



## Profiteroles au Chocolat

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Les profiteroles au chocolat sont des petits choux dont on garnit l'intérieur avec de la crème au chocolat et dont on glace la surface avec de la glace au chocolat. Leur préparation n'est pas très difficile, et il suffit d'un peu de soin pour obtenir des petits gâteaux fort appétissants.

Cette préparation, en apparence assez longue, est très rapide dès qu'on en a l'habitude; elle comprend trois opérations distinctes : la confection des choux, celle de la crème, et le glaçage.

Occupons-nous d'abord des choux.

### Les choux

Pour une trentaine de choux d'environ 3 centimètres de diamètre, je prends :

90 grammes de farine;

60 — de beurre;

1 pincée de sel;

1 décilitre de lait;

3 œufs moyens de 10 à la livre.

Je prépare la pâte comme une pâte à choux ordinaire.

Dans une petite casserole, je mets le lait, le beurre divisé en morceaux, et le sel, et je fais chauffer lentement en remuant de temps à autre avec la cuillère de bois. Quand le lait monte, le beurre doit être complètement fondu.

Je retire alors la casserole du feu, et j'ajoute la farine que je mêle rapidement.

Dès que la farine est bien mêlée, je repose la casserole sur le feu et je triture vigoureusement la pâte pour la sécher. La pâte est à point quand elle commence à attacher au fond et à se sabler.

Je retire de nouveau la casserole du feu, et je laisse refroidir une petite minute. Au bout de ce temps, j'ajoute un œuf entier que je mélange bien. Quand il est absorbé par la pâte, j'ajoute le second, puis le troisième.

La pâte est alors prête. Elle peut attendre plusieurs heures, mais il est préférable de la cuire dès qu'elle est faite : elle gonfle mieux. Elle se fait d'ailleurs si rapidement que ce n'est guère la peine de la préparer d'avance.

### Pour dresser les choux

Les choux doivent être dressés sur une plaque légèrement beurrée et très peu farinée; si on la beurre avec excès, les choux éclatent trop.

Je mets la pâte dans une poche en toile munie d'une douille ayant 1 centimètre de diamètre, puis, en pressant, je forme des macarons de 2 à 3 centimètres de diamètre qui, en gonflant à la cuisson, deviendront des boules.

Je mets dans un four moyen, et je laisse cuire pendant environ 15 minutes, en évitant d'ouvrir le four pendant le commencement de la cuisson, ce qui fait retomber les choux.

Si le four est trop chaud, les choux se colorent trop, cuisent mal à l'intérieur et s'affaissent. Si le four est trop doux, la cuisson est plus longue et les choux sont



très pâles, mais la pâte est plus croquante.

Ils sont cuits, quand ils ne fléchissent plus sous la pression des doigts. Il importe qu'ils soient bien secs, car s'ils sont un peu mous, la crème les ramollit encore, et ils s'affaissent quand ils sont garnis.

Dès qu'on les retire du feu, il faut les poser sur une grille ou sur un tamis, afin que l'air circule autour; sinon ils s'affaissent.

#### La crème

Pendant la cuisson des choux, je prépare la crème dont je les garnirai à l'intérieur.

Pour notre quantité de pâte, il faut :

75 grammes de sucre;

1 cuillerée à café de farine;

1/4 litre de lait;

1 jaune et 1 œuf entier;

40 grammes environ de chocolat, soit une tablette de douze à la livre.

On peut remplacer le chocolat par 10 grammes de cacao.

La farine et le blanc d'œuf, employés en si minime proportion, ne diminuent guère la finesse de la crème. On peut employer une crème sans farine et sans blanc d'œuf, mais cette crème présente l'inconvénient d'être très liquide et de couler de tous côtés quand on mord dans la profiterole.

Je commence par faire bouillir le lait; quand il a bouilli, et que je suis sûr, par conséquent, qu'il ne tournera pas, j'y fais fondre le chocolat.

Pendant ce temps, je mêle bien les œufs et le sucre. J'ajoute ensuite la farine, puis je verse le lait en mélangeant rapidement avec la cuillère de bois.

(Si j'emploie du cacao, je le mêle avec les œufs et le sucre avant d'ajouter la farine).

Enfin, je fais chauffer la crème, en la vannant tout le temps avec la cuillère de bois, jusqu'à l'ébullition. Au premier bouil-

lon, je la verse dans le bol où j'avais mêlé les œufs et le sucre, où elle refroidit plus vite et devient plus lisse que si elle restait dans la casserole.

#### Pour garnir les choux

Il faut attendre, pour garnir les choux, que la crème soit complètement refroidie, sinon la vapeur qu'elle dégage ramollit la pâte.

A l'aide d'un petit bâton, d'un crayon, si l'on veut, je fais un trou dans chaque chou, sur le dessus.

Je mets la crème dans un cornet de papier dont j'introduis la pointe dans chaque chou; il suffit de presser légèrement sur le cornet pour envoyer la crème dedans.

#### Pour glacer

Avant de glacer, il est bon de barbouiller *très légèrement* le dessus des choux avec un peu de marmelade d'abricots ou, à défaut, avec un peu de la crème qui a servi à les remplir; on obtient ainsi un glaçage plus brillant.

Pour glacer, nous prendrons :

2 tablettes de chocolat de 12 à la livre;

200 grammes de sucre;

50 — de beurre.

Après avoir cassé le chocolat en morceaux, je le mets dans une petite casserole que je pose sur le coin du fourneau ou à la bouche du four. Je le laisse chauffer pendant 2 ou 3 minutes, jusqu'à ce que je puisse l'écraser facilement avec la cuillère.

Pendant ce temps, je mets le sucre dans une autre casserole avec 1 décilitre d'eau, et je le fais cuire doucement jusqu'au *filé*. Pour reconnaître ce point de cuisson, après avoir trempé l'index dans le sirop, je l'appuie sur le pouce et je le relève doucement: il doit se former un filet de sucre entre mes deux doigts. Le sucre marque alors 33 degrés au pèse-sirop.

Le sucre étant à point, je retire le cho-



colat du feu, et, après l'avoir écrasé je verse dessus environ une cuillerée de sirop pour bien le réduire en pâte. Le chocolat refroidissant, épaissit très vite; à mesure qu'il épaissit, j'allonge avec du sirop dont il ne faut pas verser une trop grande quantité à la fois, sous peine de former des grumeaux.

Quand tout le sirop est incorporé, le chocolat doit être onctueux, et un peu épais. On peut l'employer tel quel. Mais il est préférable d'y ajouter du beurre qui rend le glaçage plus brillant et plus fondant. Le résultat est encore meilleur, si on remplace les 50 grammes de beurre ordinaire par 30 grammes de beurre de cacao.

