



GALETTE DE PLOMB

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La galette de plomb est un des gâteaux les plus délicats que l'on puisse servir avec le thé. Elle présente, en outre, l'avantage de pouvoir être improvisée très rapidement.

C'est une pâte peu sucrée qui, bien réussie, doit être légèrement croquante et sablée, tout en fondant dans la bouche.

Les éléments qui la composent sont toujours les mêmes, mais on varie souvent les proportions. La meilleure formule est celle de Carême.

Proportions

250 grammes de farine ;

150 — beurre ;

20 — sucre ;

5 — sel ;

1 œuf moyen ;

2 cuillerées, environ, de lait.

On peut ajouter un parfum : vanille ou zeste de citron.

La pâte

Je commence par faire la fontaine. C'est-à-dire je dispose la farine en couronne, et je mets au milieu le sel, le sucre et le lait. Je mélange avec les doigts, sans toucher à la farine, jusqu'à ce que le sel et le sucre soient parfaitement fondus.

J'ajoute alors un œuf entier ; j'insiste sur la grosseur de l'œuf. Le poids des œufs varie de 45 à 90 grammes. On prendra un

œuf d'environ 70 grammes. Il importe, en effet, de ne point trop mouiller la pâte, tout en la mouillant suffisamment. Si la pâte est trop molle, elle s'étale à la cuisson : si elle est trop dure, elle se gerce et il devient impossible de la travailler.

Donc, l'œuf étant dans la fontaine, j'amène peu à peu, avec les doigts, une partie de la farine que j'amalgame avec l'œuf et le liquide jusqu'à ce que j'aie formé une boule de pâte molle, mais n'attachant plus aux doigts.

Le beurre

Le beurre doit être à demi-ferme, de manière à s'écraser facilement.

Je le divise en 7 ou 8 morceaux que je place autour de la boule de pâte. Puis, avec les deux mains, je ramène à plusieurs reprises la farine vers le centre, en la pressant avec le beurre et la boule de pâte. Plus l'amalgame est vite fait, plus la pâte est délicate. Si l'on s'y prend bien, il suffit d'une ou deux minutes.

Toute la farine doit être absorbée. Mais certaines farines buvant plus que d'autres, on peut, si on le juge nécessaire, ajouter encore une demi ou, tout au plus, une cuillerée de lait. Mais il faut y aller avec grandes précautions. Si on mouille trop, la pâte s'étale et se fendille en cuisant.

La pâte étant ainsi bien unie, je la fraise deux fois de suite. C'est-à-dire, la plaçant devant moi, je pose la paume de la main droite sur l'extrémité de la boule de pâte la plus éloignée, et je fais glisser la paume de la main en avant, en écrasant une partie de la pâte que je pousse ainsi en avant. Je

replace la paume de la main sur la partie de pâte non écrasée, et je glisse de nouveau. Et je recommence huit ou dix fois de suite, jusqu'à ce que j'aie ainsi écrasé toute la pâte.

Je remets alors celle-ci à peu près en boule, et je la fraise une seconde fois.

Cette opération du fraisage, qui doit être faite très rapidement, a pour résultat, comme je l'ai déjà souvent indiqué, de donner plus de finesse et de cohésion à la pâte.

Je remets alors la pâte en boule, en évitant de la pétrir. Pour cela, je la « pelotonne » doucement avec les deux mains, en la roulant un peu sur la planche. J'obtiens ainsi, assez facilement, une boule sans trace de soudures. La pâte doit être à ce moment grasse, fine, assez molle quoique présentant beaucoup de cohésion ; elle doit garder l'empreinte du doigt qu'on y enfonce.

On peut l'employer de suite, mais elle se travaille mieux si on la laisse reposer une heure au frais.

Pour abaisser la pâte

Il ne faut pas faire une trop grande galette, car elle cuirait mal dans le milieu.

Ainsi, avec les proportions indiquées, on fera deux galettes d'environ 18 centimètres de diamètre. On divisera donc la pâte en deux boules à peu près égales.

En outre, il est préférable d'abaisser la pâte directement sur la plaque, parce que cette pâte, très cassante, est difficile à transporter.

Je prends donc une plaque que je beurre très légèrement.

Au lieu d'étendre le beurre avec le doigt, il est beaucoup plus commode de l'étendre avec un petit tampon de mousseline.

Je place la boule de pâte au centre de la plaque, et je l'étends progressivement en promenant le rouleau du centre vers le

bord dans toutes les directions, de façon à obtenir un rond parfait qu'il ne soit pas nécessaire de rogner, et d'épaisseur bien égale. Cette épaisseur doit être d'environ un centimètre.

Je dore la surface avec de l'œuf entier légèrement salé, ce qui augmente le brillant ; puis, avec une fourchette que je promène légèrement sur la galette, je dessine des losanges.

Je mets de suite au four.

Petites galettes

Si je veux faire des petites galettes, j'étends la pâte sur la planche, en lui donnant un peu moins d'épaisseur : environ un demi-centimètre. Je découpe des ronds avec un coupe-pâte, et je transporte ces ronds sur une plaque beurrée, en les retournant. C'est-à-dire, je mets en l'air le côté qui touchait la planche : de cette façon la surface des gâteaux sera plus lisse. Je dore et je mets au four.

Cuisson

Il faut un four assez chaud.

On compte 20 à 25 minutes de cuisson pour une grande galette, et 12 à 15 minutes pour les petites.

Quand la galette est retirée du four, il ne faut pas la laisser refroidir sur la tôle sur laquelle elle se trouve : les pâtes aussi chargées en beurre prennent mauvais goût quand elles refroidissent sur une tôle.

Il faut, en retirant la galette du four, la placer, soit sur un tamis, soit sur une grille en fil de fer que l'on pose elle-même sur la tôle chaude. Ce dernier système est préférable, car, outre que l'air circule autour de la galette et l'empêche de ramollir, la chaleur de la tôle l'aide à sécher et à rester plus croquante.

MAZARIN.

Voir page I nos conditions d'envois.



PAIN DE LIÈVRE

A LA GELÉE

CE pain de lièvre, qui se distingue nettement des terrines et pâtés, est absolument exquis et très facile à faire. On peut le servir comme une galantine, dans un dîner recherché, avec la certitude de le voir apprécié par les plus fins gourmets.

Il revient assez cher, et il ne faut pas essayer d'y supprimer les truffes : ce ne serait plus « cela ».

