



## CHARLOTTE RUSSE

**L**E genre charlotte comprend une série d'entremets présentant le caractère commun d'être formés d'une timbale faite de biscuits assemblés, que l'on remplit différemment. Il y a des charlottes chaudes et des charlottes froides.

La charlotte russe est une charlotte froide... naturellement, que l'on remplit d'une crème anglaise. Elle est très simple, et présente l'avantage de pouvoir être préparée plusieurs heures d'avance.

### Proportions

Pour un moule mesurant 14 centimètres de diamètre à l'ouverture sur 9 centimètres de hauteur, suffisant pour 8 personnes :

- 17 ou 18 biscuits à la cuillère, soit environ 200 grammes ;
- 75 grammes de sucre ;
- 1 pincée de sel ;
- 3 œufs ;
- 1/4 litre de lait ;
- 2 feuilles de gélatine fine ;
- 1/3 gousse de vanille ;
- 1/2 cuillerée à café de farine (facultative).

### Le moule

Prenez un moule dit « moule à charlotte », c'est-à-dire le moule uni en forme de timbale que l'on emploie pour toutes sortes d'entremets.

Garnissez le fond d'un rond de papier que vous beurrez légèrement sur la face qui doit toucher le moule. Coupez ensuite deux ou trois bandes de papier de la hauteur du moule, beurrez-les, et garnissez-en

le tour du moule en raccordant les bandes l'une à l'autre. Si vous ne preniez qu'une seule bande, comme le moule est évasé, le papier formerait des fronces, ce qu'il faut éviter.

Beurrez le papier à peine, juste ce qu'il faut pour qu'il tienne au moule. Ce papier a pour but de faciliter le démoulage.

### Les biscuits

Il faut maintenant tapisser le moule avec les biscuits.

Pour garnir le tour, il faut 11 ou 12 biscuits. Commencez par les rogner légèrement tout du long, de manière à les équarrir un peu pour qu'ils se touchent mieux quand vous les dresserez les uns contre les autres.

Alignez-les ensuite sur la table, et, en vous aidant d'une règle, rognez le bout rond d'un seul côté, de façon à avoir les biscuits égaux en longueur et carrés d'un bout.

Garnissez-en maintenant le tour du moule, en les plaçant debout, le bout carré en bas, aussi serrés que possible, leur côté bombé touchant le moule.

Tapissez ensuite le fond avec 3 biscuits taillés à la mesure convenable.

Taillez enfin 3 autres biscuits pour former le couvercle quand la charlotte sera remplie de crème.

On peut souder les biscuits entre eux avec du sucre cuit. Mais ce sucre est désagréable sous la dent, et, si l'on serre bien les biscuits, ils tiennent parfaitement sans cela.



**La crème**

Mettez la gélatine dans un peu d'eau froide et laissez-la tremper.

Faites chauffer le lait jusqu'à ébullition. Il est même préférable d'en prendre une quantité un peu plus forte et de le laisser bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit aux proportions voulues.

Pendant ce temps, mettez dans une terrine les jaunes d'œuf, le sucre, et une très légère pincée de sel. Travaillez bien avec la cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et présente une nuance jaune pâle au lieu du jaune foncé du début. Il faut, pour cela, 5 ou 6 minutes.

A moitié de ce temps, ajoutez la farine, si vous en mettez. Cette farine facilite la « prise » de la crème et l'empêche de tourner. En si petite quantité, elle ne nuit guère à la finesse de la crème. Mais vous pouvez vous en dispenser.

Le mélange étant à point, versez dessus le lait bouillant, en mélangeant bien pendant que vous versez.

Reversez dans la casserole, et ajoutez la vanille, dont le parfum se serait évaporé si vous l'aviez fait bouillir avec le lait, puis la gélatine, après l'avoir égouttée et essuyée sur un linge.

Remettez sur le feu et faites chauffer doucement, en promenant tout le temps la crème avec la cuillère de bois. Quand l'ébullition va commencer, retirez du feu.

**Les blancs**

Les blancs ne doivent être ajoutés que quand la crème est à moitié froide. Si la crème est trop chaude, ils coagulent et forment des grumeaux.

Battez-les en neige très ferme au moment seulement de les mélanger à la crème. Ajoutez-les en deux ou trois fois, en tournant et mélangeant très rapidement, de manière à bien amalgamer le tout.

Versez aussitôt dans le moule garni de biscuits.

Laissez tasser un instant, puis posez sur la crème les biscuits qui forment le couvercle, le côté bombé touchant la crème. Rognez au niveau du couvercle les biscuits du tour.

**Pour finir**

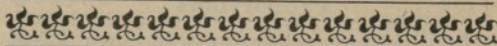
Il n'y a plus qu'à laisser prendre dans un endroit frais.

En entourant le moule de glace, la charlotte est prise en une heure. En la laissant au frais, il faut deux ou trois heures, suivant la température.

Au moment de servir, démoulez en renversant le moule sur un plat garni d'une serviette.

Cette charlotte gagne à être mangée très froide.

MAZARIN.

**LE VIN MARIANI**

C'est par la finesse de son goût, l'exquis bouquet qui s'en dégage, autant que par la puissance et la sûreté de ses effets reconstituants, que le *vin Mariani* l'emporte sur tous les toniques et les stimulants.

Cette supériorité, reconnue par les plus éminents docteurs, constatée par des milliers de malades, affirmée par les hommages reconnaissants de l'élite de nos contemporains, fait du *vin Mariani* le spécifique souverain de l'anémie, de l'épuisement nerveux, des pertes de substances de toute nature; et, tandis que la plupart des toniques exercent une fâcheuse réaction sur les organes dont ils ont réveillé l'activité vitale, le *vin Mariani* seul maintient ses bienfaits, les développe, et assure pour longtemps leur salutaire influence. L'estomac ne s'en fatigue jamais; le palais le plus blasé l'accepte et le désire comme une gourmandise. C'est, en un mot, le réparateur et le reconstituant idéal.





## ABATIS DE DINDE

### AUX LÉGUMES

**V**oici un plat de déjeuner de bonne cuisine courante, de préparation très simple et très avantageux, car il permet d'associer à une assez grande quantité de légumes les abatis des dindes qu'un peu partout, en ce moment, on mange truffées ou non.

A Paris, du reste, les abatis se vendent séparément.

#### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :  
 1 abatis de dinde ;  
 150 grammes de lard de poitrine sans couenne ;  
 200 grammes carottes,  
 200 — navets, } épluchés ;  
 200 — pommes de terre, }  
 20 — farine, soit 2 cuillerées rases ;  
 20 — beurre ;  
 6 décilitres de bouillon, ou 3 verres (dégraissé) ;  
 1 cuillerée à bouche de cognac ;  
 6 petits oignons ;  
 1 bouquet garni.  
 Temps nécessaire : 2 heures.

