



TERRINE DE FOIE GRAS

RECETTE ALSACIENNE

QN nous réclame avec insistance une recette de terrine de foie gras. Il y a plusieurs façons de préparer ce mets succulent. Mais nous pensons que, lorsqu'on se donne la peine de le faire chez soi, il faut appliquer une recette tout à fait économique ou une recette absolument supérieure.

Nous donnons aujourd'hui une recette de luxe pratiquée dans toute l'Alsace. Elle ne comporte que du foie gras et des truffes ; pas de farce. C'est cher, mais exquis.

Proportions

Il serait peu pratique d'opérer sur une trop faible quantité. Les proportions que nous allons donner s'appliquent à deux foies entiers et fournissent une terrine pour une quinzaine de personnes.

Prenez donc :

2 beaux foies, pesant brut environ 700 à 725 grammes chacun ;

250 grammes de truffes ;

125 — environ de bardes de lard frais ;

15 — de sel ;

1 — de poivre ;

1 cuillerée à bouche d'*excellent* cognac.

N'ajoutez point d'autre condiment. Le sel et le poivre sont là uniquement pour corriger la fadeur du foie dont le goût délicat ne doit se marier qu'au parfum de la truffe et à l'arome à peine définissable fourni par le cognac.

La terrine

Ces proportions remplissent à peu près exactement une terrine « forme Strasbourg », n° 4 ; c'est-à-dire une terrine cylindrique en terre de Sarreguemines, brune à l'extérieur, jaune à l'intérieur, mesurant 11 centimètres de diamètre intérieur sur 13 de hauteur. Ces dimensions correspondent à une contenance d'environ 12 décilitres.

Dans le cas où l'on emploie une terrine d'une autre forme, il sera facile de se rendre compte de sa contenance en la remplissant avec de l'eau.

La forme « Strasbourg » comprend deux types différant entre eux par la forme du couvercle.

Dans la forme *ancienne*, le couvercle est plat, ce qui est préférable pour les terrines que l'on veut conserver. Ce couvercle, en effet, s'applique exactement sur la couche de saindoux garnie de papier d'étain dont on recouvre le foie gras, ce qui rend la fermeture plus hermétique. En outre, la terrine de ce type peut être plongée un peu plus profondément dans le bain-marie, ce qui augmente dans une légère mesure la sécurité contre les coups de feu.

Dans la forme *nouvelle*, le couvercle étant creux, il est plus difficile d'obtenir absence complète d'air. Cette forme, peut-être plus élégante, est souvent préférée si le foie gras doit être mangé de suite. On peut, en effet, remplir la terrine par-dessus bord, et le trop plein qui se loge dans le couvercle compense en partie le tassement qui se produit à la cuisson.

Quand la terrine est refroidie, elle est plus pleine que si l'on emploie la forme à couvercle plat.

Ce n'est, d'ailleurs, qu'une question d'aspect, car la contenance d'une terrine nouvelle, y compris ce qui entre dans le couvercle, est sensiblement la même que celle d'une terrine ancienne du même numéro.

Ayez toujours une petite terrine pour employer l'excédent possible de foie, à moins que vous ne préfériez l'utiliser dans une farce quelconque.

Les foies

Nous avons déjà indiqué les signes auxquels on reconnaît un bon foie d'oie. Le foie doit être blanc et ferme, le doigt ne doit point s'y enfoncer, mais y laisser une légère empreinte.

Il faut garder les foies dans un endroit frais, et leur éviter le voisinage de toute matière odorante, oignon, céleri, ail, fromage, etc. ; car ces foies prennent très vite le goût des objets environnants.

Le nettoyage des foies est une opération minutieuse et assez longue.

Commencez par enlever le paquet de fibres sanguinolentes qui se trouve entre les deux lobes, et que vous soulevez avec un couteau, pour le détacher plus facilement.

Séparez ensuite les deux lobes, puis enlevez toute la partie du foie près de laquelle se trouvait le fiel et qui présente une teinte noirâtre ou verdâtre large en moyenne comme une pièce d'un franc. Ne vous contentez point de gratter à la surface ; creusez tout autour et n'hésitez pas à retirer à peu près la grosseur d'une noisette de foie que vous jetez, cette partie ayant été plus ou moins pénétrée par l'amertume du fiel.

Enlevez encore sans pitié, en creusant ou en tranchant franchement, toutes les

parties rouges qui apparaissent çà et là à la surface ou sur les côtés du foie.

Maintenant, rompez le foie par petits morceaux. Débarrassez-les de la pellicule légère qui les recouvre et, à l'aide d'un petit couteau pointu, enlevez les fibres et les traces de sang que vous rencontrez.

Sur 1,400 grammes de foie, il y a environ 150 grammes de déchets.

Les truffes

A qualité égale, le prix d'un même poids de truffes augmentant avec leur taille, il est inutile, pour une terrine de cette dimension, d'employer de grosses truffes.

Choisissez donc des petites truffes que vous laisserez entières. Faites-les tremper une dizaine de minutes dans de l'eau dégoûdée, pour les débarrasser de la plus grosse partie de leur terre. Epongez-les et brossez-les avec une brosse très dure, une brosse de chiendent de préférence. Quand elles sont bien propres, pelez-les.

Le déchet est assez considérable. En moyenne 250 grammes brut de petites truffes donnent 125 grammes de truffes pelées, 50 grammes de pelures et 75 grammes de terre. N'employez pas les pelures pour la terrine ; réservez-les pour une farce, une sauce, des œufs brouillés, etc.

Pour remplir la terrine

Les foies étant parés et les truffes pelées, couvrez le fond de la terrine avec une rondelle de lard mince. Tapissez ensuite le tour avec des bardes très minces de lard frais, ayant une hauteur suffisante pour être rabattues sur le foie et le couvrir complètement quand la terrine sera pleine.

« Entassez » alors le foie dans la terrine par couches successives que vous foulez fortement avec les doigts, de manière à ne laisser aucun vide et à former en quelque sorte un bloc unique. Répartissez bien éga-

lement le sel et le poivre indiqués ainsi que les truffes que vous enfoncez à mesure.

Quand la terrine est pleine, versez le cognac sur le foie et repliez les bardes de lard qui doivent bien couvrir la surface du foie pour la protéger contre la chaleur qu'elle recevra directement.

La cuisson

La terrine étant pleine, fermez-la avec son couvercle et lutez la jointure avec un bourrelet de pâte assez épaisse formée de farine maniée avec un peu d'eau, que vous collez tout autour.