Nos proportions fournissent, d'ailleurs, un pain volumineux pouvant être servi dans un repas de 25 personnes. Ajoutons que ce pain se conserve facilement, même entamé, pendant une dizaine de jours en cette saison.

Si l'on désire un pain plus petit, on emploiera seulement l'arrière-train d'un lièvre dont l'avant-train sera mis en civet, et l'on prendra la moitié de tous les autres ingrédients indiqués dans nos proportions.

Proportions

Pour un pain d'environ 16 cent. de diamètre sur 8 cent. de hauteur :

500 grammes de chair de lièvre (c'est ce que fournit un petit lièvre de pays, désossé);

500 grammes de filet de porc gras et maigre ;

600 grammes de lard gras ou de cou de porc ;

275 grammes de lard gras pour couper en dés ;

175 grammes de jambon cru de Bayonne, maigre ;

Le tout pesé net sans os ni couennes ;

175 grammes de truffes ;

10 — de sel ;

5 — de poudre d'épices ;

4 bonnes pincées de poivre ;

1 décilitre de madère, soit un demi-verre de cuisine ;

Barde de lard gras : environ 75 centimètres de long sur 15 centimètres de haut, en un ou plusieurs morceaux.

Temps nécessaire pour la cuisson : 2 heures.

POUR LA GELÉE

Les os et débris de lièvre ;

Un beau pied de veau ;

100 grammes de carottes ;

10 — de sel ;

1 litre 1/2 d'eau ;

1 décilitre de vin blanc ;

Bouquet garni composé de persil, thym, laurier ;

3 clous de girofle.

POUR CLARIFIER LA GELÉE

1 blanc d'œuf et sa coquille ;

1 cuillerée à café de vinaigre.

Le lièvre

Choisissez un bon petit lièvre, point trop avancé, mais cependant assez « fait » pour communiquer un fumet suffisant à tout l'ensemble du pâté.

Dépouillez-le en fendant la peau tout le long du ventre, et videz-le.

Coupez-le ensuite en deux, en séparant le râble du devant. Avec un couteau de cuisine, enlevez toute la chair des os que vous raclez bien. Réservez les os pour la gelée, ainsi que la tête.

Hachez aussi *menu que possible* les chairs du lièvre et mettez-les de côté.

Le porc

Le porc doit être bien frais. La partie prise dans le filet doit comprendre autant de gras que de maigre. Si, selon la façon dont les viandes sont détaillées, le filet offrait plus de maigre que de gras, il faudrait rétablir la proportion avec du simple lard gras.

Le cou de porc, que nous indiquons parce que c'est une partie grasse très avantageuse dans les pâtés et terrines, peut être remplacé parfaitement par du lard gras, comme celui qui sera pris pour les lardons.

Découpage

Coupez en morceaux gros comme de petites noix d'abord, les viandes dont nous venons de parler : c'est-à-dire le filet et le cou de porc. Ce premier découpage permet d'examiner les viandes et de les débarrasser très soigneusement de tous les nerfs, peaux et filaments, avant de les hacher. Le cou de porc, surtout, a besoin d'être bien épluché, car il contient plus de filaments. Il faut les supprimer complètement et ne garder que des chairs et des graisses bien nettes. Ceci est indispensable.

Hachez, comme vous l'avez fait pour le lièvre, tout ce porc, aussi *menu et fin* que possible, avec un bon couteau à hacher. Lièvre et porc devront être pilés ensuite ; quand le hachis est bien préparé, l'opération du pilage est fort avancée. Mettez le hachis de porc à côté du hachis de lièvre.

Les lardons

Vous avez d'une part le lard gras, soit pour les quantités ci-dessus, 275 grammes, et le jambon de Bayonne, que vous aurez eu soin de faire couper en une tranche d'un centimètre d'épaisseur, pour obtenir de plus jolis lardons.

Coupez lard et jambon en petits morceaux carrés, comme des dés à jouer, d'un centimètre de côté, et tous réguliers, de

dimensions égales. Réservez sur une assiette.

Les truffes

Brossez vivement les truffes à l'eau fraîche avec une petite brosse de chien-dent, bien propre, pour les débarrasser de leur terre, et lavez-les à plusieurs eaux, mais sans les laisser séjourner dans l'eau plus de quelques minutes, ce qui nuirait à leur parfum.

Egouttez-les et essuyez-les parfaitement. Pelez-les avec un petit couteau, en enlevant juste la surface grenue qui les couvre, sur une épaisseur aussi mince que possible, pour n'en pas perdre. Ces épluchures vous serviront pour des œufs brouillés ou une petite farce quelconque, car elles ne sont pas nécessaires dans notre hachis qu'elles saliraient de grains noirs.

Mettez les truffes de côté avec les lardons de lard et de jambon, et préparez le hachis.

Le hachis

Prenez le mortier : mettez-y un peu de lièvre avec deux fois plus de porc, et pilez bien ensemble, autant pour opérer un mélange complet que pour réduire le tout en farce aussi lisse qu'il vous sera possible.

Si votre mortier n'est pas très grand, retirez ce que vous avez pilé avant d'ajouter de nouvelles quantités ; et déposez votre farce pilée sur une planche ou dans une terrine.

Ssaupoudrez également à mesure et petit à petit, en même temps que vous pilez, avec le sel et les épices indiqués.

Quand tout est pilé parfaitement, ajoutez dans la farce les lardons, le jambon et les truffes. Cette fois, c'est franchement avec la main qu'il faut mélanger, afin que tout cela soit bien éparpillé dans la farce. Les lardons, surtout, ont tendance à se coller les uns aux autres. Aussi, vaut-il mieux n'ajouter ces différents articles que

par petites quantités séparées. Par exemple : une petite quantité de lard qu'on mélange bien, puis de jambon, puis de truffes, et ainsi de suite.

Pendant que vous introduisez ainsi lardons et truffes, versez le madère dans votre farce, petit à petit, en trois ou quatre fois au moins, pour mieux le mélanger, toujours en remuant bien à mesure.

Maintenant, préparez le moule.

Le moule

Une simple casserole en cuivre étamé, d'une forme bien régulière, remplira à merveille l'office de moule. Il faut, pour les quantités ci-dessus, une casserole mesurant 10 cent. de hauteur et 20 cent. de diamètre à l'ouverture. La farce ne doit pas la remplir complètement ; il doit rester un espace d'un bon demi-centimètre ; sans quoi, la graisse et le jus passeraient par-dessus le lard.

Garnissez le fond du moule avec un morceau de barde de lard que vous rognez pour l'arrondir, mais en lui laissant assez de largeur pour qu'il remonte un peu tout autour.