#### L'abatis

Ayez un bel abatis de dinde jeune, comprenant le cou, les ailerons, les pattes, le gésier, le cœur, et, si c'est possible, le foie. Mais cette dernière partie n'est pas indispensable ; généralement, même, le foie n'accompagne pas l'abatis, parce qu'on le réserve pour des farces fines.

Plumez avec soin les ailerons et le cou, et, avec la pointe d'un couteau, enlevez les tuyaux de plumes qui sont nichés dans la peau. Flambez-les.

Tenez les pattes au-dessus d'une flamme claire, jusqu'à ce que vous voyiez la peau noircir et se ratatiner sous l'action de la chaleur. Alors, frottez cette peau qui se détache comme si vous retourniez les doigts d'un gant et laissez ainsi à découvert la chair propre et rosée qu'elle recouvrait. Rognez, avec des ciseaux, l'extrémité aiguë des pattes.

Fendez le gésier en deux, et enlevez la poche pierreuse qu'il contient. Lavez-le ensuite à l'eau tiède. Lavez de même le cœur.

Si vous employez le foie, enlevez avec précaution les petites taches de fiel qui peuvent y rester. Mais réservez le foie de côté pour n'être ajouté qu'à la fin de la cuisson.

Avec un bon couperet de cuisine, divisez les abatis en plusieurs morceaux. On peut faire 3 morceaux du cou, la tête à part, toute seule ; 2 morceaux de l'aileron, 4 morceaux du gésier, 2 morceaux du cœur.

Tout ceci étant prêt, coupez vos lardons.

#### Les lardons

Ayez du petit lard, pris dans la poitrine de porc. Enlevez la couenne, et coupez-le lard en petits morceaux d'environ 2 cent. de large sur 3 cent. de long.

A Paris, le lard, étant vite débité, n'est que très légèrement salé, et il suffit de le



laver à l'eau fraîche pour le débarrasser du sel qu'il contient. Mais, en province ou à la campagne, où l'on garde des provisions, il est nécessaire de le dessaler davantage. Il faut, en ce cas, le mettre tout coupé dans une casserole, le couvrir d'eau froide, et faire bouillir cinq minutes seulement. Bien égoutter ensuite les lardons et les éponger sur un linge avant de les employer.

#### Pour faire revenir

Prenez une bonne casserole en cuivre étamé, assez grande pour pouvoir par la suite contenir la garniture de légumes à l'aise, c'est-à-dire d'une contenance d'environ 4 litres, à bords élevés; pas une sauteuse, par conséquent.

Faites-y fondre le beurre. Dès qu'il est chaud, et sur un feu soutenu, mais cependant modéré, mettez-y les lardons et les abatis, sauf, comme nous l'avons dit, le foie qu'on réserve pour le dernier moment. Attendez un peu pour mettre les pattes qui rissoleraient trop vite; vous les ajouterez 10 minutes après le reste.

Laissez « revenir » c'est-à-dire chauffer jusqu'à belle coloration dorée, en remuant très fréquemment avec une cuiller de bois, pour que tous les morceaux se colorent également sans attacher. Il faut de 15 à 20 minutes. Le feu doit être un peu diminué vers la fin de la cuisson, quand la casserole est échauffée, sans quoi un excès de chaleur ferait trop rissoler les lardons et brûlerait les viandes. Mais il faut cependant un feu assez soutenu, dès le début, surtout pour que la coloration se produise. Sans cela, les viandes rendent leur jus et bouillent en restant pâles.

Quand la coloration est au point, saupoudrez les viandes avec la farine, en deux ou trois fois, et en mêlant bien tout ensemble à chaque fois; tout ceci, bien entendu, très rapidement, de façon que la fa-

rine soit versée en une minute. Laissez cuire 2 minutes en remuant, puis versez peu à peu, sans cesser de remuer et de tourner, le bouillon chaud dans la casserole.

Ajoutez le bouquet garni. Tournez toujours jusqu'à l'ébullition; laissez bouillir franchement pendant 3 ou 4 minutes, puis retirez la casserole sur un feu doux. Couvrez-la en laissant une ouverture d'un doigt tout au plus, et laissez bouilloter tout doucement pendant 3/4 d'heure.

Pendant ce temps préparez bien vite votre garniture de légumes.

#### Les légumes

Epluchez carottes, navets et oignons.

Dans la saison des légumes nouveaux, on aura le soin de choisir de jolies petites carottes bien rondes, bien égales, qu'on laissera entières. Mais, en ce moment, il faut se borner à prendre des carottes aussi fraîches que possible et de petites dimensions, afin de pouvoir les diviser en leur donnant bonne façon, sans en perdre. C'est pourquoi nous nous bornerons à couper carottes et navets en trois morceaux, comme de grosses rondelles, et la seule parure sera de légèrement rogner l'angle de la coupure pour arrondir un peu le morceau. Nous aurons ainsi des morceaux du volume d'une noix, à peu près.

Les pommes de terre devront être, après épluchage, coupées sur les mêmes dimensions.

Ayez une casserole quelconque, remplie d'eau bouillante, sur un bon feu. Mettez-y carottes, oignons, navets, mais pas les pommes de terre, et faites reprendre une forte ébullition bien soutenue. C'est ce qui s'appelle « blanchir » les légumes, comme nous l'avons souvent dit: cette opération a pour but d'abrégier leur cuisson dans le ragoût qu'ils accompagnent. Seulement, il convient de les laisser plus ou moins blanchir, selon



qu'ils sont plus ou moins tendres. Au printemps, carottes et navets seront bien plus vite cuits qu'en la saison actuelle.

Il faut, en ce moment, compter 1/2 heure d'ébullition pour les carottes ; 1/4 d'heure pour les navets, autant pour les oignons.

Au fur et à mesure que ces différents légumes ont achevé leur temps de « blanchiment », retirez-les avec une écumoire et mettez-les à égoutter dans la passoire.

Ils doivent être suffisamment atteints déjà pour qu'on les sente s'amollir un peu entre les doigts. C'est surtout pour les carottes que cet amollissement est nécessaire, car c'est le légume qui résiste le plus à la cuisson. Les navets, au contraire, doivent être retirés très à temps, car ils s'écraseraient facilement ensuite dans le ragoût.

#### Le ragoût

Les légumes étant blanchis, et bien égouttés, et l'abatis ayant bouillotté à part pendant 3/4 d'heure, ajoutez les légumes dans la casserole à l'abatis, en ayant soin de nicher les carottes au fond, sous les morceaux de dinde, parce que ce sont les plus durs à cuire parmi les légumes. Il ne faudra plus beaucoup remuer le ragoût ensuite, afin de ne pas briser les navets et effeuiller les oignons. Aussi, ce petit arrangement doit se faire avec soin. Si le bouillon n'était pas très assaisonné, ajoutez un peu de sel et une pincée de poivre.