J'ajoute donc le beurre divisé en petits morceaux, et dès qu'il est incorporé, je glace les choux.

Pour cela, je plonge les choux dans la glace, de manière à en recouvrir un peu plus de la moitié. Je les repose sur une plaque, et je les expose une minute à l'air frais qui les sèche en les rendant brillants.

MAZARIN.

## AVIS

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

DÉPOT CENTRAL :

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

Et chez :

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

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

**Deshayes**, 71, boulevard Voltaire.

**Lecat**, 99, boulevard Magenta.

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

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

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

**Vautier (E.)**, 12, rue de Sèze.

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

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



## RILLETTES D'OIE

**C**ETTE recette, très simple, fournit des rillettes excellentes, pouvant se conserver facilement cinq ou six semaines, et beaucoup plus fines que les rillettes ordinaires dites « de Tours ».

On peut les conserver plus longtemps à condition de les faire cuire davantage dans la graisse après évaporation de l'eau.

### Proportions

Pour une oie pesant plumée, vidée, et sans ses abattis, 3 kilos 500 (os compris) :

2 kilos de chair de porc frais, gras et maigre en proportion égale ;

350 grammes os de porc ;

50 — de sel ;

1 litre d'eau ;

3 ou 4 pincées de poudre de 4 épices.

Temps nécessaire à la cuisson : 8 heures.

### Préparatifs

La cuisson des rillettes ne réclame aucune peine ; mais, comme elle est très prolongée, et qu'il faut encore compter le dégraissage et la mise en pots, il est de tous points préférable de préparer les viandes la veille du jour où l'on doit les faire cuire. De cette façon, on évite la hâte et l'encom-



brement qui en résulte, et les rillettes se font tranquillement, sans presque s'en apercevoir.

### L'oie

L'oie doit être choisie plutôt en chair que trop grasse, mais bien nourrie cependant.

Plumez-la. Coupez le cou à sa naissance. Supprimez les pattes et les ailerons.

Flambez l'oie et enlevez ensuite très minutieusement, avec la pointe d'un petit couteau, les tuyaux de plumes qui restent dans la peau. Cette peau doit cuire avec le reste, rien ne sera passé au tamis ; il serait donc très désagréable de retrouver dans les rillettes tous ces brins de plume. C'est assez long à faire, parce que cela exige du soin, mais c'est indispensable, et il faut que ce soit fait bien consciencieusement.

Placez la bête sur la table, le dos en l'air, et, avec un moyen couteau de cuisine, fendez la peau du dos tout du long. Détachez de chaque côté les chairs de la carcasse, en raclant avec le couteau, de façon à mettre la carcasse tout à fait à jour. Enlevez les ailes et les pilons d'un coup de couteau.

Il n'est pas nécessaire, remarquez-le, de ménager la peau comme pour une galantine ou une volaille farcie ; il faut seulement éviter le découpage des os en petits morceaux qui laisseraient des fragments et des esquilles dans les rillettes. Du reste, le désossage est tout simple et ne prend pas plus de temps que le découpage ordinaire.

Vous avez donc, séparés, la carcasse, encore non vidée avec toute la poche de graisse qui y adhère, les 4 membres et la dépouille de l'oie complètement privée d'os.

Fendez la peau, le long des pilons, des cuisses et des ailes, pour en enlever les os. Coupez quelques centimètres de la peau à l'extrémité des pilons ; elle est coriace à cet endroit. Enlevez soigneusement tous les

muscles brillants qui se trouvent dans les chairs du pilon et qui racorniraient à la cuisson. Réservez les os.

Maintenant, coupez toutes ces chairs en morceaux de la grosseur d'une noix, en y laissant, bien entendu, adhérer les peaux. Détachez la poche de graisse, adhérente à l'extérieur de la carcasse, et coupez-la de même en morceaux.

Ouvrez la carcasse, débarrassez-la de tout ce qu'elle contient. Vous jetez les boyaux, naturellement, et vous réservez le foie, le cœur et le gésier pour ajouter aux abattis et en faire un ragoût quelconque. Mais rien de tout cela n'entre dans les rillettes. C'est la carcasse seule qu'on y ajoute avec le reste des os que vous conservez.

### Le porc

Le porc, frais, sera pris dans une partie contenant de la chair grasse et maigre, côtes, ou, ce qui est encore mieux, quasi. La proportion de gras et de maigre doit être bien égale. Si le morceau de quasi est pris dans sa partie un peu maigre, il faudra y suppléer en ajoutant un morceau de gras pur, sans chair, pour rétablir la proportion.

Coupez le porc en petits morceaux de même volume que ceux de l'oie. Pesez bien, séparément, l'oie et le porc pour que vos proportions soient bien observées, et gardez, toujours en tas séparés sur un grand plat, oie et porc jusqu'au moment de les faire cuire.

### La cuisson

Prenez une très grande casserole en cuivre étamé ou en fonte étamée, mais en tout cas bien épaisse. Une marmite peut remplir le même but, si l'on n'a pas de casserole assez grande ; mais point de marmite en terre qui attache ou brûle trop facilement. Le fer-blanc étamé n'est pas assez épais non plus, pas plus que le fer émaillé.



Le choix du récipient est très important, vous le voyez. Une braisière peut encore faire l'affaire, mais la difficulté sera d'entretenir dessous un feu très doux, la surface du fond étant grande.

Placez, au fond de la casserole ou marmite, une couche des morceaux les plus gras, oie ou porc, puis une couche de viande différente, en alternant, oie et porc, jusqu'à la fin. Placez sur le tout les os de porc et d'oie, la carcasse ayant été cassée en deux ou trois morceaux.

Versez l'eau froide et salez. Mettez la casserole sur feu modéré. Quand l'ébullition s'est franchement déclarée sur toute la surface, et que vous voyez, par conséquent, que tout le contenu est bien échauffé, retirez la casserole sur un feu très doux et couvrez-la en laissant une ouverture de deux ou trois doigts pour favoriser l'évaporation de l'eau.

Le feu doit être très doux, mais régulièrement entretenu, afin que la cuisson marche tout le temps d'un petit train égal, avec un léger bouillonnement.

N'employez pas le fourneau à gaz pour cela. Vous risqueriez de faire attacher les rillettes sur le point où le gaz est en contact avec la casserole, et le reste de la casserole ne recevrait pas assez de chaleur.

En province et à la campagne, on installe la casserole sur un feu de charbon de bois largement étalé dans le foyer et recouvert de cendres rouges. On peut également mettre la casserole sur le fourneau à charbon de terre, dans un coin où la chaleur est modérée; c'est ainsi, du reste, que la recette a été expérimentée ces jours-ci. Il faut fréquemment surveiller pour éviter un ralentissement de cuisson, aussi bien qu'un excès de chaleur, car les conditions de temps à observer ne seraient alors plus les mêmes.