Placez la terrine dans une casserole contenant de l'eau tiède, de façon que l'eau arrive un peu au-dessous du bourrelet de pâte. Ce bain-marie est indispensable pour obtenir un bon résultat.

Mettez à four modéré, assez chaud cependant. L'eau doit seulement frémir. Quand son niveau baisse, ajoutez de l'eau chaude.

Laissez cuire exactement une heure et quart. Le foie trop cuit manque de finesse.

Dans l'intervalle tournez deux ou trois fois la terrine pour que tous les côtés subissent une cuisson égale.

Ne vous préoccupez pas de la graisse qui s'échappe par le petit trou ménagé au sommet du couvercle.

Vers la fin, assurez-vous du degré de cuisson. Comme il est à peu près impossible de s'en rendre compte en sondant avec une aiguille à tricoter, ouvrez la terrine et sondez avec un couteau ou une petite cuiller, sans crainte de faire un trou qui se bouchera tout à l'heure. Si la cuisson n'est pas suffisante, vous refermez simplement la terrine avec son couvercle sans vous préoccuper de remplacer le bourrelet de pâte pour les quelques minutes durant lesquelles la terrine doit encore rester au four.

Après la cuisson

La cuisson achevée, placez la terrine dans un plat creux et laissez-la reposer une dizaine de minutes.

Au bout de ce temps, ouvrez-la et tassez avec une cuiller de façon à faire remonter la graisse qui déborde en abondance dans le plat.

Posez alors sur le foie, toujours recouvert des bardes, une soucoupe renversée d'un diamètre légèrement inférieur à celui de la terrine. Chargez avec un poids de 2 ou 3 kilos et laissez ainsi pendant douze heures. La graisse continue à remonter petit à petit et à déborder puis à se figer au-dessus du foie.

Au bout de douze heures, retirez la charge, coupez les bardes au niveau du foie. Egalisez bien la surface avec une cuiller. Attendez au moins 48 heures avant de manger la terrine que vous gardez dans un endroit frais.

Si vous voulez la conserver, remplissez le vide de la terrine avec du saindoux à peine chaud, recouvrez de papier d'étain et collez un papier à la jointure du couvercle.

MAZARIN.



POUR UTILISER LES ÉCORCES DE MANDARINES

Si vous aimez le parfum des mandarines, ne jetez point l'écorce de celles que vous mangez.

En la laissant infuser quelques jours dans un flacon d'alcool ordinaire exposé au soleil, vous obtenez une eau de toilette économique qui sera encore plus agréable si vous ajoutez aux écorces de mandarines un peu de zeste de citron.

D'autre part, il suffit, le soir en se couchant, de mettre quelques écorces de mandarines dans le broc de toilette pour avoir le lendemain matin une eau très parfumée.



GNOCCHI AU GRATIN

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les gnocchi sont un mets essentiellement italien. On les prépare parfois avec de la farine de châtaignes, de la farine de maïs, et on les accommode de diverses façons. Mais c'est surtout avec d'excellente farine de froment qu'on les obtient légers : on fait une pâte à choux un peu plus claire que celle des beignets soufflés; on divise cette pâte en petites boules ou en courts bâtons que l'on fait pocher à l'eau bouillante, et l'on sert avec une sauce béchamel, soit dans une timbale, soit dans un plat. Dans ce dernier cas, on fait généralement gratiner.

Proportions

Pour 6 personnes, nous prenons :

50 grammes de beurre ;
80 — de farine ;
60 — de fromage de Gruyère ;
60 — — de Parmesan ;

1 décilitre de lait ;

2 ou 3 œufs, suivant leur grosseur et les qualités d'absorption de la farine ;

Sel, poivre, muscade.

BÉCHAMEL

20 grammes de farine ;
60 — de beurre, dont on peut remplacer la moitié par 1 décilitre de crème assez épaisse ;
1/4 de litre de lait ;
60 grammes de fromage ;
Sel, poivre, muscade.

La pâte

Je mets dans une petite casserole le beurre et le lait avec sel, poivre et muscade; et je fais chauffer à petit feu, de manière que le beurre soit bien fondu quand le lait monte. A ce moment, je retire la casserole du feu, et je m'assure que le beurre est bien fondu en mêlant avec la cuiller de bois.

J'ajoute la farine, hors du feu; je mêle bien pendant une demi-minute, puis je remets la casserole sur feu doux, et je laisse sécher la pâte en la travaillant vigoureusement avec la cuiller de bois. La pâte est à point quand on sent avec la cuiller qu'elle gratte au fond de la casserole comme du sable. Il faut, pour l'amener à ce point, 4 ou 5 minutes.

Les œufs

Je retire alors la casserole du feu, j'ajoute un œuf entier, et je travaille la pâte jusqu'à ce qu'elle l'ait bien absorbé. J'en ajoute alors un second et je travaille de même; puis un troisième ou seulement la moitié d'un, si c'est nécessaire.

La pâte doit être moins épaisse que pour des choux; quand on la soulève avec la cuiller, elle doit retomber en filant sans trop de lenteur.

Le fromage

Le fromage doit être râpé très fin. J'emploie moitié Parmesan et moitié Gruyère.

Le Parmesan doit être à grain serré et fin : c'est une preuve de qualité. Le Gruyère doit avoir des œils larges et peu

nombreux. C'est une erreur, en effet, de croire que le bon Gruyère doit être criblé de trous. Ces trous proviennent du petit lait qui s'est évaporé, et la pâte qui contenait beaucoup de petit lait, renfermait moins de crème et, par conséquent, est moins grasse.

Le pochage

Pendant ces divers préparatifs, j'ai fait bouillir dans une casserole de l'eau salée à raison de 10 grammes par litre. Il en faut beaucoup : 2 litres au moins pour notre quantité de pâte; et il est plus commode de prendre un grand sautoir, c'est-à-dire une casserole basse et large.

Quand l'eau est en pleine ébullition, j'y mets la pâte.

Le mieux est d'employer une poche avec douille d'environ 1 centimètre de diamètre. On la remplit de pâte, et, se plaçant au-dessus de la casserole, on presse de manière à faire tomber dans l'eau des cordons continus que l'on coupera tout à l'heure. On peut encore ne faire sortir qu'un peu de pâte à la fois, et la couper au ras de la douille, en donnant aux gnocchi la longueur qu'on veut : 2 à 3 centimètres.

À défaut de poche à douille, on prend la pâte avec une petite cuiller d'où on la fait tomber dans l'eau à l'aide du doigt.