Couvrez la casserole avec un bon couvercle que vous garnissez de cendres rouges, ou d'un peu de braise allumée. Posez le tout sur un feu très modéré, de façon à entretenir une chaleur égale. Ou bien, si vous disposez du four, vous pouvez également, à partir de ce moment, placer la casserole simplement couverte, à l'entrée seulement du four pour que le ragoût cuise avec modération et régularité. Comptez, à partir du moment où les légumes sont ajou-

tés dans la casserole sur 1 heure de cuisson. A moitié de ce temps, c'est-à-dire au bout d'une demi-heure, ajoutez les pommes de terre que vous installez avec précaution au milieu des morceaux d'abatis. Refermez la casserole et faites reprendre le train de cuisson.

Cinq minutes avant de servir, versez le cognac dans le ragoût. Si vous avez le foie, ajoutez-le également à ce moment, divisé en morceaux.

#### Pour servir

Retirez d'abord, avec une fourchette, et en les égouttant bien de leur graisse au-dessus de la casserole, les morceaux de dinde que vous dressez en pyramide au centre d'un plat légèrement creux, et surtout bien chaud. Avec une écumoire en fil de fer laissant bien passer la graisse, prenez les légumes que vous déposez tout autour de l'abatis.

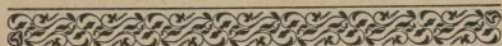
Enlevez le bouquet, dégraissez complètement avec une cuiller de métal, la sauce restée dans la casserole ; il n'y faut pas laisser de graisse du tout. Puis, versez cette sauce à travers une passoire à trous très fins, au-dessus du ragoût, en ayant soin de promener également la passoire sur les légumes et les viandes. Tapez et appuyez avec une cuiller dans la passoire pour bien dissoudre la sauce, et servez avec des assiettes brûlantes.

#### Observation

La sauce doit être suffisante pour recouvrir légumes et viandes d'une couche légère, comme une espèce de vernis, et fournir encore de la sauce, mais au fond seulement du plat. Si elle avait, selon que la cuisson aura été menée trop fortement, réduit davantage, il faudrait l'éclaircir dans la casserole, avec un peu de bouillon, avant de la passer sur le ragoût.

LA VIEILLE CATHERINE





## Potage Crème d'Orge

**P**OTAGE très fin, très hygiénique, dont la cuisson réclame du temps, mais de préparation fort simple.

On peut cuire l'orge à l'avance, la passer, et ne délayer la purée qu'une demi-heure avant le repas.

Préparé, comme nous l'indiquons, avec de l'orge en grains, ce potage est fort supérieur à celui que l'on bâcle avec de la farine d'orge.

Il faut prendre de l'orge perlé.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

150 grammes d'orge perlé ;

50 — de beurre ;

1 litre 7 décilitres de bouillon de veau ;

7 décilitres 1/2 d'eau bouillante ;

3 jaunes d'œufs frais ;

1 cuillerée à café de sel ;

1 bonne pincée de sucre en poudre.

Temps nécessaire : 5 heures.

Peut se préparer à l'avance, en deux fois.

### Le bouillon

Il faut un bouillon assez léger, non coloré, pour lequel le bœuf ne convient pas du tout. Prenez tout simplement un morceau de jarret de veau ; des parures de même viande, un abatis de poulet, si vous en avez, compléteront bien le bouillon. Ayez 1 kilo de jarret de veau, os compris. Mettez-le dans une petite marmite avec 2 litres d'eau, une cuillerée seulement de sel, faites bouillir, écumez, ajoutez une carotte, trois ou quatre poireaux, une petite branche de céleri ; couvrez la marmite et faites mijoter doucement comme un pot-au-feu pendant environ trois heures et demie.

### L'orge

Prenez une casserole épaisse, en cuivre étamé de préférence ; ce sont celles qui attachent le moins facilement.

Mettez-y l'orge avec tout le beurre indiqué. Posez sur un feu très doux, et, pendant 7 à 8 minutes, faites chauffer en remuant presque constamment la casserole pour que les grains d'orge s'imprègnent bien de beurre, *mais sans colorer*.

Il faut se garder de les laisser rissoler. Ils doivent, en se graissant, prendre, tout au plus, la teinte pâle du petit millet. A ce degré, versez dans la casserole l'eau bouillante indiquée, et salez.

Quand l'ébullition a repris, couvrez complètement la casserole et maintenez-la sur un feu très doux. L'orge doit seulement bouilloter et se gonfler, et crever peu à peu dans une sorte de buée. Surveillez, pour ne pas laisser tarir tout le liquide, mais ne remuez pas trop l'orge qui, si elle est déplacée dans la casserole, attache plus facilement.

Ajoutez, au fur et à mesure, un peu de bouillon bien chaud, par toutes petites quantités. Comptez, pour les quantités ci-dessus, un demi-litre de bouillon que vous tenez au chaud, et que vous ajoutez en trois ou quatre fois. Laissez cuire ainsi pendant *quatre heures*. Il faut, pour être à point, que l'orge s'écrase très facilement entre les doigts.

Mettez-la alors, par petites parties, sur le tamis métallique posé sur une terrine ; avec le champignon de bois, frottez pour écraser. Raclez l'intérieur du tamis dans la terrine.

### La purée d'orge

Délayez cette purée avec le reste du bouillon, mais pas trop chaud, à cause des grumeaux. Posez sur le feu, et ne cessez pas de tourner jusqu'à ébullition. Retirez alors la casserole sur le coin du fourneau, afin qu'elle ne bouille que partiellement.



La surface du liquide se couvre ainsi d'une taie grasse et écumeuse, tout autour de l'endroit qu'agite l'ébullition. N'y touchez pas, pour l'instant, et laissez bouillir régulièrement pendant une demi-heure. A ce moment, enlevez légèrement avec une cuiller l'écume et la graisse qui s'y est amassée; s'il reste encore de la graisse, ôtez-la soigneusement.

#### La liaison

Délaissez les jaunes d'œuf dans un bol avec quelques cuillerées de purée d'orge chaude. Puis, reversez-les dans la casserole en tournant vivement avec la cuiller de bois, toujours sur un petit feu tranquille. Tournez, sans quitter, jusqu'à ce que l'ébullition ait repris. Versez alors le potage dans la soupière chauffée, à travers une passoire à trous très fins. Appuyez bien avec le dos de la cuiller et frottez pour faciliter le passage, car il s'amasse dans la passoire une assez grande quantité de résidus d'orge insuffisamment dissoute. Ce déchet est prévu et ne peut être évité.

Le potage doit être comme une véritable crème fine, unie. Si sa consistance était un peu trop épaisse, il faudrait l'éclaircir avec quelques cuillerées de bouillon. Goûtez pour le sel, ajoutez la pincée de sucre en même temps que le sel, et servez dans des assiettes chauffées.