Garnissez ensuite les bords du moule avec une bande de lard assez large pour déborder en dehors de trois ou quatre centimètres. Ayez soin qu'au fond, la bande rejoigne bien le rond de lard, de manière qu'on n'aperçoive aucun coin du moule, parce que le pâté risquerait de gratiner et de durcir sur ce point.

Maintenant, versez votre farce dans le moule. Si vous la mettez en deux ou trois fois, en la prenant par poignées, ayez soin de frapper à chaque fois le fond du moule contre la table pour que la farce se tasse bien toute seule, sans être obligé d'appuyer trop fortement dessus avec la main, ce qui nuirait à sa légèreté. Donnez un coup final pour bien tasser le tout, et secouez un peu afin que la surface soit égale et plate.

Rabattez les bords de la bande de lard, de façon à bien cacher toute la farce ; au besoin, rajoutez un bout de lard. Couvrez le tout d'un fort papier graissé, coupé juste de manière à pouvoir entrer dans l'intérieur du moule.

Le pain de lièvre est maintenant prêt à mettre au four.

Le four

La chaleur du four doit être *extrêmement* modérée ; c'est plutôt par four « doux » qu'on devrait le désigner. Le pain de lièvre, pour les proportions ci-dessus, y restera 2 heures. On peut donc apprécier d'après ce temps le point de chaleur voulu.

En tout cas, c'est d'un four trop chaud qu'il vaut mieux se défier, parce que la chaleur trop vive saisirait l'extérieur du pâté et toutes les parties rapprochées du moule, les durcirait, les dessécherait, tandis que le centre serait insuffisamment cuit. Le pâté doit cuire doucement pour que les viandes qui le composent conservent leurs sucs et que les parties grasses communiquent peu à peu leur graisse aux parties maigres avec lesquelles elles sont mélangées.

Avant de retirer le pâté, assurez-vous que sa cuisson est suffisante. Pour cela, enlevez le papier, soulevez les bardes et sondez en enfonçant au centre du pâté une aiguille à brider.

Le jus doit perler légèrement rosé, les chairs du lièvre lui donnant une coloration plus accentuée dont il faut tenir compte. Mais ce qui, mieux que le sondage, indique la cuisson suffisante, c'est le tassement du pâté dans le moule.

Entre le pâté et les bords du moule, un vide d'environ 1 bon centimètre a dû se produire peu à peu, qui s'est rempli de graisse fondue et de jus. C'est un signe que les viandes sont suffisamment atteintes par la cuisson. Si l'on prolongeait cette

cuisson, le pâté diminuerait encore davantage, les viandes perdraient alors trop de leurs jus ; l'ensemble serait desséché et sans goût. Il faut donc bien surveiller quand arrive la dernière partie de la cuisson, car à 10 minutes près, il est impossible d'en préciser la durée, qui dépend d'un peu plus ou moins de chaleur du four.

Si le pâté est moins gros, il faut un temps moindre que celui indiqué, proportionné à sa grosseur, naturellement.

Retirez-le du four et laissez-le, non pas refroidir, mais perdre un peu de chaleur, pour le démouler, soit une demi-heure. Cela lui donne le temps de se tenir mieux.

Faites, avant de le démouler, couler toute la graisse et le jus accumulés autour du pâté, dans un bol que vous réservez à part. Enlevez le papier et les morceaux de lard qui le recouvraient, posez un plat sur le moule et renversez-le dessus.

Pendant que le tout est encore chaud, enlevez les bardes qui entourent les côtés et les bords. Laissez complètement refroidir le pain, avant de le garnir de gelée, ainsi que nous allons l'indiquer. Il faut compter une journée ou une nuit d'exposition dans un endroit très frais pour que le refroidissement soit suffisant.

Gelée

Fendez le pied de veau en quatre. Mettez-le dans une casserole et couvrez-le d'eau froide, de façon qu'il baigne bien. Posez la casserole sur le feu et faites bouillir.

A mesure que l'eau s'échauffe, l'écume monte à la surface en grande quantité. Laissez bouillir seulement cinq minutes. C'est suffisant pour nettoyer le pied de veau de toute cette écume et de ces impuretés. Egouttez-le et lavez-le bien à l'eau fraîche ensuite.

Rincez la casserole. Remettez-y le pied

de veau avec tous les os du lièvre et la tête. Ajoutez les carottes épluchées et fendues en quatre, le bouquet garni composé de trois branches de persil, un brin de thym, une feuille de laurier, plus trois clous de girofle. Salez avec 10 grammes de gros sel ; c'est suffisant, car, non seulement le liquide doit réduire, mais encore vous y ajoutez, après refroidissement, le jus du pain de lièvre qui est assez salé.

Versez dans la casserole un litre et demi d'eau froide et posez sur le feu. Quand le liquide bout, couvrez la casserole en laissant une ouverture large d'un doigt seulement, pour laisser un peu évaporer, et retirez sur un feu doux pour laisser bouillir tout tranquillement pendant à peu près trois heures et demie. Il faut que le pied de veau soit absolument tendre et bon à manger.

Le liquide a dû réduire environ des deux tiers. C'est-à-dire que si vous avez pris un litre et demi d'eau, vous n'en devez plus guère retrouver qu'un demi-litre.

Passez ce bouillon ; dégraissez-le complètement, avec le plus grand soin. Il ne faut plus qu'il y reste un œil même de graisse. Si vous n'êtes pas pressé, vous pouvez, pour plus de facilité, le laisser refroidir et figer. Puis, avec un bout de linge fin trempé dans l'eau chaude, vous essuyez la surface de la gelée qui s'est formée, et vous la débarrassez ainsi de tout vestige de graisse.

Pour clarifier

Quand la gelée est bien dégraissée, il faut la clarifier.

Mettez-la dans une casserole. Commencez par ajouter à cette gelée d'os et de pied de veau, tenue à l'état liquide — mais point chaude, tiède tout au plus — le jus résultant de la cuisson du pâté. Joignez-y, de plus, un demi-verre de bon vin blanc sec.

Goûtez le liquide pour juger si son assaisonnement est suffisant comme sel.

Ayez un blanc d'œuf frais, et les coquilles de cet œuf que vous cassez en morceaux. Battez le blanc d'œuf, non point en neige, mais seulement jusqu'à ce qu'il mousse légèrement à la surface.

Versez, en tournant pour mélanger, le blanc d'œuf et les coquilles dans le liquide. Posez la casserole sur un feu modéré, et remuez doucement le liquide jusqu'au moment où il va entrer en ébullition.