Il ne faut pas faire les gnocchi trop gros, afin qu'ils cuisent bien à l'intérieur.

Quand les gnocchi sont dans l'eau, je les laisse bouillir pendant 3 ou 4 minutes *sans couvrir la casserole*. Dès qu'ils sont un peu fermes, ils sont à point. Il est, d'ailleurs, facile d'y goûter. Ils doivent à peu près doubler de volume; ils se resserrent un peu ensuite.

Je retire alors la casserole du feu, je la couvre, et je laisse les gnocchi dans l'eau pendant que je prépare la sauce.

Il importe de ne point les préparer d'avance : si on les laisse trop longtemps

dans l'eau, ils se remplissent d'eau; si on les garde hors de l'eau, ils se dessèchent et perdent leur légèreté.

La sauce

Dans une casserole je fais fondre 30 grammes de beurre et j'amalgame avec 20 grammes de farine.

Je verse sur ce mélange 1/4 de litre de lait bouillant en battant avec le fouet.

Je retire du feu et j'ajoute 30 grammes de beurre ou 1 décilitre de crème, sel, poivre, muscade, puis le fromage râpé (60 grammes) que je mélange bien, après en avoir réservé la quantité nécessaire pour saupoudrer le plat au moment de le mettre au four.

Au fond d'un plat creux, j'étends une couche de ce mélange, dessus je range une couche de gnocchi bien égouttés, puis une couche de sauce, une seconde couche de gnocchi et une troisième couche de sauce que je saupoudre de fromage. Je fais gratiner au four pendant quelques minutes, et je sers immédiatement.

RECETTE

DU

POTAGE A L'EAU DE HARICOTS ET AU TAPIOCA-BOUILLON

Servez-vous de l'eau dans laquelle ont cuit des haricots; écrasez-en quelques-uns que vous passez à travers la passoire; faites bouillir et jetez en pluie votre Tapioca-Bouillon-Boudier; 6 à 8 minutes d'ébullition. Salez selon le goût et servez. (La même recette peut se faire avec d'autres légumes).

Le Tapioca-Bouillon se trouve :

Au Dépôt central : 54, rue de la Verrerie et chez MM. Arnou, 37, rue de Passy (à Passy) — Couturier, 171, boulevard Saint-Germain — Deshayes, 71, boulevard Voltaire — Lecat, 99, boulevard Magenta — Percheron et St-Georges, 30, rue du Bac — Singeot, 68 à 70, avenue de Neuilly (à Neuilly) — Testot, 15, Chaussée d'Antin — Vautier, 12, rue de Sèze.



GATEAU DE POMMES

PARMI les nombreux entremets de famille à base de pommes, celui-ci est certainement un des meilleurs. Sa préparation, tout en exigeant certains soins, n'est pas trop compliquée ; il se mange froid et, par conséquent, peut être fait d'avance.

Les quantités que nous allons indiquer remplissent un moule à charlotte d'environ 14 centimètres de diamètre à l'ouverture.

Proportions

Pour 8 ou 10 personnes :

- 1 kilo 500 de bonnes pommes reinettes ;
- 100 grammes de sucre ;
- 50 — de bon beurre frais ;
- 20 — de farine ;
- 2 œufs frais ;
- 1/4 gousse de vanille ;

POUR LA CRÈME

- 1/2 litre de lait ;
- 100 grammes de sucre ;
- 4 jaunes d'œufs ;
- 1/4 gousse de vanille.

La marmelade

Pelez les pommes : coupez-les en quartiers, enlevez les cœurs et les pépins.

Mettez-les, sans eau ni sucre, dans une casserole en cuivre étamé. Couvrez la casserole et posez-la sur un feu modéré. Laissez cuire pendant environ 3/4 d'heure, en ayant soin, de temps en temps, de remuer les pommes pour que toutes fondent également.

Quand elles sont à l'état de marmelade, enlevez le couvercle et laissez cuire à découvert pour réduire l'humidité de la marmelade. C'est la partie la plus absorbante et la plus longue de la recette, mais son importance est fondamentale ; car si vous employez une marmelade trop claire, le gâteau ne supportera pas le démoulage, et, de plus, son goût n'aura pas du tout la même finesse.

Il faut donc amener la marmelade à consistance très épaisse. C'est pourquoi j'ai recommandé l'emploi de la casserole en cuivre étamé qui, seule, permet de laisser cuire longuement et presque à sec sans que rien n'attache.

Lorsque la marmelade a déjà un peu réduit, vous y ajoutez le sucre qui, en fondant, fournit une nouvelle humidité, et la vanille. A partir de ce moment, il est nécessaire de veiller beaucoup plus à la casserole, parce que le sucre, en se caramélisant peu à peu, ferait plus facilement attacher la marmelade. Il faut donc, avec la cuiller de bois, râcler doucement le fond de la casserole, placée sur un feu soutenu — à condition de ne pas l'abandonner.

Ne vous étonnez pas de voir diminuer la marmelade dans des proportions très marquées ; cet effet est prévu et nécessaire. Lorsqu'en retirant la casserole du feu, la marmelade est assez épaisse pour être entassée en pyramide ferme au fond de la casserole, elle est à point.

Versez-la sur le tamis de crin et passez-la au-dessus d'une terrine avec le chamignon de bois. Laissez refroidir.

Cassez dans un bol les deux œufs. Battez-les de manière à les rendre liquides, et versez-les dans la marmelade. Mélangez bien avec la cuiller de bois.

Prenez alors deux ou trois cuillerées de la marmelade que vous mettez dans le bol où étaient les œufs. Delayez-y la farine indiquée, en écrasant pour éviter tout grumeau, puis reversez le tout dans la marmelade, en tournant vivement et à fond.

Maintenant, toujours dans le même bol, mettez le beurre. Faites chauffer sur le coin du fourneau, suffisamment pour que le beurre s'amollisse et puisse, avec une fourchette, être amené à l'état de crème épaisse, mais sans tourner en huile.

Ajoutez alors le beurre à la marmelade, tournez bien, battez avec la cuiller de bois, et versez dans le moule que vous avez eu soin de garnir de caramel à l'avance.

La cuisson

Mettez le moule dans une casserole d'eau très chaude, et posez le tout dans le four *très modéré*, où vous laissez cuire pendant *1 petite heure*.

Si vous ne disposez pas de four, posez votre casserole sur un feu bien couvert, pour que l'eau du bain-marie ne bouille pas, et laissez cuire alors plus longtemps : environ une bonne demi-heure de plus.