#### LA VIEILLE CATHERINE

### NOTRE ENCARTAGE

Le présent numéro contient, à l'adresse de nos lectrices, un élégant petit calendrier de l'année nouvelle qui nous a été offert à leur intention, par MM. G. Mazuyer et Cie.

La *Parfumerie Diaphane*, bien connue pour ses excellents produits, se fera un plaisir d'envoyer d'autres exemplaires à nos abonnés qui lui en feront la demande.



## Menus

MERLANS COLBERT  
ABATIS DE DINDE AUX LÉGUMES  
COTELETTES DE MOUTON  
SOUFFLÉ AU POTIRON



POTAGE A LA REINE  
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRIE  
FILET DE BŒUF GARNI DE FONDUS D'ARTICHAUTS FARCIS  
FAISANS TRUFFÉS  
MOUSSE DE FOIE GRAS  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
BOMBE GLACÉE  
GATEAU NAPOLITAIN

HORS D'ŒUVRE  
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC  
ENTRECOTE BERCY  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
COMPOTE DE PRUNEAUX  
POTAGE VELOURS  
DORADE SAUCE BLANCHE  
CIVET PAYSANNE  
ALOYAU ROTI  
CÉLERIS AU JUS  
CHARLOTTE RUSSE

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES  
MERLANS FRITS  
POMMES DE TERRE AU FROMAGE  
OMELETTE AUX POMMES



POTAGE AUX HERBES  
TIMBALE DE NOUILLES  
SOLE A LA RUSSE  
PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES  
FLAN D'ORANGES

FILETS DE HARENGS LUCAS  
RAGOUT DE MOUTON  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
POMMES BONNE-FEMME



OX-TAIL  
BARBUE SAUCE MOUSSELINE  
TOURNEDOS ROSSINI  
PERDREAUX ROTIS  
GALANTINE DE VOLAILLE  
CARDONS A LA MOELLE  
RIZ A L'IMPÉRATRICE

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





## JANVIER GASTRONOMIQUE

### POISSON

La pêche du saumon est ouverte. Le gros saumon, à partir de 5 kilos, vaut 6 à 7 fr. le kilo. — Au-dessous de ce poids, de 8 à 9 fr. le kilo. Les plus petits pèsent 2 kilos, et l'on n'en trouve pas tous les jours.

Truite allemande, à partir de 1 kilo 500 : 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo :

Le turbot et la barbe varient de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Sole : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo.

La Tunisie continue à envoyer des bars dont les plus petits pèsent 3 kilos : 5 à 6 fr. le kilo.

Petit mullet : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 le kilo. Gros : 4 fr. à 4 fr. 50.

Le maquereau est toujours très rare. — Le merlan, assez abondant, vaut 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Dorades : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 pièce.

Fin des harengs.

Coquilles Saint-Jacques : 15 et 20 cent.

La langouste est hors de prix : 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo. Au-dessus de 2 kilos elle se vend, certains jours, 6 fr. et 6 fr. 50.

Le homard saute, d'un jour à l'autre, de 4 fr. à 4 fr. 75 le kilo.

Petit brochet : 2 fr. 50 et 2 fr. 75 le kilo. Gros : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Carpe : 2 fr. 75 à 3 fr. 25 le kilo.

Petites écrevisses : 14 à 16 fr. le cent. — Moyennes : 25 à 30 fr.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

La volaille, dont le développement est fort avancé, par suite de la douceur de la température, va rester aux cours acquis qui seront progressivement dépassés.

Poulets de grains : 3 à 4 fr. Poulets en chair : 4 fr. 50 à 6 fr. 50.

Poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. — Poulardes et chapons : 9 à 12 fr.

Dindes de 11 à 16 fr. Une dinde de 11 fr. suffit pour 10 personnes. — Dindes de Houdan : 14 à 20 fr.

Canetons Nantais : 6 à 7 fr. — Rouennais : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

La chasse va fermer à la fin du mois.

Nous retrouvons les perdreaux entre 3 fr. et 3 fr. 50 ; perdrix : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 ; faisans coqs : 6 fr. 50 à 7 fr. 50 ; poules : 6 fr. et 6 fr. 50.

Bécasses : 4 fr. 25 à 5 fr. 50. — Bécassines de choix : 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

Gelinottes de Russie : 3 fr. 50 à 3 fr. 75.

Cuissot de chevreuil : 12 à 16 fr. Filet : 10 à 14 fr.

Légère hausse sur le foie gras de Strasbourg extra : 10 à 11 fr. le kilo.

### LÉGUMES

Haricots verts d'Espagne et d'Afrique : 1 fr. 50 à 2 fr. 25 la livre. — Pommes de terre nouvelles d'Afrique : 40 à 50 cent. la livre. — Petits pois d'Afrique, non écossés : 60 à 75 cent. la livre.

Tomates d'Afrique : 1 fr. à 1 fr. 25 la livre.

Endives : 50 à 60 cent. la livre.

Crosnes : 60 à 70 cent.

Choux-fleurs : 60 à 80 cent. — Artichauts : 30 à 60 cent.

Epinards : 35 et 40 cent. la livre. — Oseille : 40 et 50 cent.

Par suite de la douceur de température, la botte d'asperges, qui coûte ordinairement en cette saison 50 fr., vaut 35 à 40 fr.

Truffes du Périgord : 11 à 13 fr. la livre.

### SALADES

La laitue de couche est toujours très petite : 15 à 20 cent. le pied.

La scarolle du Midi est plus avantageuse : 20 à 30 cent. le pied.

Nous avons toujours : chicorée, barbe, pissenlit.

Mâche : 30 à 40 cent. la livre.

### FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers, Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, etc.

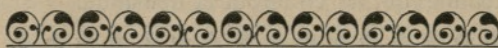
### FRUITS

On n'a plus de beau raisin de Thomery à moins de 3 fr. 25 ou 3 fr. 50 la livre. L'extra vaut de 5 à 6 fr.

Alicante noir : 3 fr. 50 à 4 fr. la livre. — Roubaix : 2 fr. 75 à 5 fr. la livre.

Les belles pommes valent de 75 cent. à 1 fr. 50 pièce ; les doyens d'hiver, gros et sans tares : 1 fr. à 2 fr.

Très bonnes mandarines de Blidah de 10 à 20 cent.





## TIMBALE DE FILETS DE SOLE

A L'AMBASSADRICE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du " Pot-au-Feu "

MESDAMES,

La timbale de filets de sole classique est un plat de luxe, très succulent, mais assez dispendieux, ressemblant fort peu aux timbales économiques que l'on peut servir dans un dîner de famille.

La garniture comprend : champignons, truffes, huîtres, écrevisses, quenelles. Et la timbale, au lieu d'être en croûte, se fait avec de la farce à quenelles.

La confection d'une semblable timbale est très longue : 4 heures au moins. On peut la commencer la veille. C'est, du reste, surtout une question de détails, et une cuisinière assez ordinaire, mais attentive, doit la réussir aisément.