Comptez 8 heures, pour les quantités

ci-dessus, à dater du moment où l'ébullition a commencé. Il faut, à mesure que s'avance la seconde partie de la cuisson, c'est-à-dire au bout de six heures, surveiller et remuer fréquemment pour s'assurer que l'eau n'a pas tari trop vite et que les viandes n'attachent pas. Au bout de 8 heures, toute cette eau doit se trouver évaporée.

On ne doit mettre les rillettes en pots que lorsqu'il *n'y reste plus d'eau*. Pour s'en assurer, il faut prendre du liquide à l'endroit où il bout, et assez profondément, pour ne pas attirer que la graisse dans la cuiller. Tant que vous voyez des petits filets ou des globules mélangés à la graisse, c'est un reste d'eau qu'il faut faire évaporer. Laissez alors la casserole complètement découverte et continuez de faire cuire, en activant légèrement le feu; mais tournez presque constamment avec une cuiller pour que, l'eau venant à tarir complètement, les rillettes n'attachent pas par surprise.

Il faut qu'en versant dans une assiette, une cuillerée du liquide pris dans les conditions ci-dessus, la graisse fige bien unie et blanche, *sans trace d'humidité*, globules ou traînées d'eau ou de jus.

#### Après la cuisson

Retirez alors du feu. Enlevez les gros os qui sont à votre portée, et, avec la cuiller à pot, enlevez toute la couche de graisse sur nageant à la surface, et que vous déposez dans une petite terrine. Ensuite, prenez les rillettes que vous posez par petites quantités à la fois dans une grande passoire à gros trous, posée sur une terrine.

Ce n'est pas pour les passer à travers, à proprement parler, mais pour enlever plus facilement les os, au fur et à mesure, et mieux mélanger les viandes en bouillie. Avec le dos de la cuiller de bois, écrasez et mélangez, et, comme la partie liquide seule passe, versez dans la terrine ce que vous venez d'écraser dans la passoire.



Toutes les rillettes étant ainsi ramassées dans la terrine, ajoutez-y les pincées de poudre de 4 épices. Goûtez pour le sel et aussi pour la poudre, et ajoutez-en au besoin, car, en refroidissant, l'assaisonnement est moins accentué.

Voyez maintenant si la graisse est en proportion suffisante, et, au besoin, ajoutez-en. Cette proportion de graisse est impossible à préciser, car elle dépend des goûts. Les rillettes un peu grasses sont meilleures et se conservent mieux et plus longtemps. « Touillez » bien les rillettes à mesure que vous y ajoutez un peu de graisse, et calculez qu'en refroidissant, cette quantité de graisse s'aperçoit bien moins dans l'ensemble que lorsqu'on y goûte pendant que c'est chaud.

Il n'y a plus qu'à mettre en pots, en choisissant de préférence des vases en grès plus hauts que larges, afin d'offrir moins de surface à l'air.

Le lendemain, quand les rillettes sont froides et raffermies, faites fondre la graisse que vous avez enlevée et couvrez chaque pot d'une couche liquide, sur un centimètre de hauteur environ, de façon à intercepter tout contact d'air avec les rillettes. Couvrez avec des couvercles ou avec du papier et gardez dans un endroit sec et frais. Si on veut en manger tout de suite, il faut attendre au moins deux ou trois jours.

LA VIEILLE CATHERINE.

---

## NOTRE ENCARTAGE

---

Joint au présent numéro, nos abonnées trouveront un prospectus de la maison E.-L. Poy, 1 et 3, rue Laffite, à Paris. Cette maison possède, en soieries de Lyon, tissus anglais et autres étoffes en tous genres pour robes et manteaux, les collections les plus variées et les plus complètes, qu'il sera utile de visiter avant tout achat.

## DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

### POISSON

Les cours de la truite allemande ne varient guère : 6 fr. à 7 fr. 50 le kilo. La truite, dite de Dantzig, préférable comme qualité quand elle atteint 3 kilos, est toujours plus chère : 7 fr. 50 à 9 fr. le kilo. On ne saurait trop se défier de la truite et du saumon gelé venant d'Amérique, et vendus comme poisson frais 5 fr. le kilo. La truite allemande, du reste, en cette saison, est souvent de finesse médiocre, et nous conseillons de lui préférer d'autres poissons.

Nouvelle baisse sur la sole : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. Sauf les hausses accidentelles provoquées par le mauvais temps, ces cours vont se maintenir.

Turbot et barbue : 3 fr. 25 à 4 fr. 25 le kilo.

Le bar devient rare : 4 fr. 25 à 5 fr. le kilo. Il manque complètement certains jours.

Le mulot reste assez abondant : 2 fr. 50 à 3 fr. 25 au-dessous de 1 kilo ; au-dessus de ce poids : 3 fr. 25 à 4 fr.

Le maquereau arrive toujours en petites quantités : 60 à 80 cent. pièce.

Le merlan, par contre, est fort avantageux : 1 fr. 25 à 1 fr. 75 le kilo.

On revoit des dorades de l'Océan, supérieures aux dorades anglaises 1 fr. 50 à 2 fr. 25 pièce.

Cabillaud et colin deviennent moins abondants, et ne se vendent qu'entiers. Les plus petits pèsent entre 2 et 3 kilos : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo environ.

Harengs : 10 et 15 cent. pièce.

Coquilles Saint-Jacques : 10 à 25 cent. pièce.

Les crustacés sont très chers : La belle langouste brune vaut 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo. Les homards sont aussi chers : 4 fr. à 4 fr. 75. Très peu, surtout parmi les petits, arrivent vivants à Paris. Quand on ne tient pas absolument au homard pour le mettre à l'américaine, mieux vaut choisir la langouste qui supporte plus allègrement les longs voyages.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Les cours de la crevette rose varient d'un jour à l'autre, de 8 à 18 fr. le kilo.

Brochet : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo.

Les écrevisses souffrent beaucoup du froid. Dès qu'on les reçoit, mettre le panier, sans les déballer, dans une pièce tempérée. Les plus petites valent 15 fr. le cent ; il faut mettre 20 à 25 fr. le cent pour les buissons. A prix égal, elles sont plus petites que pendant l'été.



## VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

La volaille est superbe. Les cours actuels subiront, sans doute, un peu de hausse à l'approche des fêtes. Mais d'ici là, les volailles auront encore gagné en grosseur et en qualité.

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

On a de très jolies poulardes de Houdan, très fines, à 6 fr. 50 ou 6 fr. 75 ; très belles : 8 à 10 fr.

Les « canetons », qu'il ne faut pas confondre avec « les canards de ferme », vont rester chers tout l'hiver. Nantais : 6 fr. 50 à 7 fr. ; Rouennais : 7 fr. 50 à 8 fr. 50.