A ce moment, ajoutez la valeur d'une faible cuillerée à café de bon vinaigre. Puis retirez la casserole sur le côté du feu. Vous voyez peu à peu le liquide apparaître bien limpide sous la couche blanche d'écume qui le recouvre. Laissez ainsi frissonner à peine, pendant sept ou huit minutes.

Mettez un linge de toile bien propre dans une passoire à gros trous que vous posez au-dessus d'une terrine quelconque, et versez-y doucement votre gelée, que vous laissez passer sans appuyer ni troubler le dépôt écumeux.

Quand elle est refroidie, mais sans être prise, vous la coulez autour du pâté de la façon suivante.

Pour entourer le pain avec la gelée

Prenez la casserole ou le moule dans lequel on a cuit le pâté, bien nettoyé, cela va de soi.

Versez au fond de ce moule de la gelée liquide sur un bon demi-centimètre de hauteur. Posez dans un endroit frais, pour laisser raffermir, au point qu'en y posant le doigt il n'y enfonce pas. Mais, cependant, ne laissez pas trop longtemps, car la consistance de cette couche de gelée serait trop dure ensuite et elle se souderait mal avec la gelée du tour.

Mettez dans le moule votre pain de lièvre, bien dégraissé sur toute sa surface. Pour cela, piquez-le au bout d'une forte

fourchette ou d'une grosse lardoire, et insinuez-le dans le moule avec précaution. Versez alors dans l'intervalle vide qui reste entre le pain et le bord du moule, de la gelée, liquide et froide — sans qu'elle ait déjà commencé à figer bien entendu. Remplissez ainsi complètement, de façon à obtenir une couche d'un bon demi-centimètre de gelée, au moins, autour du pain. Mettez le moule dans un endroit frais, pour bien laisser congeler.

Le reste de gelée sera réservé pour le servir au fur et à mesure, haché, autour du pain.

Pour démouler, trempez le moule pendant une demi-minute dans l'eau un peu plus que tiède. Posez un plat dessus, et renversez le tout.

LA VIEILLE CATHERINE.



CONTRE L'HIVER

Le plus efficace protecteur de nos organes menacés par l'hiver est le délicieux et puissamment tonique *vin Mariani*, qui verse en nous, chaque jour, une dose régulière d'énergie vitale, de résistance contre les maux auxquels sont exposés les faibles et les délicats. Et comme l'estomac ne se fatigue jamais de ce cordial exquis, comme son usage n'entraîne aucune de ces réactions qui trop souvent obligent les malades à cesser l'emploi des toniques, il réalise le reconstituant parfait, le réparateur idéal, auquel six mille médecins ont donné depuis vingt-sept ans les plus concluantes consécérations.

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Tout est cher en ce moment ; et, comme les « diners » vont se multiplier, les cours se maintiendront.

La truite allemande ne varie guère : 6 fr. 75 à 8 fr. le kilo ; truite de Dantzig : 8 à 10 fr.

La pêche du saumon va rouvrir vers la fin du mois.

Le turbot et la barbue sont un peu moins chers : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo.

La sole diminue légèrement : 4 fr. à 4.75 le kilo. C'est, avec le turbot et la barbue, le seul beau poisson de saison.

Le bar, en effet, devient de plus en plus rare et vaut de 5 à 6 fr. le kilo. Certains jours, il arrive du bar de Tunisie, qui est moins cher. Mais, outre que l'on ne peut compter sur ces arrivages, le poisson, fatigué par un si long voyage, est de qualité inférieure.

La saison s'avance aussi pour le mulot. Le petit se vend 3 à 4 fr. le kilo : le gros, 4 fr. à 4 fr. 50.

Le maquereau fait complètement défaut certains jours. Aussi, se vend-il parfois jusqu'à 1 fr. pièce.

Comme compensation, nous avons beaucoup de merlans à des prix doux : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo... sauf les jours de tempête.

Beaucoup de dorades : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 pièce.

Cabillaud : 1 fr. 50 le kilo. — Colin : 1 fr. 75 à 2 fr. Rappelons que ces poissons ne se vendent qu'entiers. Les plus petits pèsent entre 2 et 3 kilos.

Les harengs sont vides ; il faut cesser d'en manger.

On trouve toujours des coquilles Saint-Jacques : 15 et 20 cent.

Les petits rougets de la Méditerranée sont peu recommandables en ce moment : 4 fr. 50 à 6 fr. le kilo.

Langouste et homard semblent ne pas devoir quitter les cours élevés qu'ils ont conquis depuis quelque temps. La grosse langouste brune vaut de 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo ; la petite, 4 fr. 50 à 5 fr. Le prix du homard est à peu près le même, avec cette différence que le petit homard, recherché pour mettre à l'américaine, est plus cher que le gros.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Crevette rose : 8 à 20 fr. le kilo.

Brochet : 3 fr. à 3 fr. 75 le kilo. — Carpe :

2 fr. 75 à 3 fr. 25. Ces prix augmentent sensiblement les jours où le poisson de mer fait défaut.

Petites écrevisses : 14 à 15 fr. le cent ; moyennes : 25 à 30 fr. Certains jours, il n'arrive que des négresses : l'écrevisse, une fois cuite, a le dessous de la carapace d'un vilain noir qui la rend peu appétissante.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

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

Les volailles grasses sont chères. Poulets de Houdan : 6 fr. à 8 fr. — Poulardes et chapons : 9 à 12 fr.

Dindes fines : 9 à 14 fr. — Dindons : 12 à 16 fr.

Dindes de Houdan : 14 à 22 fr.

Pintades : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Oies moyennes : 7 fr. à 7 fr. 50. — Grosses : 8 fr. à 9 fr.

Les canetons ont renchéri. Nantais : 6 à 7 fr. — Rouennais : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Les perdreaux sont relativement bon marché : 3 fr. à 3 fr. 50. — Perdrix : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Les faisans sont très demandés, et les faisans étrangers, par ces temps humides, arrivent en mauvais état. — Poules : 5 fr. 75 à 6 fr. 50. — Coqs : 7 fr. à 7 fr. 50.

Petites bécasses : 4 fr. 25. — Grosses : 5 fr. 25 à 5 fr. 50.

Alouettes : 3 fr. 50 la douzaine.

Fin des grives et merles.

Petits coqs de bruyère : 5 à 6 fr.

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

Bécassines : 2 fr. 75 à 3 fr. 25.

Les lièvres ont augmenté : 7 fr. 50 à 8 fr.