### Proportions

Pour une timbale mesurant 14 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de hauteur, suffisant pour 10 à 12 personnes :

#### GARNITURE

2 soles, d'environ 350 gr. chacune;  
24 huîtres de belle grosseur moyenne;  
18 écrevisses;  
250 grammes de champignons;  
100 — de truffes.

#### POUR LA PANADE

80 grammes de beurre;  
120 — de farine;  
2 décilitres de lait.  
Sel, poivre, muscade.

Ce qui fournit environ 250 grammes de panade.

#### FARCE A QUENELLES

250 grammes de panade;  
300 — net de chair de brochet,

soit un brochet pesant, brut, environ 700;  
200 grammes de beurre fin;  
50 — de beurre d'écrevisses;  
1 œuf entier, assez gros;  
2 ou 3 jaunes d'œuf;  
1/2 verre à liqueur de cognac.

#### SAUCE INTÉRIEURE

20 grammes de beurre;  
20 — de farine;  
1/4 litre de bouillon de poisson;  
Le reste du beurre d'écrevisses;  
2 jaunes d'œuf.

#### SAUCE EXTÉRIEURE

80 grammes de beurre;  
10 — de farine;  
2 jaunes d'œuf;  
1/4 litre bouillon de poisson.

#### ACCESSOIRES DIVERS

1 décilitre, environ, de vin blanc, pour la cuisson des champignons et des écrevisses;

1 citron, bouquet garni, Cayenne. Un petit verre de cognac.

#### TOTAL DU BEURRE

Pour la panade.....	80 gr.
Pour la farce à quenelles.....	200 —
Pour la sauce.....	100 —
Pour le beurre d'écrevisses.....	70 —
Pour la cuisson des champignons.	30 —
Total...	480 —

Soit environ 1 livre.

### Ordre des opérations

La veille : on peut préparer la farce à quenelles et le beurre d'écrevisses, et commencer le bouillon de poisson avec les parures du brochet.

Le jour même : finir le bouillon de poisson avec les parures des soles; cuire les huîtres, les champignons, les truffes, les filets de sole, puis lier la sauce et dresser la timbale.

Si l'on prépare tout le même jour : faire



cuire successivement les champignons, les huîtres, les truffes et les écrevisses.

Lever les filets de sole et les filets de brochet, afin de préparer avec les parures le court-bouillon de poisson qui servira à cuire les filets de soles et à préparer la sauce.

Préparer ensuite la panade.

Pendant que la panade refroidit, préparer le beurre d'écrevisses et piler la chair de brochet.

Faire ensuite la farce à quenelles.

Enfin, préparer la sauce et dresser la timbale.

#### Les huîtres

On peut choisir les huîtres que l'on veut, pas trop grosses : des Arcachon ou des Marennes blanches, par exemple.

Je les détache de leur coquille, et les mets, avec leur eau, dans un bol au fond duquel se déposeront le sable et les parcelles d'écailles.

Quand toutes s'y trouvent, je les repêche une à une, avec une fourchette en fer, en argent ou en ruolz neuf. Le ruolz désargenté leur communique un goût désagréable. Je les mets à mesure dans une petite casserole.

Je reverse ensuite dessus leur eau, en la passant à travers une mousseline. La casserole doit être assez petite pour qu'elles baignent à l'aise.

Je couvre la casserole et je fais chauffer lentement, pour ne pas les durcir.

Au premier bouillon, je retire la casserole du feu, j'enlève l'écume, je recouvre la casserole et je laisse les huîtres « pocher » dans leur eau, hors du feu, pendant cinq ou six minutes.

#### Les champignons

Pendant ce temps, j'épluche les champignons, en mettant de côté leurs parures.

Je ne les lave qu'au moment de les faire cuire, sinon ils noircissent.

Je les mets dans une autre petite casserole avec 2 cuillerées d'eau, 2 cuillerées de vin blanc, 30 grammes de beurre, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à café de jus de citron.

Je couvre la casserole, je mets sur le feu, et je retire au premier bouillon : ils sont cuits.

#### Les truffes

Je coupe les truffes en lames minces, je les mets dans une troisième petite casserole avec le liquide de cuisson des champignons. Je couvre, je laisse bouilloter doucement pendant 5 minutes, et je retire du feu.

Je me trouve donc à la tête de 3 petites casseroles contenant : l'une, les huîtres et leur cuisson ; l'autre, les champignons à sec ; la troisième, les truffes et leur cuisson. Je réunis le tout, y compris le liquide, dans une des trois casseroles et je mets de côté.

Maintenant, je passe au poisson.

#### Les écrevisses

Je mets dans une casserole :

- 1 décilitre de vin blanc ;
- 1 verre à liqueur de cognac ;
- 18 grains de poivre ;
- 1 pointe de Cayenne ;
- 1 bouquet garni.

Quand c'est bien bouillant, je jette les écrevisses dans la casserole, je couvre, et je laisse cuire à plein feu pendant 6 ou 8 minutes.

#### Sole et brochet

Il faut garder les parures du poisson.

Je lève les filets des soles, et je coupe chaque filet en deux, en biais. Ce qui me donne 16 morceaux pour les deux soles.

Je rogne la pointe nerveuse de chaque morceau qui touchait à la queue ; puis je taillade légèrement chaque morceau, en biais, du côté extérieur du dos et du ventre



Ceci, pour couper les nerfs et empêcher les filets de se recoqueviller.

Je coupe la tête du brochet, je fends le ventre et je vide, en mettant de côté la laitance que j'ajouterai tout à l'heure à la farce.

Puis, je sépare la chair de la peau et des arêtes.

#### **Bouillon de poisson**

J'ai eu soin de garder toutes les parures et les arêtes des soles et du brochet, y compris la peau de ce dernier.

Je les débarrasse très soigneusement de toutes les parties sanguinolentes qui noirciraient la sauce.

Je mets ces parures dans une casserole assez grande avec : les parures des champignons lavées à l'eau fraîche, poivre, bouquet garni et 3 décilitres d'eau.

Je fais chauffer, et j'écume, toujours pour la limpidité de la sauce qui sera préparée avec cette cuisson.

Après avoir écumé, je couvre la casserole, et je laisse bouillir à petit feu pendant une vingtaine de minutes.

#### **La panade**

Je mets dans une casserole 2 décilitres de lait, 80 grammes de beurre divisé en morceaux, sel, poivre, muscade, et je fais chauffer doucement. A ébullition, je retire du feu, j'ajoute la farine, je mêle bien, puis je remets sur le feu et je fais dessécher en triturant comme de la pâte à choux. Quand la pâte est assez consistante, je l'étends sur un plat, et je la laisse refroidir jusqu'au moment de l'ajouter à la chair de brochet.

#### **Le beurre d'écrevisses**

Maintenant, je prépare le beurre d'écrevisses.