Pintades : 4 fr. 50 à 5 fr.

Très belles oies, de 7 à 9 fr.

Dindes en chair : 9 à 11 fr. ; dindons : 11 à 14 fr. — Dindes grasses de Houdan : 12 à 16 fr.

Depuis quelques jours, les beaux perdreaux ne valèrent guère moins de 3 fr. 50.

Les faisans sont à peu près à leur cours minimum. Poules : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. Coqs : 5 à 6 fr.

Les passages de bécasses deviennent plus sérieux : 4 fr. à 5 fr. 50.

En quarante-huit heures, le prix de la douzaine d'alouettes varie de 3 fr. 50 à 4 fr. 50. Le brouillard et la neige amènent la baisse ; le froid sec provoque la hausse.

Les ortolans sont à peu près finis.

Grièves et merles : 60 à 75 cent.

Petits coqs de bruyère : 5 à 6 fr.

Canards sauvages : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. — Pilets : 3 fr. 50 à 4 fr. — Sarcelles : 2 fr. à 2 fr. 75.

Les bécassines sont un peu plus abondantes : 2 fr. 50 à 3 fr. 25.

Lièvres de pays : 7 à 8 fr.

Le chevreuil est en hausse. Cuissot : 12 à 16 fr. Filet : 10 à 13 fr.

Marcassin : 5 à 6 fr. le kilo dans le cuissot ou le filet.

Foies gras de Strasbourg extra : 10 à 11 fr. le kilo. Foies du Midi : 9 fr.

## LÉGUMES

C'est l'Afrique qui nous approvisionne maintenant de haricots verts : 1 fr. 25 la livre.

Les flageolets frais sont finis. Flageolets et Soissons trempés valent 50 à 60 cent. le litre.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique et du Midi commencent : 40 à 50 cent. la livre.

Choux de Bruxelles : 40 cent. le litre.

Le chou-fleur de Paris est fini. Il est remplacé par le chou-fleur breton, qui est moins gros : 50 à 60 cent.

Tomates d'Afrique : 75 cent. à 1 fr. la livre.

La gelée a bonifié les endives qui sont moins amères : 70 cent. la livre.

Oseille : 30 cent. la livre — Epinards : 50 et 60 cent.

Crosnes du Japon : 50 à 70 cent. la livre.

Cardons : 2 à 3 fr. le pied.

Les truffes du Périgord, « les vraies », valent en choix extra 10 à 14 fr. la livre.

## SALADES

La laitue de couche vaut 20 à 25 cent. le beau pied. La romaine est finie.

Scarole, chicorée, barbe, mâche.

Le pissenlit n'est pas encore très blanc.

## FROMAGES DE SAISON

Brie, Coulommiers, Camembert, Roquefort, Gruyère, etc.

## FRUITS

Le raisin a encore augmenté. On ne peut plus expédier de Thomery à moins de 3 francs la livre. Le chasselas de seconde qualité ne supporte pas le transport, et il aura bientôt disparu.

Le gros raisin noir de Roubaix, magnifique, varie de 2 fr. 50 à 3 fr. 50 la livre.

Tous les marchands affirment que « maintenant » les oranges et les mandarines sont bonnes. C'est inexact : les mandarines elles-mêmes sont encore très acides.

Mieux vaut manger des dattes : 1 franc la boîte de 300 grammes ; 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la boîte extra de 500 grammes.

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

## LE RÉVEIL DES FORCES

Rendre aux muscles leur vigueur, aux nerfs leur activité fonctionnelle, réveiller l'appétit, en un mot réparer les pertes de substance et reconstituer l'énergie vitale après les crises morbides ou l'affaiblissement général, cela n'est qu'un jeu pour le *vin Mariani*, le délicieux tonique auquel n'ont manqué, depuis de longues années, ni la haute approbation des princes de la science de guérir, ni les hommages laudatifs de nos plus illustres contemporains.



## ✱ Menus ✱

ŒUFS AU JAMBON  
MERLAN AU GRATIN  
CHATEAUBRIAND EN TERRINE  
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HOTEL  
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE JULIENNE  
FILETS DE SOLE MORNAY  
RIS DE VEAU A L'OSEILLE  
PINTADE FARCIE ROTIE  
CROSSES SAUCE BLONDE  
PROFITEROLES AU CHOCOLAT

MOULES A LA MARINIÈRE  
SAUCISSES AU VIN BLANC  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
PUDDING DE POMMES

POTAGE AU LABOUREUR  
CROQUETTES DE VOLAILLE  
GIGOT BRAISÉ SUR PURÉE SOUBISE  
LIÈVRE ROTI  
CÉLERIS AU JUS  
GATEAU DE MARRONS

MAQUEREUX A LA DIEPPOISE  
ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ  
RILLETES D'ŒIE  
SALADE DE CHOUX-FLEURS  
CRÊPES SUZETTE

POTAGE SAINT-GERMAIN  
BOUCHÉES DE CREVETTES  
SALMIS DE BÉCASSES  
NOISSETTES DE PRÉ-SALÉ SUR CHICORÉE  
QUARTIER DE CHEVREUIL  
BUISSON D'ÉCREVISSES  
PRALINÉ A LA CRÈME

ROGNONS A LA BROCHETTE  
RAGOUT DE VEAU A LA FLORENTINE  
TERRINE DE LIÈVRE  
SALADE D'ENDIVES  
BEIGNETS DE POMMES

POTAGE PURÉE DE LENTILLES  
COQUILLES DE POISSON  
COTE DE BŒUF A LA FLAMANDE  
POULET ROTI  
SALSIFIS FRITS  
SOUFFLÉ AU POTIRON



## Bouchées aux Crevettes

### LES CROUTES

**L**ES bouchées qui, avec des garnitures diverses, constituent un hors-d'œuvre chaud classique, sont de préparation plus simple qu'on ne se le figure généralement.

Les croûtes, elles-mêmes, se font très vite et point n'est besoin d'être un cordon-bleu pour les réussir aussi bien que celles du pâtissier. Il est, du reste, préférable de les faire chez soi, car celles que l'on achète sont souvent préparées avec du beurre médiocre, voire même avec de la graisse, ce qui les rend indigestes.

#### Proportions

Pour 12 croûtes :

150 grammes de farine ;  
150 — de bon beurre frais ;  
1 décilitre d'eau, soit 1/2 verre ;  
1 cuillerée à café de sel fin ;  
1 œuf cru entier.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

#### La pâte

Ayez de belle farine fine, bien séchée surtout, et passée au tamis. Mettez-en la quantité indiquée sur la table, et étalez-la en couronne, de façon à découvrir le bois de la table au milieu, sur un diamètre de 15 centimètres environ.