Le chevreuil reste aux mêmes cours. Cuissot : 12 à 16 fr. Filet : 10 à 14 fr.

Marcassin : 5 à 6 fr. le kilo.

Foies gras de Strasbourg extra : 9 fr. 50 à 10 fr. le kilo.

LÉGUMES

Les haricots verts d'Afrique commencent à 1 fr. 50 la livre. Les très fins atteignent 1 fr. 75 et 2 fr.

Flageolets et Soissons trempés : 50 et 40 cent. le litre.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique sont très bonnes : 40 à 50 cent. la livre.

Les endives ont perdu leur amertume : 50 à 60 cent. la livre.

Crosnes du Japon : 60 à 70 cent. la livre.

Les beaux choux-fleurs sont toujours chers : 70 à 80 cent.

Tomates d'Afrique : 80 cent. à 1 fr. 25 la livre.

Epinards : 40 à 50 cent. la livre.

Petites asperges vertes pour garnitures : 1 fr. la botte.

Artichauts : 25 à 50 cent.

Céleri-rave : 20 à 25 cent. le pied.

Cardons : 1 fr. 50 à 2 fr. 50 le pied.

Petits pois d'Afrique : 70 à 80 cent. la livre non écossés.

Fèves de marais : 80 cent. à 1 fr. la livre.

Rappelons que les truffes du Périgord, qualité extra, vendues dans certaines maisons 16 et 18 fr. la livre, ne valent pas plus de 13 à 14 fr. Peut-être une légère hausse se produira-t-elle s'il survient de fortes gelées.

SALADES

La laitue, relativement bonne, est très petite : 15 à 20 cent. le pied.

La scarolle est généralement plus belle ; la chicorée aussi. Mêmes prix à peu près que la laitue.

Le pissenlit est toujours médiocre. — Nous avons en abondance mâche et barbue.

FROMAGES DE SAISON

Nous voici dans la saison où, à peu près, tous les fromages sont bons : Brie, Camembert, Pont-l'Evêque, Gruyère, Chester, etc.

FRUITS

Mauvaise saison pour les fruits.

Le raisin de Thomery, beaucoup moins beau que les années sèches, se conserve mal, et les cours montent sans cesse, en même temps que la qualité baisse. On a du raisin « présentable », mais incapable de voyager, à 2 fr. 25 ou 2 fr. 50 la livre. Le choix vaut 3 fr. 50 à 5 fr. C'est à peu près le double de ce qu'on le payait l'année dernière à pareille époque.

Raisin noir de Roubaix, premier choix : 2 fr. 50 à 5 fr. la livre.

Bonnes mandarines de Blidah à 15 et 20 cent.

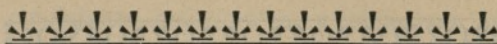
Les oranges deviennent meilleures : 15 cent. en beau choix.

C'est le moment des cédrats : 1 fr. à 2 fr. 50, suivant grosseur ; des gros limons doux et des pamplemousses : 75 cent. à 1 fr. 50.

~~~~~

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

~~~~~



Menus

MOULES A LA NORMANDE

TRIPETTES

COTELETTES DE MOUTON

HARICOTS VERTS

GALETTE DE PLOMB



PETITE MARMITE

SOLE AU GRATIN

CIVET

CARRÉ DE VEAU ROTI

ENDIVES GLACÉES

POMMES A LA CHANOINESSE

COQUILLES SAINT-JACQUES

COTELETTES DE PORC AUX OIGNONS A LA MÉNAGÈRE

CHOUX-FLEURS AU GRATIN

VIANDE FROIDE

POMMES AU BEURRE



POTAGE SAINT-GERMAIN

TIMBALE DE FILETS DE SOLE

SELLE DE PRÉ-SALÉ SUR PURÉE SOUBISE

SALMIS DE BÉCASSES

DINDE TRUFFÉE

CARDONS A LA MOELLE

PATÉ DE FOIE GRAS

BOMBE GLACÉE

GATEAU MOUSSELINE

GNOCCHI

ENTRECÔTE BERCY

CHOUX DE BRUXELLES

COMPOTE DE POIRES



POTAGE VELOURS

FILETS DE BARBUE A LA DUGUESCLIN

POULARDE DEMI-DEUIL

GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON

CROSNE AU VELOUTÉ

PAIN DE LIÈVRE

GATEAU DE MARRONS

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS

BOUILLABaisse

CROUTE AUX CHAMPIGNONS

GATEAU DE POMMES DE TERRE



POTAGE A L'OIGNON

TOURTE PÉRIGOURDINE

CANARD SAUVAGE ROTI

PETITS POIS

POMMES AU RIZ

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

Crosnes au Velouté

LES crosnes du Japon, très cultivés en France depuis quelques années, sont, comme on sait, des espèces de petits « tire-bouchons » blancs, dont le goût, assez fin, tient le milieu entre le goût des salsifis et celui du fond d'artichaut.

C'est un précieux légume d'hiver, pas plus cher que d'autres, et que l'on mange couramment à Paris.

Voici, entre plusieurs autres, une excellente façon de les accommoder.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

500 grammes de crosnes ;

60 — de bon beurre ;

30 — de farine ;

1/2 litre de bouillon.

Temps nécessaire : 1 heure.

Le roux

Comme la sauce demande plus de temps de cuisson que les crosnes, commencez par la mettre en train.

Pendant qu'elle sera sur le feu, vous aurez tout le loisir d'éplucher vos légumes et de les faire cuire ainsi que nous l'indiquons après.

Prenez une casserole en cuivre étamé ou en bon fer émaillé, car le roux, ne chauffant pas très fort, ne risque point de faire craquer l'émail. La contenance de la casserole doit être d'un litre, environ, pour les quantités ci-dessus.

Mettez la moitié seulement du beurre dans la casserole. Posez sur un feu doux, et laissez le beurre fondre et chauffer lentement, *sans roussir* surtout, jusqu'à ce que vous voyiez l'écume et toutes les impuretés

résultant du petit lait s'amasser à la surface. Enlevez-les avec précaution, pour ne pas prendre en même temps du beurre fondu, en vous servant pour cela de l'angle d'un morceau de carton très léger — carte de visite par exemple — ou, encore, d'un morceau de papier un peu fort plié en deux pour lui donner plus de résistance.

Quand le beurre est clair comme de l'huile, toujours *sans avoir chauffé au point de roussir*, versez dessus la farine indiquée.