Je pile toutes les carapaces dans un mortier. Quand elles sont suffisamment écrasées, j'ajoute 70 grammes de beurre, et je pile encore, de manière à amalgamer le tout et à former une pâte aussi fine que possible.

Je passe alors au tamis métallique.

Je remets dans le mortier, je pile de nouveau et je passe une seconde fois.

Cette double opération est assez longue, mais elle est indispensable pour obtenir un beurre bien lisse et riche en suc d'écrevisses.

Je mets de côté le beurre d'écrevisses ainsi obtenu.

#### **La farce à quenelles**

Je m'occupe maintenant de la farce à quenelles avec laquelle je ferai l'enveloppe de la timbale et quelques petites quenelles.

Je pile le brochet cru, y compris la laitance, avec 10 grammes de *gros* sel qui facilite le déchirement de la chair, puis je le passe au tamis métallique.

Je remets dans le mortier, j'assaisonne et j'ajoute, pour 300 grammes de chair de brochet, 250 grammes de panade.

Je pile de nouveau pour bien amalgamer, et j'ajoute successivement, toujours en pilant, 1 œuf entier, puis 3 jaunes d'œuf, 1/2 verre à liqueur de cognac, poivre.

Quand le tout forme une pâte bien lisse, je passe encore une fois au tamis métallique, et je recueille la farce dans un saladier.

J'ajoute alors, petit à petit, en mêlant avec la spatule : 50 grammes de beurre d'écrevisses, puis 200 grammes de beurre ordinaire fondu, pas trop chaud.

Je tiens légèrement tiède, jusqu'au moment de dresser les timbales.

Si on prépare la farce à quenelles la veille, on n'y ajoute le beurre d'écrevisses et le beurre ordinaire que le jour où on l'emploie. On la fait alors tiédir légèrement à la bouche du four, afin que le beurre ne fige pas quand on l'ajoute et se mélange facilement.

#### **Pour cuire les filets de sole**

Je mets les filets de sole dans une casserole avec le court-bouillon de poisson



préalablement passé, la cuisson des écrevisses, et le liquide dans lequel ont cuit successivement les huîtres, les champignons et les truffes. Je couvre bien, et je laisse bouillir doucement pendant 7 à 8 minutes.

Je retire alors sur le coin du fourneau.

#### **La sauce intérieure**

Quand les filets de sole sont cuits, je prépare la sauce destinée à l'intérieur de la timbale.

Dans une des petites casseroles qui m'ont servi à cuire la garniture, j'amalgame 20 grammes de beurre et 20 grammes de farine, sans laisser prendre couleur.

J'ajoute 1/4 de litre de la cuisson des soles et je chauffe jusqu'au premier bouillon.

Je lie alors la sauce avec 2 jaunes d'œuf, 1 cuillerée à café de jus de citron et le reste du beurre d'écrevisses.

Cette sauce doit être assez épaisse.

J'égoutte alors la garniture (truffes, champignons, huîtres, écrevisses, filets de soles) et je la mets dans la sauce.

Je puis faire attendre la sauce à côté du feu, sans la chauffer, jusqu'au moment de dresser la timbale.

#### **La sauce extérieure**

Il faut une sauce moins épaisse, pour servir à part.

Je la prépare avec :

80 grammes de beurre ;

10 — de farine ;

2 jaunes d'œufs ;

1/4 litre bouillon de poisson.

J'amalgame 20 grammes de beurre avec la farine, et je termine, comme l'autre sauce, avec le bouillon de poisson, les jaunes et le reste du beurre.

#### **Pochage des quenelles**

Avant de procéder au dressage, je fais pocher quelques quenelles que j'ajouterai à la garniture. Cela me permet, en outre,

de voir si la consistance de la farce, qui doit former l'enveloppe de la timbale, est suffisante.

Pour cela, dans une petite casserole, je fais chauffer une partie du reste de la cuisson des filets de sole. Quand le liquide est bouillant, j'y fais tomber deux ou trois petites quenelles que je moule avec une cuillère à café. Laissant la casserole découverte, je laisse le liquide frémir pendant 5 ou 6 minutes au bout desquelles les quenelles sont cuites.

Si les quenelles ne se défont pas, la farce est à point. Si elles se défont, j'y ajoute un œuf entier.

Je fais ainsi une dizaine de petites quenelles que j'ajoute à la garniture, après les avoir égouttées.

#### **Dressage**

Il est préférable de ne dresser la timbale qu'au dernier moment, soit environ trois-quarts d'heure avant de servir.

Je prends un moule à charlotte, c'est-à-dire un moule cylindrique, mesurant, pour nos proportions, 14 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de haut. Je le beurre fortement.

Je mets la farce dans une poche munie d'une douille mesurant 1/2 centimètre de diamètre.

Pressant sur la poche, je garnis le fond du moule d'un cordon de farce, en faisant autant de tours qu'il en faut pour le couvrir complètement. J'ai soin que les différents tours se touchent exactement, de façon à obtenir sur toute la surface une épaisseur égale.

Laissant le moule dans la même position, je promène la douille contre le bord du moule, en commençant par le fond, et je tapisse tout le tour du moule, de manière à former la timbale.

La farce doit être, pour cela, encore un



peu molle, mais assez froide pour ne pas s'affaisser.

Le moule étant ainsi garni, j'égalise la surface intérieure de la timbale avec le dos d'une cuillère trempée dans l'eau tiède.

Puis je remplis la timbale avec la garniture et sa sauce. Je mets d'abord la moitié des filets de sole, puis la garniture et sa sauce, puis le reste des filets de sole qui soutiendront mieux le couvercle et formeront, en quelque sorte, matelas, quand je renverserai la timbale pour la démouler.

Je laisse tasser quelques instants avant de faire le couvercle. Il faut que la timbale soit bien pleine.

Enfin, opérant, comme précédemment, avec la poche à douille, je couvre de farce le bord de la timbale, puis toute sa surface. Je lisse en appuyant avec un couteau, de manière à rendre la surface unie et à *bien souder* le couvercle, ce qui est important.

#### **Pochage de la timbale**

La timbale, une fois dressée, peut attendre plusieurs heures. Il n'y a pas à craindre que la sauce ramollisse l'enveloppe, puisque cette sauce fige. Mais, plus elle attend, plus elle refroidit, et, par conséquent, plus elle est longue à cuire.

Je mets le moule dans un bain-marie, de façon qu'il baigne environ d'un tiers, et je mets dans un four assez chaud. Il faut environ 35 minutes de cuisson. Pendant tout ce temps, l'eau du bain-marie doit seulement « frémir », c'est-à-dire à peine bouillir. Toute la garniture est cuite, il s'agit simplement de cuire la timbale.

On reconnaît que la cuisson est suffisante quand la timbale est bien ferme, et que l'on peut appuyer le doigt dessus sans qu'il enfonce. Il est d'ailleurs facile de goûter.