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



Mettez tout de suite au centre le sel en un petit tas. Versez-y un peu d'eau pour le faire fondre; puis, avec le bout des doigts de la main droite, amenez vivement la farine, que vous prenez au fur et à mesure tout autour, dans le centre de la couronne où vous la délayez *peu à peu* avec votre eau pour qu'elle ne fasse pas de grumeaux. Ceci doit être exécuté très rapidement, en deux minutes au plus.

Toute la farine étant ainsi délayée, rassemblez le mélange avec la paume de la main, sans le trop travailler, et aussi légèrement que possible. Avec un couteau, raclez ce qui s'est attaché aux doigts et à la table, et ramassez en quelques coups, sans la pétrir, votre pâte en boule avec la main. Tout cela doit être également fait avec une grande rapidité, et ne doit pas prendre plus de 2 minutes.

Sans cette rapidité, on a une pâte dure, coriace et échauffée, dans laquelle le beurre s'incorpore avec difficulté. Il est très important de n'avoir pas la main chaude pour ce travail, et le contact de la paume de la main avec la pâte doit être de courte durée.

Laissez reposer la pâte mise en boule pendant 15 minutes environ, couverte d'un linge, à température modérée, plutôt fraîche.

#### Le beurre

Pendant ce temps, préparez votre beurre. Il doit être tenu au frais pour rester ferme, en été surtout. Mais, dans cette saison, il faut éviter cependant qu'il soit trop froid, parce qu'il serait alors trop dur. *Sa consistance et sa température, en toute saison, doivent être égales à celle de la pâte à laquelle on veut le mélanger.* Cette règle est absolue et doit être observée aussi rigoureusement en hiver qu'en été. Si le beurre est plus mou que la pâte, il glisse et suinte entre les replis, en collant à la table. S'il est trop dur, il ne s'étend pas et

troue la pâte sous le rouleau. Les inconvénients sont donc égaux dans les deux cas.

Sa fermeté ne doit pas empêcher qu'il soit malléable. Pour le rendre plus facile à manier, et, aussi, pour achever d'en extraire toute humidité, enfermez-le dans un torchon, et triturez-le pendant quelques instants avec la main. Mais assez vivement pour ne pas l'échauffer. Cela suffit pour l'assouplir et faciliter son entrée dans la pâte.

La pâte ayant reposé 12 à 15 minutes, raclez bien la table qui doit être lisse et sèche. Saupoudrez la table *très légèrement* de farine. Posez-y la pâte et, avec quelques coups de rouleau, étendez-la en rond sur un demi-centimètre d'épaisseur. Placez au centre le beurre, en un seul morceau. Aplatissez-le en rond avec la paume de la main légèrement appliquée trois ou quatre fois seulement.

Repliez ensuite la pâte sur quatre côtés, de manière à former un carré. La pâte présente ainsi l'aspect d'une enveloppe de lettre, le beurre étant emprisonné sur toute sa surface entre deux épaisseurs de pâte.

Chaque fois que vous repliez la pâte sur le beurre, donnez un seul petit coup de rouleau pour aplatir et égaliser.

Tout ceci, très vite fait, demande à peine 5 minutes.

Maintenant, laissez reposer environ *un quart d'heure* encore, dans les mêmes conditions de température. Après quoi commence l'opération du « tourage », c'est-à-dire le travail du rouleau sur la pâte qui, répété à de certains intervalles, produit le feuilletage. C'est ce qu'on appelle donner des tours à la pâte.

#### Le feuilletage

Posez votre carré de pâte sur la table. Étendez-le tout en longueur avec le rouleau, sur un seul sens, en poussant le rou-



leau en avant. La pâte doit être d'une épaisseur égale partout, aussi mince que possible ; mais il faut rouler avec précaution pour ne pas faire jaillir le beurre. On doit rouler sur le même sens, en avant, pour chasser la pâte et le beurre en même temps. Il ne faut pas ramener le rouleau vers soi, le travail serait gauche et défectueux. C'est la bande de pâte qu'on change de direction, en plaçant l'extrémité qu'on avait devant soi à l'autre bout de la table, de façon à conserver toujours le même mouvement de rouleau. Pliez cette bande de pâte sur elle-même en trois, et appuyez dessus avec le rouleau, pour l'assujétir. Ceci constitue le premier tour.

Il faut maintenant donner tout de suite le deuxième tour. Placez votre carré de pâte devant vous dans le sens opposé à celui où vous l'avez déjà travaillé. C'est-à-dire que si vous vouliez déplier votre bande, elle devrait se retrouver devant vous sur sa largeur au lieu d'être dans le sens où vous la poussiez sous le rouleau la première fois.

Effectuez sur ce carré de pâte repliée exactement le même travail que précédemment. Repliez de même. Vous aurez ainsi donné 2 tours.

Laissez reposer 10 minutes et donnez encore 2 tours, en suivant de point en point les indications observées pour les 2 premiers tours.

Nouveau repos de 10 minutes, puis encore 2 tours, soit 6 tours en tout. C'est le nombre nécessaire pour le feuilletage et qu'il ne faut pas outre passer, car ce serait aux dépens de sa finesse et de sa légèreté.

Préparez : la plaque que vous graissez très légèrement, le coupe-pâte cannelé qui, pour les proportions ci-dessus, doit mesurer 7 cent. de diamètre ; l'œuf que vous battez, blanc et jaune, dans une soucoupe ; le pinceau ou la plume pour dorer.

### Découpage des bouchées

Avec le rouleau, « abaissez », c'est-à-dire aplatissez votre pâte en un carré d'environ 30 centimètres de côté, sur une épaisseur d'un demi-centimètre.

Prenez le coupe-pâte, et imprimez-le dans la pâte jusqu'au fond, et bien nettement, de façon à en détacher du premier coup un rond bien découpé. Les 12 bouchées doivent se trouver sur la superficie de pâte que vous avez abaissée, mais il faut cependant appliquer le coupe-pâte avec un peu de prévoyance, afin de ne pas perdre de place. Les rognures remises sous le rouleau ne fournissent pas un feuilletage régulier, et les croûtes qu'on en tirerait risqueraient d'être fort mal tournées.

A mesure que vous détachez un rond avec le coupe-pâte, posez-le, *en le retournant*, sur la plaque, et appuyez légèrement dessus pour l'y fixer.

### Pour dorer

Avec le pinceau, badigeonnez chaque rond, d'œuf battu, en ayant grand soin qu'il n'en coule pas sur les bords, car cela, en collant la pâte, l'empêcherait de feuilletter.

### Les couvercles

Prenez le petit cercle uni destiné à marquer le couvercle des bouchées, qu'on achète en même temps que le coupe-pâte ; appuyez-le très légèrement sur chaque rond, en lui faisant faire un demi-tour pour mieux marquer l'empreinte, mais n'enfoncez que d'un millimètre environ. Tout cela doit être net, fait sans hésitation ; sinon la pâte se recolle sur elle-même.