Avec une cuiller de bois, remuez et triturez bien. Puis laissez, toujours sur le même feu doux, cuire très doucement pendant une demi-heure. Durant ce temps, remuez fréquemment avec la cuiller, que vous avez laissée sur la casserole, pour vous assurer que le roux ne brûle pas. Il ne doit prendre *aucune couleur*. Sa teinte doit, au bout des 30 minutes, être la même qu'au début, c'est-à-dire d'un jaune paille extrêmement clair.

Vous vous assurez cependant qu'il cuit suffisamment, en voyant la pâte s'étaler au fond de la casserole, et se soulever légèrement en se piquant, par places, de petits trous. La casserole doit fleurir une bonne odeur de pâtisserie chaude, mais, je le répète, rien ne doit sentir le brûlé, rien ne doit roussir. Le terme de « roux » est même ici improprement appliqué, puisqu'il s'agit simplement de cuire la farine dans le beurre. Grâce à cette cuisson prolongée et douce, on obtient une sauce plus légère, d'un goût infiniment plus fin et d'une digestion bien plus facile que celle des sauces à base de roux hâtivement préparé.

La sauce

Pendant que le roux mijote, faites chauffer le bouillon nécessaire. Il doit être tenu presque bouillant, complètement dégraissé et bien limpide.

Le roux étant cuit à point, versez-y le bouillon, par toutes petites quantités à la fois pour commencer : pas même le quart d'un verre. Sans cela, vous provoqueriez la formation de grumeaux difficiles ensuite à dissoudre.

Tandis que vous versez de la main gauche, mélangez vivement avec la cuiller de bois tenue de la main droite, pour délayer l'espèce de pâte que produit l'addition du liquide chaud dans la casserole. Il est plus commode d'opérer le mouillement sur un coin du fourneau, hors du feu.

Achievez de délayer, et ne versez librement le reste du bouillon que quand les quantités précédemment versées sont mélangées parfaitement en une bouillie claire.

Posez sur le feu, et, *sans cesser de tourner avec la cuiller de bois*, faites bouillir. Quand l'ébullition s'est bien déclarée, vous pouvez cesser de tourner, il n'y a plus à craindre la formation de grumeaux. Dès ce moment, retirez la casserole sur un angle du foyer, de façon que le liquide ne bouille que partiellement. Nous savons que ce mode d'ébullition se pratique pour obtenir un nettoyage des sauces, ou « dépouillement ». C'est-à-dire qu'autour de l'endroit qui bout, la surface du liquide doit rester parfaitement tranquille, et on la voit se recouvrir peu à peu d'une espèce de taie grasse que chasse le bouillotement.

Au bout d'un quart d'heure, enlevez très doucement, avec le bord d'une cuiller de métal, cette couche grasse, résidu du bouillon et du roux. Laissez bouilloter bien régulièrement pendant un quart d'heure encore, soit une bonne demi-heure en tout, depuis le moment où l'ébullition s'est produite.

Dégraissez encore une fois, s'il y a lieu, puis versez au-dessus d'un bol, à travers une très fine passoire.

La sauce, à ce moment, doit être assez

consistante pour qu'en y plongeant la cuiller, ou l'on retire couverte de sauce comme d'un sirop. Sinon, il faudra, avant de la mélanger aux crosnes, la faire encore réduire. Quand elle est à point, elle doit donner 3 bons décilitres.

Si vous ne l'employez pas tout de suite, il faut la remuer en agitant le bol, assez fréquemment, jusqu'à ce qu'elle se soit refroidie, et, en tout cas, éviter de la faire refroidir brusquement. Ceci, afin d'éviter la formation d'une pellicule à sa surface. Cette pellicule est difficile ensuite à enlever sans qu'il en retombe dans le fond de la sauce, et cela oblige à repasser une seconde fois le tout.

Si vous l'employez immédiatement, il n'y a qu'à la mélanger, ainsi que nous l'indiquons au paragraphe « pour servir ».

Voyons maintenant ce que nous aurons fait avec les crosnes pendant que cuisait notre sauce.

Les crosnes

Choisissez-les bien blancs, bien entiers, sans maculatures brunes.

Lavez-les à plusieurs eaux froides pour les bien débarrasser de la terre qu'ils peuvent encore garder.

Egouttez-les. Puis, avec un petit couteau de cuisine, rognez la pointe de leurs extrémités.

Ensuite, fouillez avec la pointe du couteau dans les rainures que forment leurs spirales, pour achever de les nettoyer complètement.

Lavez-les encore à l'eau froide après ce second nettoyage.

Ayez une casserole remplie d'eau bouillante salée, environ un litre et demi avec 10 grammes de gros sel. L'eau étant sur le feu en pleine ébullition, jetez-y les crosnes. Faites repartir sur un bon feu ; couvrez la casserole. Comptez 10 minutes d'ébullition à peu près. Cela dépend du feu et de la

grosneur des crosnes. Ils doivent être tenus *un peu fermes*, c'est-à-dire qu'en en prenant un, il doit pouvoir se casser très facilement, mais il ne faut pas attendre qu'il s'écrase entre les doigts. Il doit presque croquer. Sans cela, dès que les crosnes sont hors de l'eau, ils se ramollissent, se cassent et produisent une bouillie aqueuse qui dénature non seulement leur goût particulier, mais encore la consistance de la sauce qu'ils rendent trop claire.

Rien de plus simple que l'appréciation de ce degré de cuisson, mais il est difficile de l'expliquer théoriquement; il faut avoir fait cuire soi-même des crosnes deux ou trois fois pour s'en rendre compte.

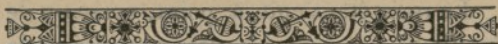
Dès que les crosnes sont à point, retirez-les, et égouttez-les dans une passoire à larges trous, de façon que l'eau s'en écoule aussi complètement que possible. Tenez-les au chaud. Cet égouttage doit être fait avec grand soin, et sans précipitation, parce que les crosnes gardent beaucoup d'humidité, et, comme je l'ai dit plus haut, cette humidité délaierait la sauce et la rendrait claire comme un bouillon.

Pour servir

Faites chauffer la sauce, en la remuant, jusqu'à l'ébullition; nous savons qu'elle doit être de consistance suffisante pour n'être point trop éclaircie par les crosnes, malgré tout le soin qu'on a pris de les égoutter.

Dès qu'elle bout, retirez du feu, mettez-y le beurre divisé en trois ou quatre petits morceaux pour qu'il fonde mieux. Agitez et mélangez bien: goûtez pour le sel et jetez-y les crosnes. Sautez une ou deux fois pour mélanger et réchauffer bien le tout ensemble, mais sans remettre au feu, et versez dans le légumier bien chauffé.