Il est bon, pendant un temps plus ou moins long, suivant le degré de chaleur

du four, de garantir le dessus de la timbale par une feuille de papier.

#### **Pour servir**

On ne démoule la timbale qu'au moment de servir; elle se démoule très facilement. On arrose sa surface avec un peu de sauce, de façon que cette sauce coule tout autour en minces filets.

On sert la sauce à part dans une saucière.

Pour servir, on enlève le couvercle de la timbale, et l'on ne sert d'abord que la garniture et des morceaux du couvercle. Mais dès que trois ou quatre personnes sont servies, on peut commencer à attaquer le tour de la timbale.

#### **Simplification**

Si l'on veut s'éviter la peine de faire la farce à quenelles, on peut servir la garniture ci-dessus, moins, bien entendu, les quenelles, dans une timbale en croûte.

MAZARIN.



## **POTAGE AUX NAVETS**

AU

### **TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER**

Coupez des navets épluchés en petits morceaux carrés. Faites-les revenir à feu très doux avec du beurre, sans laisser roussir le beurre. Ajoutez une pincée de sucre. Mouillez avec la quantité d'eau bouillante nécessaire au potage. Achevez de cuire ainsi les navets. Jetez alors en pluie dans le liquide la proportion de Tapioca-Bouillon voulue. Laissez pocher et versez dans la soupière en y délayant quelques cuillerées de crème douce.

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





## FIVE O'CLOCK TEA

La première quinzaine de janvier a épuisé, à peu près, tous les sacs, toutes les boîtes, toutes les coupes de chocolats, de marrons glacés, de fondants, que les maîtresses de maison avaient à offrir à leurs connaissances, qui, nombreuses et pressées, se sont succédé, dans leurs salons, pour les visites du jour de l'an. L'offre d'une tasse de thé ou de chocolat avait peu de succès, on était trop pressé.

— Merci, chère madame... — A peine arrivé, on calculait si, décemment, la visite avait été assez longue, dix minutes maximum. — Vous m'excuserez, j'en ai encore sept ou huit à faire dans la journée...

Les *jours* vont reprendre un aspect plus intime. On restera, là où l'on se plaît, où le charme de la maîtresse de maison sait retenir. On causera, on aura de l'esprit dans cette atmosphère de sympathie et d'élégance qui entoure la femme du monde, agréable et séduisante, et la tasse de thé de l'amitié va retrouver ses fervents et surtout ses ferventes.

L'habitude du *five o'clock tea* est prise, il est offert dans toutes les maisons avec raffinements de coquetterie et de gourmandise : coquetterie de service, variété de chatteries. Le *thé*, servi dans la salle à manger, facilite, pour la maîtresse de maison, tous les petits détails de service remis alors au maître d'hôtel qui reste en permanence devant la table dressée ; de plus, on évite ainsi pour soi l'encombrement du salon et, à ses amis, l'incommodité de tenir à la fois une tasse qu'on ne sait où poser, son manchon, son porte-carte ou son chapeau.

Le thé servi sur la *table à thé* proprement dite, posée dans un coin de petit salon ou de jardin d'hiver, comprend l'agrément de voir évoluer gracieusement de charmantes jeunes filles, filles ou jeunes amies de la maison, et d'entendre sur tous les tons les phrases consacrées : — Avec du sucre ou sans sucre ? — Un ou deux morceaux ? — Du citron ? —

Peu ou beaucoup de crème ? — Vous préférez peut-être un verre de punch, monsieur ? — Encore un petit gâteau, madame ? — Merci, non ? ou merci, oui ?

D'une manière ou de l'autre, grand luxe de linge, d'argenterie, de verrerie, nappes, napperons, petites serviettes assorties, encadrés ou incrustés de point de Venise ou de guipures anciennes ; plateau et service à thé en vermeil modèle *Queen Anne* ; tasses, soucoupes et petites assiettes de fantaisie ; assiettes à gâteaux, à sandwiches avec fonds de plats incrustés de dentelles ; cuillères, couteaux et fourchettes minuscules.

A vrai dire, la tasse de thé est un peu en défaveur, tant sont rares les maisons où l'on vous offre vraiment une *bonne* tasse de thé. Les femmes, les *connaisseurs*, se méfient des tripotages d'eau chaude et surtout d'eau tiède qui indéfiniment *allongent* le breuvage que pas un Anglais ne reconnaîtrait. Il est cependant si facile d'offrir du bon thé, même indéfiniment ! Avec du thé de bonne marque, naturellement, il suffit d'avoir toujours à sa disposition, non pas de l'eau tiède, ni même de l'eau très chaude, mais de l'eau *bouillante*, de mettre dans la théière beaucoup de thé le quel alors, versé très fort dans la tasse, en petite quantité, supporte, demande même de l'eau bouillante.

On boit aussi du chocolat, auquel s'ajoute, à part, une mousse de crème fouettée, joliment servie sur une soucoupe de cristal sertie d'argent ; on boit du lait chaud vanillé dans des gobelets russes, à carapaces d'argent ajouré ; on boit du punch et des vins d'Espagne. Le vin de Malaga blanc est très en faveur.

Les muffins, les rôties bien chaudes, onctueuses de beurre, accompagnent le thé délicieusement. Les sandwiches au caviar, aux anchois, au foie gras pilé, sont généralement appréciés ; les galettes salées tentent les moins gourmandes, et ces exquis pâtisseries légères, feuilletées faites à la maison, tartelettes, allumettes, choux, plombs, etc., tentent les autres et... les empêchent de dîner.

DRY CHAMPAGNE.



## Champagne Trianon

Les gourmets qui veulent bien, amicalement, constituer en quelque sorte le comité de dégustation du *Pot-au-Feu*, ont trouvé le *Champagne Trianon* supérieur à la plupart des Champagnes vendus dans le commerce un prix double. Ils le considèrent comme « un tour de force ».

Cette marque de vin de Champagne est notre propriété exclusive, et voici les circonstances qui nous ont amené à la créer.

La facilité de prélever un très gros bénéfice sur une bouteille de vin mousseux quelconque, pourvu qu'elle soit coiffée d'or et garnie d'une séduisante étiquette, a fait éclore un nombre incalculable de marques de vins dits de Champagne. La plupart, sont exploitées uniquement en vue de « concurrencer » les prix des grandes marques. On se préoccupe fort peu de la qualité, sous prétexte « que le public n'y connaît rien et que l'on ne boit de bon Champagne nulle part ».

D'autre part, les grandes maisons ne croient pas devoir baisser les prix fort élevés que l'on admettait plus facilement il y a vingt ans qu'aujourd'hui, et préfèrent conserver dans leurs caves des stocks considérables.

Car, par suite de plusieurs années de récolte exceptionnelle, il y a en ce moment, dans les caves de la Champagne, une provision de vin telle que les cours ont baissé dans des proportions à peine croyables.