Avec la pointe d'un couteau dont la lame est tenue à plat au dessus de la pâte, tracez trois ou quatre raies en losanges sur chaque couvercle.

Il n'y a plus qu'à enfourner.



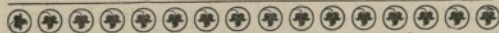
**Le four**

La chaleur doit être très soutenue, autant que pour un rôti. Il faut surveiller tout le temps, et tourner la plaque pour éviter les coups de feu. La pâte monte presque instantanément, et, en feuilletant, les bouchées ont tendance à s'incliner. Rétablissez, en appuyant d'un coup de pouce sur le sommet, celles d'entre elles qui se décoiffent. En 1/4 d'heure elles doivent être cuites, dorées, bien à point, ayant monté de 5 centimètres environ.

Retirez-les du four. Tout de suite, avec la pointe du couteau, faites sauter le petit couvercle, que vous réservez de côté. Puis, avec le manche d'une petite cuiller, videz l'intérieur de la pâte qu'il contient, afin de produire un espace suffisant pour y verser la garniture de crevettes : une bonne cuillerée à bouche à peu près par croûte.

Cette garniture ne doit être ajoutée qu'au dernier moment. Jusque là, il faut tenir les croûtes à l'étuve douce. On les réchauffera davantage, au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

**NOS LIVRAISONS A PARIS**

Le service d'expéditions, créé à la demande de nos abonnés, ne cessant de progresser, nous devons en conclure qu'il réalise la promesse faite par nous de livrer des denrées toujours excellentes à des conditions avantageuses.

Beaucoup de nos abonnés qui avaient usé, à la campagne ou aux bords de mer, de notre service, nous ont demandé de l'étendre à Paris. Nous nous y sommes décidés et, aujourd'hui, nous effectuons des livraisons dans Paris même.

Nous n'y apportons qu'une restriction, c'est que ces livraisons aient une certaine importance. Les frais de port, emballage, etc., pour un trop petit « détail », détruiraient l'avantage que nos abonnés recherchent en ayant recours à notre intermédiaire. Il s'agit donc de fournitures un peu exceptionnelles : pièces de choix ou rares, éléments de dîners ou repas de cérémonies. (Téléphone).

**Bouchées aux Crevettes****LA GARNITURE**

Voici la façon de préparer une excellente garniture de crevettes pour bouchées.

Il est indispensable, pour obtenir une sauce de jolie nuance, d'y ajouter un peu de carmin. Cela ne nuit en rien à la finesse de la sauce. Le carmin « de cuisine » se vend en petits flacons chez tous les grands épiciers.

**Proportions**

Pour 12 bouchées :

375 grammes de crevettes grises ;  
100 — de très bon beurre frais ;  
20 — de belle farine fine ;  
2 décilitres de très bon lait ;  
1 décilitre de cuisson de poisson ;  
1 jaune d'œuf cru.

Temps nécessaire pour la sauce : 1 heure.

**Bouillon de poisson**

Si vous avez des parures fraîches de poisson, arêtes, têtes, etc., vous pouvez vous en servir avantageusement. Sinon, achetez un tout petit poisson commun, grondin ou merlan, de six à sept sous. Le grondin est très bon pour cela, ainsi que tous les poissons à grosse tête.

Videz-le, lavez-le et coupez-le en tronçons. Mettez ces tronçons avec la tête, la queue, les nageoires, etc., dans une petite casserole. Ajoutez 30 grammes d'ognon et autant de carotte, épluchés et émincés ; une demi-feuille de laurier, un brin de thym, une branche de persil, deux ou trois grains de poivre, une petite pincée de sel seulement, la cuisson devant réduire des deux tiers. Versez sur le tout 2 décilitres d'eau et 1 décilitre de bon vin blanc, Graves ou autre du même genre, point acide.



Mettez sur feu très modéré, et laissez bouilloter à moitié couvert pendant une heure. Au bout de ce temps, la cuisson a dû réduire et ne plus donner qu'un *décilitre* de liquide. Si vous en trouvez davantage, il faudra laisser bouillir plus fort pour réduire la cuisson à cette quantité.

#### Les crevettes

Il est bien préférable d'acheter des crevettes vivantes qu'on fait cuire soi-même, avant de les employer. La différence de prix n'est pas grande, et la peine de les faire cuire n'est rien. A Paris, on trouve maintenant des crevettes vivantes dans tous les marchés et chez les marchands de poisson bien approvisionnés.

Pour les faire cuire, ayez de l'eau bouillante dans une casserole, sur le feu ; environ un litre pour une livre de crevettes. Salez-la avec une forte poignée de gros sel, et versez-y de plus le quart d'un verre de vinaigre, pour faciliter l'épluchage des crevettes.

Jetez les crevettes dans l'eau bouillante ; couvrez la casserole, faites reprendre l'ébullition, et laissez cuire 7 à 8 minutes. Puis retirez du feu et laissez les dans l'eau encore à peu près le même temps ; après quoi vous les égouttez et les séchez bien.

Il n'y a plus qu'à éplucher les queues qui constitueront la garniture, en ayant soin de réserver les épluchures ainsi que les têtes pour les piler tout à l'heure avec du beurre. Mettez les queues de côté sur une assiette.

#### Le beurre de crevettes

Jetez épluchures et têtes dans le mortier ; joignez-y 80 grammes de beurre. Pilez pour réduire le mieux possible en pâte et amalgamez le tout. Ramassez ensuite toute cette espèce de bouillie dans une petite casserole, et faites-la chauffer au bain-marie, *non bouillant*, mais bien

chaud, pendant une demi-heure au moins, afin que le beurre s'imprègne bien du goût des crevettes, mais sans bouillir ni tourner en huile, ce qui nuirait à sa finesse.

Au bout de ce temps, posez une petite passoire à trous excessivement fins, ou mieux, un tamis, au-dessus d'un bol plein d'eau froide, et versez dessus cette pâte liquide, peu à peu, et en frottant avec le dos d'une cuiller de bois pour faire mieux passer. Laissez reposer en lieu frais pour donner au beurre le temps de figer à la surface du bol ; après quoi vous le recueillez soigneusement avec une cuiller de métal, en faisant attention de ne pas prendre d'eau en même temps. Gardez le beurre ainsi recueilli sur l'assiette où sont les queues de crevettes, pour l'ajouter au dernier moment.

De cette façon, toutes les petites parcelles grenues que le tamis n'a pu retenir sont tombées au fond de l'eau du bol, et la partie qui surnage est bien onctueuse.