Vous pouvez aussi employer le four de campagne, mais peu chargé; car il ne s'agit pas de colorer, et il faut éviter une brusque chaleur sèche, qui, sur la partie découverte du gâteau, provoquerait la formation d'une croûte qui empêcherait l'intérieur de cuire.

Pour servir

Cinq minutes après avoir retiré du feu, démoulez sur un compotier, et quand le gâteau est tout à fait refroidi, entourez-le d'une crème anglaise à la vanille également froide, et préparée comme je vais l'indiquer.

Crème à la vanille

Faites bouillir le lait; sucrez-le. Faites fondre le sucre.

Cassez et delayez les jaunes d'œufs dans une terrine.

Versez petit à petit trois ou quatre cuillerées de lait chaud dans les œufs, en battant bien ensemble.

Reversez alors les œufs ainsi delayés dans la casserole de lait chaud — hors du feu — petit à petit, en tournant vivement, pour que l'œuf ne soit point saisi et ne tourne pas en grumeaux.

Ajoutez la vanille; posez la casserole sur un feu très doux, et, avec la cuiller de bois, tournez et agitez, très doucement, pour lier le tout, jusqu'à épaisseur voulue.

Il faut compter quinze à vingt minutes pour cela; l'important est de ne pas exposer la casserole à une forte chaleur *au début*, afin que tout s'échauffe en même temps et graduellement.

Quand la crème est épaissie à point, — tenez compte qu'en refroidissant elle prendra encore plus de consistance — passez-la à travers la fine passoire et mettez à refroidir.

Ne vous étonnez pas des légers grumeaux qui peuvent se former peu à peu; si la crème reste épaisse, ce n'est rien, et ils resteront dans la passoire, sans nuire à la consistance de la crème. L'important est que l'œuf ne caille pas en chauffant trop fort et trop vite. Dans ce cas, les grumeaux sont très caractéristiques par leur régularité, leur abondance et leur couleur jaune. Il faut alors vivement retirer du feu, et refroidir le fond de la casserole — s'il en est temps encore.

Pour caraméliser le moule

Mettez 60 grammes de sucre en poudre dans le moule. Versez-y une cuillerée à bouche d'eau.

Posez le moule sur un feu modéré et égal

autant que possible, de manière que le fond chauffe sur toute sa surface.

Laissez cuire sans remuer, parce que vous amasseriez sur les côtés des petits dépôts de sucre qui, ensuite, ne fondent plus et ne prennent pas couleur. C'est seulement quand vous voyez le sucre commencer à colorer que vous agitez légèrement le moule pour vous assurer que cette coloration ne se produit pas seulement sur un point.

Il ne faut pas laisser *noircir* le sucre qui, alors, brûle et donne un goût âcre. Il doit être d'un brun clair seulement. Mais tenez compte que le fond du moule étant extrêmement chauffé, le sucre continue à cuire quand le moule est retiré du feu.

Il ne faut donc pas attendre que le sucre soit absolument brun pour retirer votre moule. Vous en serez quitte pour le remettre sur le feu — deux ou trois fois de suite, même — si c'est nécessaire.

Faites alors couler, en renversant doucement le moule, le caramel tout le long des parois du moule.

Tout ceci est très simple, du reste, dès qu'on l'a essayé une fois. Je mets simplement en garde les débutantes contre un excès de cuisson du sucre qui le brûle, et surtout contre un feu trop ardent qui exige une rapidité d'action et une sûreté de main professionnelles.

LA VIEILLE CATHERINE.

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

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

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



Menus

MOULES A LA NORMANDE
PORC MARINÉ FAÇON SANGLIER
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
SWISS PUDDING

POTAGE PARMENTIER
FILETS DE SOLE ORLY
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE
POULET ROTI
SALSIFIS FRITS
GATEAU MOKA

ŒUFS A LA BUCHERONNE
RAGOUT D'OIE AUX NAVETS
BŒUF A LA MODE EN GELÉE
SALADE
GATEAU DE POMMES DE TERRE

POTAGE PETITE MARMITE
FILETS DE SOLE MARGUERY
POULE AU POT A L'ITALIENNE
ALOYAU ROTI
ENDIVES GLACÉES
MERINGUES CHANTILLY

FILETS DE HARENGS LUCAS
GNOCCHI
FOIE DE VEAU EN CRÉPINE
SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE
SELLE DE MOUTON ROTIE
BEIGNETS DE POMMES

POTAGE VELOURS
ROUGETS EN CAISSE
SALMIS DE PINTADE
FILET DE MOUTON BRAISÉ SUR PURÉE DE MARRONS
LIÈVRE ROTI
TERRINE DE FOIE GRAS
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
GATEAU DE POMMES

SOLE A LA RUSSE
ROGNONS DE MOUTON EN BROCHETTE
COTE DE VEAU FOYOT
CHOUX-FLEURS EN SALADE
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
PETITS SOUFFLÉS DE VOLAILLE
BARBUE SAUCE MOUSSELINE
NOISSETTES DE PRÉ SALÉ SUR PURÉE SOUBISE
POULARDE TRUFFÉE
CARDONS A LA MOELLE
BOMBE GLACÉE

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

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours ont sensiblement baissé depuis quelques jours.

La truite de Dantzig, toujours peu abondante, vaut 10 et 11 francs le kilo jusqu'à 4 kilos ; au-dessus de ce poids : 8 à 9 francs le kilo.

Turbot : 3 francs le kilo ; barbue : 3 fr. 50. Pour 8 à 9 francs, on a une jolie barbue suffisante pour un dîner d'une douzaine de personnes.

Sole : 3 fr. 50 le kilo.

Le merlan est, en général, très beau : 2 francs le kilo — Le maquereau, assez rare, se vend 75 centimes pièce.

Petit rouget de la Méditerranée : 5 à 6 francs le kilo.

On a toujours d'excellents petits mulets à 2 fr. 50 et 3 francs le kilo — Les gros mulets, ainsi que les bars, arrivent très irrégulièrement : 5 à 6 francs le kilo.

Les harengs sont détestables — Les coquilles St-Jacques sont mauvaises et l'on en voit fort peu.

Langoustes et homards : 5 francs le kilo.

Crevette rose : 12 à 18 francs le kilo.

Crevette grise : 2 et 4 francs le kilo.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Bons petits poussins de Hambourg, pour faire cuire en cocotte : 2 fr. 50.

Poulardes : 7 à 11 francs — Chapons : 8 à 12 francs.