LA VIEILLE CATHERINE



CHOCA

Voici une façon exotique de présenter le chocolat, importée récemment à Paris par de belles dames de la colonie étrangère. C'est pour les five o'clock une nouveauté recommandable et bien d'actualité.

Il s'agit d'un mélange de chocolat, de café et de crème.

Tout d'abord, la qualité du chocolat doit être parfaite, ainsi que celle du café. Le choca, d'ailleurs, se verse avec une certaine parcimonie; j'engage même à le servir dans des tasses à thé d'un très petit modèle. Le chocolat ainsi préparé est, en effet, un breuvage très réconfortant, mais un peu lourd, *rich*, pour employer le terme anglais.



La proportion du mélange est celle-ci: $\frac{3}{4}$ de chocolat, $\frac{1}{4}$ de café, plus une cuillerée de crème, fouettée ou non, par tasse, et ajoutée seulement en servant la tasse, comme pour le thé.

Comme proportions, il faut une tablette de chocolat pour deux décilitres de lait, afin que le chocolat soit assez épais.

Casser le chocolat en petits morceaux: le mettre dans un poêlon de porcelaine ou, à défaut, de fer émaillé très propre et réservé exclusivement à cet usage. Verser sur le chocolat la moitié seulement du lait bouillant; couvrir la casserole et tenir au chaud. Au bout de quelque temps, achever de dissoudre le chocolat en le broyant avec une cuiller d'argent ou une cuiller de bois ne servant qu'à cet usage. Quand le mélange est réduit à l'état de pâte liquide bien lisse, ajouter le reste du lait, chaud, peu à peu, et faire chauffer doucement. Le chocolat doit mijoter et ne donner que quelques bouillons seulement.

Le café doit être très fort et bien fait ; il faut le sucrer légèrement avant de le mélanger avec le chocolat.

Le choca doit être tenu brûlant jusqu'au moment de verser dans la tasse, car l'addition de la crème crue le refroidit forcément.

La crème, au lieu d'être fouettée, peut être servie à l'état naturel, et même un peu tiédie au bain-marie. On la sert à part, tandis que le choca est apporté dans une chocolatière ou dans un joli pot de porcelaine quelconque.

Avoir du sucre en poudre tout prêt pour les personnes aimant le chocolat très sucré, car le sucre en morceaux fondrait trop lentement.

Comme gâteaux à servir avec le choca, choisir de préférence des pâtisseries légères, sèches et sucrées ; sablés, langues de chat, tuiles aux amandes. Les petites galettes de plomb seront également exquises avec le choca, mais un peu lourdes pour les estomacs au régime.

LADY PRATICK

AVIS

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

DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

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

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

Percheron St-Georges, 30, rue du Bac.

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

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

Vautier (E.), 12, rue de Sèze.

Pour la Province et l'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.



CHIFFONS

Les manches diminuent à vue d'œil, de semaine en semaine ; que restera-t-il au printemps, si cela continue ? Cette diminution est aussi marquée sur les corsages décolletés : disparus les gros ballons, et remplacés par la manche plate et longue. Oui, longue, absolument longue, descendant sur la main même, étroite et moulant le bras, avec juste un petit bouillon tout en haut de l'emmanchure : en fait, une manche de corsage montant, appliquée à un corsage décolleté. Est-ce joli ? Cela dépend : en tous cas la chose est avantageuse pour les bras laissant à désirer sous le rapport du modelé. Au bal, à l'Opéra, les femmes trop minces ont la ressource du gant indéfiniment long, qui, avec quelques spirales étudiées peut encore égarer l'appréciation de la critique, mais à dîner, ce « truquage » n'est plus praticable ; et, de plus, les bras prennent dans la circonstance d'autant plus d'importance que le buste seul est en vue.

Pour tranquilliser les femmes qui ont « des bras », hâtons-nous d'ajouter qu'on peut également cet hiver, sans excentricité ni pose, ne plus mettre de manches du tout, et revenir ainsi au corsage décolleté n'ayant pas de manche rapportée, c'est-à-dire à l'épaulette tout étroite avec un bout de tulle ou de dentelle entourant l'emmanchure, pour habiller seulement le dessous du

bras. La berthe entourant le décolleté, des nœuds posés sur les épaules, suffisent amplement, en ce cas, à garnir et remplacent la manche véritable.



On a mis tant de fourrures sur l'habillement cet hiver que les robes du soir en sont également pourvues. Et non point seulement les étoffes lourdes, velours ou brochés, mais les tissus légers, même, sont combinés avec la zibeline et le renard bleu employés en bandes ou en étroits dépassants. Avec les belles dentelles, les vieux points aux tons roux, on rénove ainsi des effets d'une somptuosité et d'un seyant très Louis XV.

Beaucoup de ces bandes de fourrure sont posées le long des devants, en encadrement d'un tablier étroit, échelonné de volants de dentelle. Par parenthèse, le volant est en train de gagner du terrain. On lance aussi quelques essais de draperies. Comme exemple de la tentative, je cite la toilette du soir suivante, en crépon de soie feuille de rose. Jupe en crépon, relevée en biais dans la ceinture sur le côté droit, de façon à découvrir quatre rangs espacés de volants en haute Valenciennes à bord droit, ourlés d'un mince dépassant de zibeline. Corsage décolleté en rond en mousseline de soie extrêmement froncée et « flou ». Petits bouillonnés en mousseline faisant office de manches, et soutenant une épaulette formée par un volant de valenciennes et martre, se rétrécissant vers la taille comme des bretelles. Très large ruban de satin noir enroulé autour de la taille, montant devant, en corselet, à mi-hauteur du corsage et descendant derrière en V, serré à la taille par une grosse boucle de strass, pour finir en deux longs pans touchant terre.



Puisque nous parlons des toilettes du soir, disons quelques mots des manteaux. Les formes usitées cet hiver peuvent être classées en deux catégories : la mante longue et la pelisse à larges manches froncées, avec ou sans empiècement reproduisant pres-

que exactement l'ensemble des manteaux de petites filles. L'ampleur du vêtement est montée soit en fronces, soit en un seul pli, genre Watteau, et un immense col cintré enfouit les oreilles.