#### La sauce

Prenez un petit poêlon émaillé ou en cuivre étamé, à fond un peu rond et rétréci ; c'est la forme la plus favorable pour ce genre de sauce, comme nous le disons souvent. On y manœuvre mieux la cuiller.

Mettez dans le poêlon 20 grammes de beurre et 20 grammes de très fine farine de gruau, bien tamisée. Posez sur feu très doux, et mélangez beurre et farine avec la cuiller de bois. Laissez cuire 5 ou 6 minutes au moins, tout doucement, mais, surtout, sans prendre couleur. C'est un roux *absolument blanc* qu'il faut faire. Versez ensuite *peu à peu* le lait chaud, en tournant très vivement à mesure pour bien délayer. Puis ajoutez le bouillon de poisson. Continuez de tourner sur feu très modéré, jusqu'à l'ébullition. Pendant ce temps, la sauce épaissit et prend la consistance convenable. Laissez-lui donner encore quel-



ques bouillons avant de la lier, sans cesser de tourner, afin d'éviter tout grumeau.

#### La liaison

Retirez la casserole du feu.

Cassez un jaune d'œuf bien frais dans une tasse, en ayant soin qu'aucun reste de blanc y adhère. Délayez le jaune avec une cuillerée de sauce; ajoutez-y encore une seconde cuillerée de sauce pour le réchauffer mieux; puis versez-le dans la sauce, en tournant vivement en même temps avec la cuiller de bois.

Posez la casserole sur feu doux, et sans cesser de tourner, laissez chauffer jusqu'au moment où la sauce recommence à bouillir. Retirez-la du feu. Ajoutez-y le beurre de crevettes que vous mêlez bien pour le faire fondre, puis les queues de crevettes. Goûtez pour le sel.

Versez quelques gouttes de carmin dans une petite soucoupe, délayez-les avec la valeur d'une cuillerée à café de votre sauce, et ajoutez ce mélange dans la casserole peu à peu pour mesurer plus facilement la coloration. Il ne faut pas exagérer la teinte, qui doit être d'un rose pâle.

#### Pour garnir

Votre garniture est prête. Si l'espace de temps qui doit s'écouler avant le moment de servir n'est pas long, le mieux est de tenir la casserole couverte, au bain-marie bien chaud, mais sans laisser bouillir l'eau, le tout sur le coin du fourneau.

Si, au contraire, vous avez préparé la garniture plusieurs heures à l'avance, laissez-la refroidir, et 30 minutes avant de servir, vous la ferez réchauffer au bain-marie de la même manière, en ayant soin de tourner la sauce pour tout mélanger de nouveau et pour que le beurre ne surnage pas. On peut, également, se passer du bain-marie et faire réchauffer directement sur feu doux et mijoter pendant cinq minutes,

mais il faut une certaine habitude pour cela.

En tous cas, il est essentiel que les bouchées soient servies brûlantes. Il faudra donc, avant de remplir les croûtes, les passer quelques minutes au four modéré pour les bien réchauffer. Puis, avec une cuiller, on entonne la garniture dans les croûtes qu'on recouvre de leur petit couvercle, et on pose les bouchées sur un plat recouvert d'une serviette, le tout chauffé.

LA VIEILLE CATHERINE.



## CHIFFONS

Silhouettes enfantines à l'heure de la promenade aux Champs-Élysées : de grandes capotes à énormes fonds aplatis et ronds comme des pleines lunes de velours ou de drap. Des manteaux sacs, étroits et longs tombant presque à terre sans évasement apparent, à la façon des douillettes ecclésiastiques. De la fourrure, aussi — les mamans n'ont pas encore tout pris — mais discrètement, à l'encolure, aux poignets et en bande devant cachant la fermeture.

Excepté les très jeunes bébés qui sont vêtus de clair, on voit plutôt des nuances sombres : gros-vert, marron, rouge foncé, prune même. Très souvent, la capote est en drap semblable, égayée de nœuds plus clairs. Ou bien elle est en velours, en satin; mais loin de chercher à l'assortir au manteau, on la fait alors d'une couleur franchement différente et avec des oppositions de tons très marquées. Par exemple, sur une douillette en drap rouge, on met une capote en satin noir et sur le même vêtement en drap gros vert, une capote en velours coquelicot. Le velours de soie écossais foncé, bleu et vert, à filets jaunes et rouges fait de gentilles capotes très jeunes, allant à peu



près avec tout. Voilà pour les petites filles jusqu'à six ou sept ans tout au plus.

C'est la période où l'enfant est habillée en vue de la seule promenade et des longues stations en plein air. Passé cet âge, commencent les sorties matinales pour les cours et les leçons. Il faut compter avec la boue, l'empilement des vêtements dans un antichambre, aussi la capote fait place au chapeau rond en feutre, et le manteau se raccourcit sensiblement.

Le canotier à bords un peu larges reste toujours la coiffure pratique par excellence. Mais on voit également beaucoup la forme un peu cloche à grands bords souples, simplement garnie d'enroulements de taffetas ou de moire à la pièce. Le feutre rouge un peu foncé, garni de moire noire, sans aucun autre ornement, est d'un effet très sobre et très réussi.

La façon des robes de petites filles ne change guère. C'est toujours la blouse américaine avec des variantes, ou le corsage rattaché à la jupe, tenu très large, presque vague, et coupé par une large ceinture écharpe.

Comme étoffes, beaucoup d'écossais, qu'ils soient en tartan ou en popeline d'Irlande, des velours de fantaisie. Toujours les grandes collerettes de guipure ou de broderie, et, en plus, les manchettes semblables, car la lingerie apparente est fort en honneur pour l'instant.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

P.-S. — Les hauts cols Médicis des collets et des jaquettes doivent être doublés d'un tissu très ferme. La toile gommée est des plus inconfortables au porter ; il est préférable de prendre, pour la remplacer, la *Fibre-Chamois* en choisissant la qualité la plus épaisse. Tout en procurant une grande fermeté au col, elle laisse de la souplesse, et permet de donner toutes les formes et les courbes désirées.

A. DE B.

**POUDRE OPHÉLIA**

TALISMAN DE BEAUTE  
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré

## La Belle Meunière à Paris

La cuisine auvergnate va briller à Paris.

« La Belle Meunière », alias Mme Vve Quinton, propriétaire du célèbre restaurant des Marronniers, à Royat, allumera dans quelques jours ses fourneaux, 4, Chaussée d'Antin.

Souhaitons, pour ses futurs clients, que la Belle Meunière, devenue discrète, se préoccupe plus de leur servir de bonne cuisine que de recueillir pour son nouveau journal des « Souvenirs vécus » comme ceux qu'elle publia naguère sur le général Boulanger.