Les diades, moins recherchées, sont un peu moins chères : 9 à 12 francs. Dindes de Houdan : 12 à 15 francs ; dindons : 14 à 18 francs.

Pintades : 4 francs à 4 fr. 50.

Oies : 80 et 90 centimes la livre.

Les canards de ferme commencent à être durs : 4 francs — En revanche, on a d'excellents canetons nouveaux ; les petits : 4 à 5 francs ; les gros : 6 à 7 francs.

Les perdreaux sont toujours au même prix : 3 à 4 francs.

Les cailles d'Egypte sont plus chères : 1 fr. 50 à 2 francs.

Les faisans ont légèrement baissé. Coqs : 6 à 7 francs — Poules : 5 à 6 francs.

Grives et merles de Corse : 60 à 75 centimes.

Très belles alouettes : 3 à 4 francs la douzaine.

Le passage des bécasses se ralentit : 4 fr. 50 à 6 fr. 50 suivant choix.

Lièvres de pays : 7 à 8 francs — Lapins de garenne : 2 fr. à 2 fr. 50.

Cuissot de chevreuil : 10 à 16 francs.

Renne de Russie : 6 francs le kilo dans le filet ; 5 francs dans le gigot.

Gelinottes de Russie : 3 francs.

Petits coqs de bruyère dits « petits tétas » : 5 à 7 francs.

Foies gras de Strasbourg : 10 à 12 francs le kilo — Foies d'oie du Midi : 8 à 9 francs. — Foies de canard : 6 à 7 francs.

LÉGUMES

Les haricots verts ont augmenté ; on n'a rien de bien à moins de 1 fr. 25 la livre. Les plus fins valent 2 francs.

Les petits pois d'Afrique sont toujours peu recommandables et on doit leur préférer les bonnes conserves.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique sont relativement bonnes : 40 centimes la livre.

Beaux choux-fleurs, de 40 à 70 centimes.

Les endives ont perdu leur amertume : 30 et 35 centimes la livre — Salsifis : 40 centimes la botte.

Les crosnes restent chers : 75 et 90 centimes la livre.

Choux de Bruxelles : 20 centimes le litre.

Oseille et épinards : 40 et 50 centimes la livre.

Les tomates deviennent fort rares : 20 et 30 centimes pièce.

Les truffes ont un peu baissé : 12 à 18 francs la livre, suivant grosseur, en première qualité.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers sont bons.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

SALADES

La romaine a provisoirement disparu.

Escarolle et chicorée : 20 et 25 centimes le pied — Laitue : 15 et 20 centimes.

Mâche : 50 et 60 centimes la livre — Pissenlit blanc : 60 centimes ; demi-blanc : 30 et 40 centimes.

Barbe : 30 centimes la botte.

FRUITS

Le beau raisin devient rare : 2 fr. 50 à 3 francs la livre. Il est aussi fort difficile de trouver de bonnes poires.

Les oranges sont toujours médiocres.

Bananes — Mangues — Ananas frais — Kakis.



PORC MARINÉ

FAÇON SANGLIER

A la campagne, on est souvent embarrassé pour présenter sous un aspect un peu nouveau le porc fraîchement tué. A la ville, le porc frais n'est pas un mets très raffiné; néanmoins, de temps en temps, il apporte une agréable diversion à la viande de boucherie, en cette saison surtout.

Nous donnons pour accommoder l'épaule de porc une recette qui lui communique un léger goût de venaison, point trop spécial, ce qui permet de servir ce plat en toutes occasions.

Cette recette, des plus faciles à exécuter, n'est pas coûteuse. Il faut seulement bien observer les conditions indiquées pour la cuisson, ainsi, du reste que pour tous les genres de braisés.

Proportions

Pour une épaule de porc pesant, désossée,
1 kilo 500 grammes :

MARINADE

4 cuillerées à bouche d'huile d'olives;
4 — — — de vinaigre;
100 grammes oignon épluché;

10 grammes échalote;

10 — — ail;

3 branches de persil;

Sel, poivre.

POUR LA CUISSON

75 grammes de lard gras en barde ou en rognures;

150 grammes oignon épluché;

150 — carotte — ;

5 — de farine;

50 — de beurre frais;

1 cuillerée de bouillon;

1 feuille de laurier;

3 clous de girofle;

8 ou 10 grains de genièvre;

Sel, poivre.

L'épaule

Il s'agit, bien entendu, de porc *frais*. Le morceau est généralement désigné par les charcutiers sous le nom de *palette*. Il comprend seulement la partie reliant le jambonneau au corps de l'animal, et renferme un seul os très plat — l'os de l'épaule — d'où vient la désignation de « palette ».

Enlevez cet os, en râclant au fur et à mesure les chairs qui le recouvrent avec un petit couteau bien coupant, mais sans fendre les chairs, afin de laisser au morceau meilleure façon. Vous achevez de désosser en dégageant l'os avec les doigts, et en râclant toujours avec le couteau. Vous obtenez ainsi un morceau d'aspect régulier, plat, un peu plus épais cependant à l'une de ses extrémités.

La marinade

Prenez un plat creux, pas trop grand, dans lequel, en la tassant légèrement, l'épaule tiendra posée à plat.

Epluchez l'oignon et coupez-le en rouelles très minces. De même pour l'ail et l'échalote.

Disposez au fond du plat la moitié de

l'oignon, ail et échalote avec une branche de persil. Versez par dessus 2 cuillerées d'huile, 2 cuillerées de vinaigre, saupoudrez de poivre et sel. Posez sur le tout l'épaule, côté gras en dessus. Prenez soin de bien ouvrir la partie désossée, de façon qu'elle touche au plat et s'imprègne de marinade.

Recouvrez la partie grasse exposée à l'air du reste d'oignon, ail, échalote, persil, de 2 cuillerées d'huile, 2 cuillerées de vinaigre, sel et poivre.

Mettez le plat dans un endroit quelque peu aéré et de température modérée. En cette saison, les garde-manger extérieurs sont beaucoup trop froids : la marinade figerait et n'aurait aucun effet.

Laissez mariner pendant 5 jours. Durant cet intervalle il convient, chaque jour, de déplacer l'épaule pour l'arroser et pour veiller à ce que l'intérieur des chairs repose bien également sur le plat et prenne sa part de marinade. On s'en assure en voyant une teinte grise uniforme recouvrir la viande.

Il ne doit subsister aucune partie franchement rouge.

La cuisson

Les 5 jours de marinade écoulés, l'épaule est prête à cuire.