Nous avons profité de cette situation, et nous avons acheté une cuvée importante d'excellent vin de Champagne, que nous vendons sous notre propre garantie, et auquel nous avons donné le nom de *Champagne Trianon*.

Le Champagne Trianon, sans être trop sucré, appartient à la catégorie des types doux. Il est très velouté, ne prend pas à la gorge et ne « monte pas dans le nez » comme tant de vins mousseux qu'on dirait fabriqués avec de l'eau de seltz. Nous espé-

rons qu'il aura grand succès, et sera particulièrement apprécié pour les lunches, les soirées et même les dîners.

### PRIX

Paris, à domicile :

6 bouteilles..... 21 fr.

12 demi-bouteilles..... 23

Province, franco d'emballage, port en sus.

6 bouteilles..... 20 fr.

12 demi-bouteilles. .... 22

Le transport par petite vitesse coûte, pour 6 bouteilles ou 12 demi, environ 3 francs pour une distance de 400 kilomètres.

*Nous livrons toujours à nos abonnés, comme précédemment, du Champagne Piper-Heidsieck-Verzenay, au prix de 32 fr., les 6 bouteilles, et 35 fr. les 12 demi-bouteilles.*

*Franco à domicile pour Paris. — Franco d'emballage pour la province et l'étranger.*

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

### COLLECTIONS ET RELIURES

*Les années antérieures du Pot-au-Feu ne sont vendues qu'à nos abonnés.*

**Année 1893** (brochée) : 5 francs, Paris et province ; 6 francs, étranger.

**Années 1894, 1895, 1896** (non brochées) : 6 francs chacune, Paris et province ; 7 francs, étranger.

**Reiures électriques** : 2 francs, prises au bureau. — *Franco, Paris ou province : 2 fr. 50.*

### COURS ET LEÇONS DE LANGUE ANGLAISE

*Conformément au programme officiel  
des Ecoles anglaises]*

**ENSEIGNEMENT PRATIQUE**

MISS LARKIN, 17, rue de Ponthieu (Champs-Élysées)



## Le Vin Désiles

Les fêtes que nous venons d'observer ont fourni l'occasion de nombreux écarts de régime. Aussi leur retentissement sur les voies digestives et sur la nutrition ne s'est pas fait attendre. Nous n'avons plus, hélas ! l'estomac de nos pères ! Berchoux le déplorait déjà il y a près d'un siècle. Que dirait-il, aujourd'hui, en face des estomacs neurasthéniques du Paris contemporain ? Il voilerait sa ronde face de gourmand et rendrait poétiquement son tablier.

Heureusement, la médecine et l'hygiène possèdent, aujourd'hui, des modificateurs utilement appropriés à notre faiblesse. Le quinquina, la kola et la coca sont les puissants régénérateurs des tubes digestifs fati-

gués. Cette médication « d'assimilation », comme l'appelle un célèbre écrivain médical, se trouve représentée, intégralement, dans le *Vin Désiles* (formule du Dr A. C., ex-médecin de la marine), un héroïque modificateur de l'énergie digestive.

Cette préparation, très agréable et facile à prendre, a des effets merveilleux dans la plupart des excitations vives et répétées, résultant des écarts de régime, veilles, fatigues physico-mentales : tout ce qui constitue, en un mot, le lendemain de la fête !

Nos lecteurs savent que le véritable *Vin Désiles* se reconnaît à ce qu'il porte sur l'étiquette au-dessous du titre *Vin Désiles*, la mention : *Formule du Dr A. C., ex-médecin de la marine.*

Dr HADET.

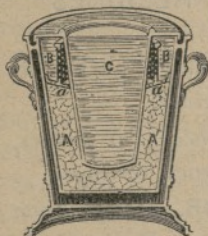
### ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

**ADJON**, même s. 1 seule ench., en la Chambre des notaires de Paris, le mardi 26 janv. 1897, d'un **TERRAIN** à PARIS (14<sup>e</sup> arrond.), place DENFERT-ROCHEREAU, angle de la r. Froideveaux. Surf. 316<sup>m</sup>12. M. à pr. (180 fr. le m.) 59,901 fr. 60. S'ad. à M<sup>re</sup> MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, rue des Pyramides, 14, et DELORME, rue Auber, 11. *Dép. de l'ench.*

**CD TERRAIN** de 1,002 m. et 3 PAVILLONS à PARIS-TERNES, 75, 77 et 79, r. LAUGIER. A ADJ. en 2 LOTS, s. 1 ench. Ch. des not. Paris, 2 fév. 1897. C<sup>es</sup> 487<sup>m</sup>38 et 523<sup>m</sup>61, façades 16<sup>m</sup>77 chac. M. à pr.: 72,000 et 78,000 fr. S'ad. aux not. M<sup>re</sup> Cottin et M<sup>re</sup> LAVERNE, 13, r. Taitbout. *Dép. de l'ench.*

**CHATEL-GUYON** CONSTIPATIONS  
Voies digestives  
FIÈVRES PALUDÉENNES



**Sorbetière Maréchal**

LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES

Aucun travail.  
Grande économie de glace  
pour la faire fonctionner.  
Succès infailible.

PROSPECTUS FRANCO

**J. SCHALLER**

332, rue St-Honoré — Paris

**ROYAT** ANÉMIE  
DYSPEPSIE  
GOÛTE

**PIANOS 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-HONORÉ.



**LE MERVEILLEUX CORICIDÉ**

(Rondelle-Empiâtre) Déposé

Ech. gratis à tout abonné c. envoi de la bande du journa

Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75.

Ph<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle, Paris

**SAUCE FRANÇAISE**

condiment des gourmets, s'emploie pour tous mets chauds ou froids auxquels elle communique son goût exquis et savoureux. Indispensable pour faire de bonne cuisine.

FAVORISE LA DIGESTION et EXCITE L'APPÉTIT.

**ESSENCE d'ANCHOIS**

au madère, supérieure à toutes les similaires; remplace l'anchois dont elle est l'extrait. Exiger pour ces produits la marque AL KHON'S & C<sup>ie</sup>.

Fabrique à RIBECOURT (Oise).  
Envoi FRANCO gare (contre mandat-poste de 3 francs) de deux flacons au choix.

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

**FARINE VIAL**

AUTODIGESTIVE

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

**P. MAIGRIR** PORTER PENDANT LA NUIT LA  
**CEINTURE ISMAEL**

À BASE DE PLANTES AROMATIQUES  
M<sup>me</sup> Ismael, 8, Boul<sup>d</sup> Montmartre, Paris.

**Les Maux d'Estomac**

GASTRALGIE, DYSPEPSIE, GAZ INTESTINAUX,  
ÉTOUFFEMENTS, GUÉRIS PAR POUDRE DES ANTILLES  
2<sup>50</sup> la Boîte. — Ph<sup>ie</sup> MOISAN, 65, Rue d'Angoulême, PARIS.