## USAGES DU MONDE

Les *Usages du Monde*, de la baronne Staffe, le meilleur et le seul code complet du savoir-vivre dans notre société moderne, répond à toutes les questions de bienséance et de bon ton qui se présentent à cette époque de l'année où se rouvrent les salons, où se préparent les réceptions d'apparat, où se réunissent les familles, où s'annoncent les fêtes qui vont terminer l'année présente et saluer celle qui vient. La vogue extraordinaire de cet ouvrage dénoncerait-elle chez le public une tendance à revenir aux belles qualités d'antan, de politesse et d'élégance ? C'est à croire et à espérer. — Un volume relié. Franco 4 francs mandat ou timbres, G. Havard fils, éditeur, 27, rue de Richelieu, Paris.

G. HAVARD FILS, EDITEUR

**HC HC HC HC**

OUVRAGES DE LA BARONNE STAFFE

Usages du Monde (107<sup>e</sup> éd.)

Le Cabinet de Toilette (70<sup>e</sup> éd.)

La Maitresse de Maison (40<sup>e</sup> éd.)

La Correspondance dans toutes les circonstances de la vie (13<sup>e</sup> éd.)

Traditions culinaires (10<sup>e</sup> éd.)

Mes Secrets

Pour plaire — Pour être aimé

Chaque volum.  
contre timbres  
ou mandats :  
franco, 4 fr.

**HC**

Pour paraître  
en Décembre  
prochain :  
AGENDA 1897

127, RUE RICHELIEU. - PARIS.



## Champagne-Prime

Nous rappelons à nos abonnées que, par suite d'un traité spécial avec la maison *Piper-Heidsieck*, une des premières de Reims, nous pouvons leur livrer du Champagne *Piper-Heidsieck-Verzenay* au prix de 32 francs les 6 bouteilles et 35 francs les 12 demi-bouteilles.

Ces prix s'entendent :

*Franco à domicile* pour Paris ;

*Franco seulement d'emballage* pour la province et l'étranger, port à la charge des acheteurs (les frais d'emballage étant équivalents au montant des droits d'octroi dans Paris).

Nous ne livrons pas moins de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles, et les commandes supérieures doivent être faites par multiples de ces quantités.

Nous engageons les personnes qui auraient l'intention de goûter ce Champagne à l'occasion des fêtes, à ne pas attendre au dernier moment pour nous le demander.

Pour l'étranger, un chèque ou un mandat doit accompagner la demande.

Pour la France, le règlement se fait comme pour tous nos envois.

## RENOUVELLEMENTS

Nos souscripteurs dont l'abonnement a pris fin avec le présent mois en auront trouvé l'avis sur leur bande.

Le 15 décembre courant, nous mettrons en recouvrement par la poste, en joignant cinquante centimes pour frais de perception, le montant des réabonnements qui ne nous auront pas été envoyés directement.

### Collections et Reliures

Année 1893 : 5 francs, Paris et province ; 6 francs, étranger.

Années 1894 et 1895 : 6 francs, Paris et province ; 7 francs, étranger.

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

\*\*\*\*\*

### DEMANDES D'EMPLOIS

Bon. fem. de chambre, 35 ans, célib., conn. bien couture et service de table. S. D. 61.

Excel. cuis. conn. glaces et pâtis. Ne fer. pas ménage. M. 63.

Bon cuisinier espagnol, très recommandé. C. 64.

## NOS 500 JAMBONS

Les jambons *Coleman*, véritables jambons d'York, que nous avons proposés à nos abonnés au moment des fêtes de Pâques, ont eu un succès considérable.

Ils ont été universellement trouvés parfaits, et la plupart des personnes qui y avaient goûté ont continué à nous en demander régulièrement,

bien que nous ayons dû augmenter les prix pendant l'été.

A l'occasion des fêtes de Noël et du jour de l'An, la maison *Coleman* met de nouveau à notre disposition, à titre de réclame, 500 jambons que nous offrons à nos abonnés, à des conditions exceptionnelles.

### PRIX :

Le « Jambon *Coleman* », cru, se vend en général 4 francs le kilo.

Nous pouvons à partir du 15 Décembre, livrer 500 jambons, dont le poids varie entre 4 et 5 kilos, aux prix suivants :

Paris, franco à domicile . . . . . 3 fr. 60 le kilo.

Province, franco de port et d'emballage, en gare 3 fr. 70 »

Moyennant un supplément de 25 centimes, nous expédions à domicile dans les localités desservies par le chemin de fer.

Voir les conditions générales de règlement de nos envois à la page III de la couverture.



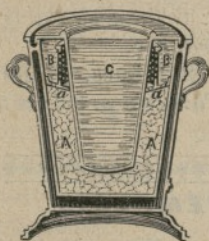
## Le Vin Désiles

Pour se bien porter en cet hiver humide et froid, sous ce ciel noir qui nous écrase, que faut-il faire? Les gens du monde répondront : « C'est bien simple, il faut resier tard dans un lit bien tiède, passer du lit à la chambre chaude éclairée par un feu pétillant, préservée par de lourdes tentures des brises du dehors, et ne sortir de chez soi que pour s'enfermer dans des salles de théâtre ou des salons surchauffés. »

Tel n'est pas l'avis du médecin, qui vous dira : « Pour conserver la santé, l'appétit et la résistance aux fatigues, pour sentir en soi ce bien-être qui est

l'indice d'un fonctionnement normal des organes, il faut ne craindre ni l'air vif ni l'eau froide, mais accélérer la circulation, activer l'appétit, régulariser la température interne. Il faut, en un mot, prendre le *Vin Désiles*, qui contient kola, coca, quinquina, iode, et qui retient, comme le disent ses fervents, un trésor de chaleur animale dans les profondeurs de ses flacons. »

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du Dr A.-C., ex-médecin de la marine.*



### Sorbetière Maréchal

LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES

Aucun travail.

Grande économie de glace pour la faire fonctionner. Succès infaillible.

PROSPECTUS FRANCO

J. SCHALLER

332, rue St-Honoré — Paris

**ROYAT**

ANÉMIE  
DYSPEPSIE  
GOUTTE

**CHATEL-GUYON**

CONSTIPATIONS  
Voies digestives  
FIÈVRES PALUDÉENNES

EVITER LES CONTREFAÇONS

**BEC AUER**

50% D'ÉCONOMIE  
LUMIÈRE TRIPLE

EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE

★ S. F. AUER ★

**PAPIER  
FAYARD ET BLAYN**

GUÉRIT RHUMES  
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS  
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES.  
Topique excel. contre CORIS, CEILS-DE-PERDRIX. - 1 fr. t. Pharmacies.

**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-HONORE.



### LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Éch. gratis à tout abonné e. 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



**FARINE VIAL**

AUTODIGESTIVE

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

**Les Maux d'Estomac**

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