Prenez une casserole en *cuivre étamé* dans laquelle — comme dans le plat à mariner — la viande, en la tassant un peu, pourra tenir à plat. J'insiste sur le choix de la casserole de cuivre étamé, car dans une casserole émaillée le jus devient aqueux et tout différent.

Epluchez oignons et carottes, et coupez-les en rouelles minces.

Mettez au fond de la casserole la barde de lard ou des rognures de lard si vous en avez à utiliser; la couenne fraîche de porc est aussi très bonne. En tout cas, il en faut

la quantité indiquée plus haut aux « proportions ».

Recouvrez le lard d'abord avec un lit de carottes, puis sur les carottes vous disposez un lit d'oignon. Ce dernier sur les carottes, parce qu'il attache trop facilement au fond des casseroles.

Ajoutez au milieu la feuille de laurier, semez le girofle et les grains de genièvre, une pincée de sel, autant de poivre.

Maintenant égouttez complètement l'épaule de sa marinade, et débarrassez-la des morceaux d'oignon ou d'ail qui s'y seraient attachés.

Posez-la dans la casserole, avec toujours son côté intérieur reposant sur le fond et touchant le lit d'oignon.

Saupoudrez-la de sel et poivre, et versez sur le tout une cuillerée à bouche seulement de bouillon. Cette très minime quantité suffit à humidifier l'intérieur de la casserole et à empêcher le tout d'attacher jusqu'au moment où les légumes et la viande rendront leurs sucs.

Couvrez la casserole; posez sur un feu *très modéré* et laissez cuire tout doucement pendant 3 heures, pour une épaule du poids indiqué ci-dessus.

Il faut un feu bien égal, et dans la casserole un tout petit mijotement seulement. Toutes les heures, découvrez la casserole pour retourner le morceau et arroser, *en prenant soin de ne pas faire couler dans la casserole la buée qui se sera amassée sous le couvercle.*

Si vous disposez du four, il sera bon, aux trois-quarts de la cuisson, de mettre la casserole toujours soigneusement couverte, à l'entrée seulement du four, de manière qu'elle soit enveloppée de chaleur, et que le dessus en reçoive autant que le dessous.

Sinon, couvrez le couvercle de cendres bien chaudes — mais non pas de charbons

ardents qui donneraient une trop forte chaleur.

Pour servir

Posez l'épaule sur un plat chauffé, le côté gras en dessus. Tenez-la au chaud.

Passez le jus à travers une fine passoire au-dessus d'une petite casserole. Dégraissez-le complètement. Il doit vous rester les 3/4 d'un verre de jus dégraissé, soit 1 décilitre et demi.

Pétrissez, dans une assiette chauffée, le beurre et la farine indiqués, de façon à former une pâte bien lisse et très molle, sans grumeaux.

Délayez cette pâte dans le jus de la casserole. Posez la casserole sur le feu et tournez avec la cuiller de bois pour faire épaisir, sans bouillir. Versez ensuite le jus dans la saucière chauffée, et servez avec l'épaule. Passez en même temps de la gelée de groseilles rouge ou de cassis, servie dans un petit baquet de cristal, et dont les convives prennent à volonté sur leur assiette.

LA VIEILLE CATHERINE.

Les Huîtres et l'Estomac

Nous sommes en plein dans la saison des huîtres. C'est le moment de dire un mot sur la valeur hygiénique de cet aliment dont l'Institut s'est beaucoup occupé au cours de ces derniers mois.

Les recherches auxquelles s'est livré tout récemment le docteur Chatin, membre de l'Institut, avec M. Müntz, professeur à l'Institut agronomique, doivent encore augmenter notre estime pour ce délicat mollusque.

Pour être un grand savant, on n'en est pas moins gourmet. M. Chatin, qui adore les huîtres, a tenu d'abord à savoir d'où provient la coloration verte des huîtres de Marennes.

Plusieurs hypothèses étaient, depuis longtemps, émises à cet égard, mais aucune ne reposait sur des observations vraiment scientifiques. M. Chatin a établi d'une façon définitive que l'huître verte doit sa couleur à une algue verte dont elle se nourrit, algue qui se développe seulement dans un mélange d'eau douce et d'eau de mer.

Cette algue croît dans les parcs de Marennes qui reçoivent alternativement de l'eau douce et de l'eau salée. Il n'en est pas de même à Cancale où les huîtres se trouvent constamment dans l'eau de mer; et les pêcheurs de l'endroit se sont, paraît-il, très bien rendus compte du phénomène. « Il n'y a jamais eu d'huîtres vertes à Cancale, et il n'y en aura jamais, ont-ils déclaré au membre de l'Institut. Où il n'y a pas de *doucine*, il n'y a pas de verdure ».



MM. Chatin et Müntz ont ensuite voulu connaître exactement ce que les huîtres ont dans le ventre.

De tout temps l'huître crue a été considérée comme un aliment sain, léger et fortifiant. Outre, en effet, qu'elle est de digestion facile, elle renferme de l'azote, du fer, de l'iode, du brome, du chlore et même du fluor. Aussi est-elle tout indiquée dans les affections chroniques de l'estomac et des voies digestives, dans la dysepsie, le lymphatisme et même la phthisie pulmonaire.

Mais l'huître contient encore autre chose. M. Chatin ayant constaté la présence dans les coquilles d'une proportion inattendue de phosphate de chaux, eut l'idée d'analyser la chair des mollusques pour voir si elle ne contiendrait pas aussi une certaine quantité de phosphore. Or, il en trouva beaucoup plus que dans les coquilles : 1.8 pour 100 dans les huîtres de France, et 2 pour 100 dans les huîtres portugaises.

Et, comme le phosphore et le fer se trouvent ici, non pas à l'état de sels, mais à l'état de combinaison intime avec des composés organiques, c'est-à-dire à l'état le plus favorable pour l'assimilation, il en résulte que

l'huître est un reconstituant ferro-phosphoré de premier ordre. D'après les analyses de M. Chatin, une douzaine d'huîtres contient autant de phosphore que deux œufs.



Mangeons donc des huîtres et gardons-nous bien d'y renoncer, sans plus ample informé, parce qu'une fois ou deux nous les aurions mal digérées.

Beaucoup de personnes qui ne peuvent supporter la moule, croient que par cela même, l'huître leur est également contraire. Grave erreur : il n'existe aucune corrélation entre les effets que ces deux variétés de mollusques peuvent produire sur un même estomac.