Vous pensez que c'est l'occasion ou jamais de déployer un luxe de fourrures tout moscovite. J'ai souvenance, à ce sujet, d'une pelisse en velours rose de Chine, doublée du haut en bas de chinchilla, et qu'on expédiait ces temps derniers à une frileuse altesse. Ces opulences peuvent être tout aussi confortablement remplacées par le Thibet, de belle qualité, très douillet, léger, et certainement plus chaud. De toutes façons, on ne fourre que les parties plates du vêtement, en contact immédiat avec le corps, sans quoi, le poids du vêtement — sans parler de son prix — serait exagéré, étant donné l'ampleur actuelle. Le surplus, réparti derrière en pli, en fronces, est simplement doublé d'une soie assortie au manteau.

Quant à la mante longue, indépendamment du haut col encore plus indispensable pour un vêtement du soir, on y ajoute beaucoup, mais dans une pure intention d'ornementation, un immense capuchon à la bonne femme. Et cela permet des combinaisons élégantes et économiques à la fois, car ce capuchon peut être rapporté en tout autre tissu d'une teinte différente de la mante même. Or, tandis que, tous comptes faits, il vous faut raisonnablement opter pour une mante en simple lainage, doublée d'une petite soie quelconque, vous pouvez, avec un coupon de velours de soie d'une jolie teinte, de broché ou de damas de belle qualité, figurer un ample capuchon suffisamment décoratif pour prépondérer sur le reste du vêtement et donner à tout l'ensemble une allure élégante.

Par exemple, imaginez une mante en drap café au lait, avec le capuchon en velours rubis, brodé au bord d'une étroite soutache d'or, que dépasse un mince liseré de martre. On peut également faire entrer dans la combinaison des incrustations de guipure, des fouillis de dentelle à l'encolure, de longs

pans de ruban par devant, ou une longue bande en revers assortie au capuchon. Tout cela dépend du budget.

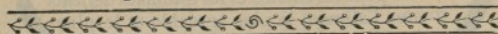
ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



CE QU'IL FAUT LIRE

On nous demande souvent des conseils sur les lectures à recommander aux jeunes filles. Nous ne pouvons mieux faire que de signaler à nos lectrices l'excellente publication qui s'est chargée de résoudre ce délicat problème; la *Revue pour les Jeunes Filles* a su grouper, en même temps qu'un nombreux public, une véritable élite de collaborateurs, recrutés parmi les écrivains les plus goûtés de notre temps, qui n'ont pas dédaigné de mettre leur talent au service de cette idée si nouvelle en France : charmer les jeunes filles par des œuvres vraiment littéraires, sans romanesque puéril et sans fadeur; les intéresser au mouvement d'idées de notre époque; les tenir au courant de ce qui mérite l'attention, à l'étranger aussi bien qu'en France; concourir, en un mot, à l'achèvement de leur éducation en ouvrant leur esprit à tout ce qui est le beau et le bien. Ce programme élevé et généreux, la *Revue pour les Jeunes Filles* ne s'est pas contentée de le formuler, elle le réalise dans chacun de ses numéros d'un attrait toujours renouvelé. Nous signalons donc à toutes nos lectrices cet intéressant périodique. Un abonnement d'un an sera, dans beaucoup de cas, le cadeau d'étrennes le plus apprécié d'une jeune fille.

Les éditeurs, MM. ARMAND COLIN et Cie, 5, rue de Mézières, PARIS, envoient gratuitement et franco un numéro-spécimen sur demande affranchie. — Le prix d'abonnement annuel pour la France est de 26 fr., pour les Colonies et l'Union postale de 32 fr.



Nos Jambons

Il nous reste encore disponibles quelques-uns des jambons Coleman, véritables jambons d'York, annoncés dans nos précédents numéros.

Nous livrons ces jambons, dont le poids varie entre quatre et cinq kilos, aux conditions suivantes :

PARIS : franco, à domicile... 3 fr. 60 le kilo.
PROVINCE : franco de port et
d'emballage en gare..... 3 fr. 70 le kilo.

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 ;

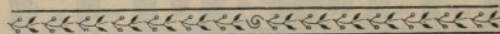
Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger, port à la charge des acheteurs (les frais d'emballage étant équivalents au montant des droits d'octroi dans Paris).

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.



COLLECTIONS ET RELIURES

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

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

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

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

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

Le Vin Désiles

Voici venir les mois froids et humides qui marquent la fin de chaque année et qui sont pour les rhumatisants l'occasion de recrudescences douloureuses. On n'entend parler que de gonflements articulaires, de névralgies, de douleurs erratiques dans les muscles, de sciaticques, de gravelle, de coliques néphrétiques, etc.

Pourquoi les premiers froids réveillent-ils les douleurs que le chaud soleil avait suspendues pendant les mois d'été? Parce que, l'hiver, les fonctions cutanées étant moins actives, le sang reflue vers les organes internes et détermine la congestion des tissus.

Que faut-il faire pour les prévenir? Activer la circu-

lation par la kola, prendre d'une façon régulière l'iode, ce grand dépuratif et décongestif, du phosphate de chaux qui préserve le sang de l'état d'acidité d'où naissent les dépôts calculeux articulaires.

C'est pourquoi le *Vin Désiles*, riche en iode, kola, phosphate de chaux, est ordonné en automne à tous les individus qui souffrent de rhumatismes chroniques.

D^r CENDRE.

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 D^r A.-C., ex-médecin de la marine.*

CHATEL-GUYON

CONSTIPATIONS
Voies digestives
FIEVRES PALUDÉENNES



Sorbetière Maréchal

LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES

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

PROSPECTUS FRANCO

J. SCHALLER

332, rue St-Honoré — Paris

ROYAT

ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE

EVITER LES CONTREFAÇONS

BEC AUER

50% D'ECONOMIE
LUMIERE TRIPLE

EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE

★ S. F. AUER ★

Les Maux d'Estomac

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

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d 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 SCHLAEBER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

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

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

Ph^{ie} CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle, Paris

SAUCE FRANÇAISE

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

FAVORISE LA DIGESTION et EXCITE L'APPETIT.

ESSENCE d'ANCHOIS

au madère, supérieure à toutes les similaires; remplace l'anchois dont elle est l'extrait. Exiger pour ces produits la marque AL RHON'S & C^{ie}. Fabrique à RIBECOURT (Oise).

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

PAPIER FAYARD ET BLAYN

GUÉRIT RHUMES
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES.

Topique excel. contre CORS, ŒILS-de-PERDRIX. — 1 fr. 4. Pharmacies.

LA FARINE VIAL

autodigestive (à base de Malt)
est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph^{ie} VIAL, 4, r. Bourdaloue, Paris