni incendie. Il brûle sans mèche, avec du pétrole *ordinaire* ; ne donne aucune odeur, ni suie, ni fumée. Ajoutons qu'il ne noircit pas les ustensiles ; que, construit entièrement en cuivre jaune, il est particulièrement solide et facile à entretenir. Il est léger, point encombrant et de transport commode.

A titre d'exemple, disons que le PRIMUS permet d'obtenir en trois minutes 1 litre d'eau bouillante. Cependant la quantité de pétrole consommé par le fourneau brûlant à pleine flamme, ne dépasse pas 1/5 de litre par heure. L'économie réalisée est évidente.

L'adjonction de pièces complémentaires très-simples permet aussi de chauffer trois fers à repasser ou d'opérer simultanément trois cuissons dans des récipients différents.

Les inventeurs de cet appareil, Messieurs B.-A. Hjorth et Cie, à Stockholm, ont un agent en France, M. Fernand Lamotte, 54, rue de Paradis, à Paris.



## DEMANDES D'EMPLOIS

Bonne cuis., 37 ans célib. connaiss. glaces et pâtisserie. Ferait un peu de ménage. — M. B. 43.

Bonne cuisinière, Vve, 38 ans, faisant bonne cuis. bourgeoise. 7 ans même place. — M. 44.

Bonne cuis. 30 ans célib. conn. glaces et un peu pâtis. Ferait un peu de ménage. — J. K. 45.

Femme de ch. 32 ans célib. cousant bien, conn. lingerie, 6 ans même place. — L. 46.



# GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, près Cognac (Charente)

Les cognacs réellement vieux et sincères deviennent pour ainsi dire introuvables.

La maison GAUTIER Fils et Neveux se recommande d'elle-même aux abonnés du *Pot-au-Feu*; elle occupe en Charente une situation unique et universellement connue comme propriétaire de vignobles et distilleries dans les divers crûs de la région de Cognac et détenteur d'un stock d'**Eaux-de-Vie vieilles authentiques** absolument pures, dont le bouquet naturel est encore développé par un nouveau procédé d'élimination des substances âcres et nuisibles de l'alcool du vin.

La maison GAUTIER Fils et Neveux recommande spécialement les cognacs suivants :

15 ans à fr.	9	»	la bouteille;	4.75	la 1/2 bouteille;	1.55	le 1/8 bouteille.
20 ans	»	11.50	»	6	»	»	1.90
25 ans	»	22	»	11.25	»	»	3.20

*Hors-Paris* : 1 franc en moins par bouteille.

Les abonnés du *Pot-au-Feu* trouveront des échantillons et renseignements au dépôt : chez E. JACCARD, 17, boulevard de la Madeleine, Paris.

Contre 50 centimes en timbres-poste, envoi franco d'un échantillon de la qualité désirée.

## CLEMENS & PETERSEN

Propriétaires à Malaga

**Xérès**      **Porto**  
**Malaga**      **Madère**

La caisse de 12 bouteilles

ASSORTIES OU NON

30 francs franco domicile, Paris

Adresser les demandes à

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

## VIN BLANC SUISSE Clos du Léman (Dézaley)

G. FONJALLAZ  
Propriétaire à Epesses

3 Francs

la

Bouteille



Franco

domicile

dans Paris

Adresser les demandes à

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine



## LES RHUMATISANTS

Les malaises des rhumatisants ne se bornent pas, tant s'en faut, à des accidents du côté des articulations. L'arthritisme est une vaste entité, jouant dans la pathologie un rôle mal défini, mais immense. Du côté du cœur, un rhumatisme a presque toujours quelque chose à noter.

Dans la saison chaude, surtout, les arthritiques et les herpétiques se plaignent d'avoir des étouffements douloureux très pénibles, ressemblant à ceux de l'angine de poitrine. La douleur a de la tendance à siéger

du côté gauche, vers la pointe du cœur, sans irradiation vers le bras.

Les congestions de la peau sont de même très communes et prennent différentes formes : plaques bleuâtres (ecchymoses), eczéma, purpura sous forme de plaques ou de piquetés rouges, etc.

Tous ces accidents du côté du cœur et de la peau disparaissent par l'usage du *Vin Désiles*, ce régulateur tout puissant de la circulation cardiaque.

Nos lecteurs trouveront ce précieux cordial dans toutes les pharmacies, et au dépôt, rue du Louvre 5 bis, à Paris.

Dr ALÈQUE.

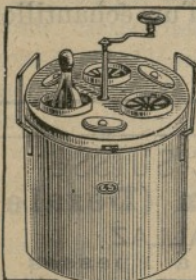
### ADJUDICATIONS

#### VILLE DE PARIS

**ADJON** même s. 1 s. ench. en la Chambre des notaires de Paris, le Mardi 12 mai 1896, de  
à a'is (2<sup>e</sup> arr.) rue Réaumur.  
**2 TERRAIN** 1<sup>er</sup> Terrain. (2<sup>e</sup> lot du plan) Surface 218 mètres 36. Mise à prix (1,200 francs le mètre) 262,032 francs. 2<sup>e</sup> Terrain. (5<sup>e</sup> lot du plan). Surface 421 mètres 28. Mise à prix (1,400 le m.) 589,792 francs S'ad. à M<sup>re</sup> MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, et DELORME, rue Auber, 11, dép. de l'ench.

#### LA FARINE VIAL

autodigestive (à base de Malt)  
est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph<sup>ie</sup> VIAL, 1, r. Bourdaloue, Paris



#### GLACIÈRE DES CHATEAUX et des Campagnes

Produit en 10 Minutes  
de 500 gr. à 8 kil. de Glace,  
ou des Glaces, Sorbets, etc.,  
par un sel inoffensif.

J. SCHALLER 332, rue St-Honoré  
PARIS  
Prospectus franco.

### ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"



#### LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



#### DELETTREZ

Parfumeur BREVETÉ  
15, Rue d'Enghien, PARIS

Spécialités & commandées :

AMARYLLIS DU JAPON

Peau d'Espagne Royale

Héliophar d'Arabie

TZAREVNA

Véritable EAU DE COLOGNE Russe

DÉTAIL 5, r. d'Orléans des Italiens  
et toutes bonnes Maisons.

#### RHUMES

négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris  
Pilules du Dr LANCELOT. 1<sup>re</sup> 50 et 2<sup>es</sup> 50  
Ph<sup>ie</sup> Française, 1, pl. de la République, Paris.

## PIAÑOS A. BORD

14 bis, b<sup>d</sup> Poissonnière  
PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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