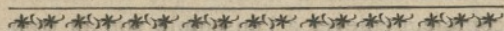
Il est très peu de tempéraments auxquels l'huître ne convienne pas : l'essentiel est de la consommer fraîche, ce qui, à Paris, n'est pas toujours facile. Ainsi, je connais plusieurs personnes à qui les huîtres réussissent parfaitement sur le bord de la mer, et qui ne peuvent guère en manger à Paris sans avoir l'urticaire.

D'autre part, l'huître cuite est fort indigeste : les parties albumineuses se coagulent sous l'effet de la cuisson : et, au point de vue de la digestibilité, il existe la même différence entre l'huître crue et l'huître cuite, qu'entre un œuf à la coque saisi à point et un œuf dur.

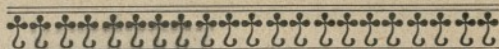
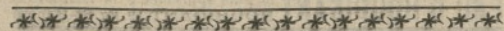


Mais l'huître bien fraîche, assaisonnée d'une goutte de jus de citron qui augmente encore sa digestibilité, est peut-être, au point de vue de l'assimilation et de la valeur nutritive, le roi des aliments. Et je m'étonne que les cures d'huîtres ne soient pas encore à la mode comme les cures de lait et de raisin.

DOCTORESSE EVA.



Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 1^{er} février 1896 (premier Samedi du mois).



Musique en Bouteille

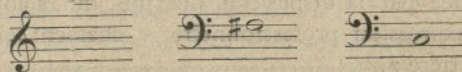
Quelle est la maîtresse de maison, soucieuse de ses intérêts, qui n'a pas été frappée, au moins une fois dans sa vie, de ce curieux phénomène : *le changement de niveau* (toujours en moins) *du vin dans les bouteilles*, survenant entre deux repas ?

Or, il est constant que ce curieux phénomène se produit rarement isolé, mais presque toujours *par série*, et que la fin de la série coïncide invariablement avec un changement dans le personnel domestique.

Mais, avant d'accuser, et surtout avant d'en arriver au congé qui est le seul remède, il faut acquérir une certitude, et ne pas procéder sur un simple soupçon. Que fait-on généralement en ce cas ? On marque le niveau du liquide, à la fin du repas, par une minuscule boulette de pain, ou mieux par un fin trait de diamant que Madame porte à son annulaire ; mais la boulette peut tomber, et le trait de diamant peut fêler la bouteille. Nous avons mieux que cela.

Au moment où l'on débouche une bouteille, elle émet un son très net, d'autant plus aigu que la bouteille est plus pleine, d'autant plus grave qu'elle est plus vide. Une bouteille ordinaire à Bordeaux, donne,

pleine : à moitié : vide :



(Cette division bizarre varie avec la *forme* de la bouteille, la longueur du cou et l'importance du culot ; si la bouteille était cylindrique comme un verre à gaz elle se diviserait également, comme une flûte.)

Entre ces notes se place toute l'échelle chromatique qui décèle des variations moindres que le contenu d'une cuiller à café. Voilà ce qui s'appelle de la précision.

Il suffit donc, à la fin du repas, de *prendre la note de la bouteille* (en la comparant au piano si on n'a pas l'oreille assez exercée), et de *la vérifier* au début du repas suivant.

Et voilà pourquoi, Mesdames, vos mams ont bien fait de vous faire apprendre le piano et le solfège quand vous étiez encore de gentilles petites fillettes.

Un Professeur du Conservatoire.



ORIGINES

Si nous n'avons pas parlé encore cet hiver des toilettes du soir, c'est qu'on n'y trouve pas de nouveautés changeant sensiblement leur aspect. Une robe de l'an passé, bien faite et gardée fraîche n'a pas besoin de modifications pour être, non-seulement portable, mais même à la mode au moment actuel.

Quant à conclure de ceci que les robes de cette saison se font exactement comme celles de l'hiver dernier, c'est une autre affaire. Les jupes sont toujours droites et unies, mais un œil exercé y découvre plus de souplesse dans les godets, un ajustage plus prolongé sur les hanches ; l'ampleur est réduite, et la rotondité générale est atténuée par la disposition des plis, qui, selon l'expression professionnelle, « chassent en arrière ».



Pour les corsages, le carré seul n'est plus la forme de décolletage exclusivement adoptée, de même pour la coupe du corsage qui tend à devenir ajustée ; si l'on fait toujours des ceintures rondes, on voit aussi beaucoup de petites basques de fantaisie, et l'on revient au besoin, au corsage formant — oh ! très légèrement — pointe derrière, et posé, par conséquent *sur* la jupe.

Plus de manches de fantaisie, nous l'avons signalé déjà l'an dernier, à moins cependant qu'elles ne soient en tulle ou en dentelle. Je veux dire qu'avec une robe de satin ou de velours noir, par exemple, on

ne met plus de manches de velours de nuance tranchante, arrangement avantageux dont on avait largement profité, au début des ballons et des gigots.

L'introduction d'une étoffe ou d'une couleur différente s'applique maintenant au corps même du corsage : les manches en ce cas sont semblables à la jupe. Ainsi, une robe de velours noir ou foncé à la jupe et les grosses manches en velours et le corsage seulement en satin clair, recouvert de tulle pailleté ou de ces artistiques incrustations de dentelle mélangées de passementerie et de perles si fort à la mode en ce moment.

Les corsages décolletés de fantaisie qu'on a tant porté l'an dernier sur des jupes différentes sont toujours à la mode, mais avec quelques changements apportés par la nouveauté des étoffes et des formes.

C'est ainsi que les velours de soie imprimés de tons clairs fournissent matière à de charmantes combinaisons : sur une jupe unie en beau satin blanc, corsage de velours nacré fond blanc à dessins roses et verts très doux. Le dos, largement décolleté en rond, est bien tendu, avec une petite basquine tuyautée de rien du tout prolongeant la taille.

Les devants, légèrement drapés et assez flous, rentrés dans la ceinture. Fichu drapé en mousseline de soie blanche contourant dans le dos le décolletage, passant carrément sur les épaules nues, comme une bretelle, sans toucher aux grosses manches, pour descendre en un joli fouillis floconneux sur le corsage. A gauche, sur la ceinture, énorme chou terminé par deux longs pans de même mousseline, tombant jusqu'au bord de la jupe.

Voilà, pour de nouvelles mariées, une façon d'employer, en la faisant naturellement recouper, leur robe de noce en satin blanc.

L'utilisation immédiate en est généralement si difficile à trouver que ne sachant comment enlever à l'ensemble son air trop spécial, on se résout, les trois-quarts du temps, à faire teindre l'étoffe.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p^r la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

COGNAC & RHUM HYGIÉNIQUES OXYOZ

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

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

ANALYSE DU COGNAC HYGIÉNIQUE OXYOZ

Traité par Wm SAINT-MARTIN
AU MOYEN DE L'OXYGÈNE ET DE L'OZONE

		AVANT	APRÈS
		traitement	
Substances inoffensives	Alcool 0/0 en vol. à 15. .	44°7	44°7
	Extrait sec à 100° p. litre.	9°48	9°45
	Sucre réducteur	7.17	7.06
	Acidité calculée en acide acétique.	0.85	0.75
Substances toxiques	Aldéhydes	0.101	0.008
	Furfurol	0.006	0.004

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

VIEUX SUPÉRIEUR		RHUMS		EXTRA-VIEUX	
Bouteille.	3.50	Bouteille.	6 »		
1/2 bouteille.	2 »	1/2 bouteille.	3.25		
1/4 —	1.25	1/4 —	1.75		
1/8 —	0.75	1/8 —	1.10		

Les aldéhydes et le furfurol sont des corps éminemment toxiques; leur présence dans les produits alimentaires, eaux-de-vie, cognac, etc., doit être évitée autant que possible. L'influence de l'oxygène, qui a supprimé presque totalement l'aldéhyde dans les cognacs soumis à notre examen a donc été salubre, et a donné un cognac infiniment moins toxique.

Léon PADÉ,

Directeur du Laboratoire de la Bourse de Commerce,
42, rue du Louvre, PARIS.

Paris, le 1^{er} Septembre 1894.

Comme on l'a vu par l'analyse ci-dessus, le cognac Oxyoz est le produit naturel du pur jus de la vigne. Le bouquet en est très fin; car, par le fait de ce traitement, les arômes se développent en proportion notable. La disparition des furfurols et des aldéhydes fait donc des cognacs et rhums Oxyoz des produits absolument hygiéniques et non nuisibles à la santé.

GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, PRÈS COGNAC (CHARENTE)

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

Pour tous renseignements s'adresser à notre dépositaire :

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

M^{on} CLEMENS & PETERSEN

PROPRIÉTAIRES A MALAGA

Pour les Commandes, s'adresser à

E. JACCARD, Dépositaire

17, Boul. de la Madeleine

XÉRÈS, PORTO, MALAGA, MADÈRE

La Caisse de 12 Bouteilles assorties, 30 fr.

	Fûts de 16 lit.	Fûts de 32 lit.
XÉRÈS.	48.50	86 »
PORTO	46.50	92 »
MALAGA.	31 »	61 »
MADÈRE	36.50	72 »

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

VINS BLANCS SUISSES

ESSENTIELLEMENT DIURÉTIQUES

YVORNE la bouteille 3. »»

MONT D'OR la bout. 3.50

FRANCO DOMICILE DANS PARIS

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

En vente dans les maisons Dubonnet
et au dépôt principal :

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

LES MALADIES DU CŒUR

Les affections du cœur s'exagèrent considérablement en automne et en hiver.

L'été, en effet, a pour résultat inévitable de donner à la peau une activité gênante, mais salubre, pour les cardiaques. Les sueurs abondantes purgent la masse sanguine d'une partie de son eau, suppléent ainsi aux saignées anémiantes, quoique nécessaires, aux diurétiques, qui fatiguent le rein.

Pourquoi est-il indispensable de soulager le sang de sa partie aqueuse ? Pour éviter les palpitations, les étouffements, l'albuminurie qui se produisent parce

que le cœur, chez les cardiaques, fonctionne mal, bat irrégulièrement, est insuffisamment épuré.

Le *Vin Désiles* est ordonné principalement pendant la saison froide à tous ceux qui souffrent du cœur, parce qu'il est un épurateur organique efficace, parce qu'il régularise la circulation et rend au cœur le plus surmené un fonctionnement presque normal.

Par l'usage du *Vin Désiles*, l'écoulement rénal se régularise, les palpitations, les angoisses, tous les symptômes qui rendent si douloureuses les maladies de cœur s'atténuent et cessent rapidement, etc., etc.

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

Dr SANDREAU.

ADJUDICATIONS

MAISON à PARIS, Av. Parmentier, 125 et rue Provôt, 14. Cont. 221^m75. Rev. br. 17,025 f. M. à p. 240,000 f. à Adj^{rs} s. l'ench. Ch. d. Not. de Paris, 4 Fév. 1896. S'ad. aux not : M^{rs} PORTEFIN, 3 b. St-Martin et MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, dép. de l'enchère.

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} VIAL, Paris.

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ
Parfumeur BREVETÉ
15, Rue d'Enghien, PARIS
Spécialités Recommandées :
AMARYLLIS DU JAPON
Peau d'Espagne Royale
Héliophar d'Arabie
TZAREVNA
Véritable EAU DE COLOGNE RUSSE
5, Boul^g des Italiens
DÉTAIL et toutes bonnes Maisons.

EXPÉDITION DE MARÉE & COMESTIBLES

En France et à l'Étranger
pour n'importe quelle quantité.

Marée, poissons d'eau douce, écrevisses, langoustes, homards, gibiers, volailles, viande de boucherie, primeurs, conserves, fromages, desserts, etc., etc.

A. GUÉROULT

9, rue de la Petite-Truanderie (Halles centrales, Paris)

Le Gérant : A. DESBOIS.

ALIMENT DES ENFANTS

"PHOSPHATINE FALIÈRES"



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

LINGE OUVRAGÉ

Chemins de table, Nappes, Draps, Taies, Stores, Mouchoirs, Cols, etc.
Utilisation de tout ancien linge.

Mon STUREL 86 avenue Wagram, Paris

PATES DE FOIES GRAS TRUFFES

EN CROUTE ET EN TERRINE

Fabrique spéciale

MARQUE LOUIS

Boîtes de gibier

Cailles, Mauviettes pour Chaudfroids
Purée de foies gras pour Sandwichs

89, Rue Saint-Honoré, Paris

EXPÉDITIONS EN PROVINCE

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

Organe des Pêcheurs à la ligne
Bi-Mensuel, 5 Fr. PAR AN
12, Rue Saint-Sabin, Paris.

LE PÊCHEUR

RHUMES négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris
Pilules du Dr LANCELOT, 1^{re} 50 et 2^{de} 50
Ph^{ie} Française, 1, pl. de la République, Paris.

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