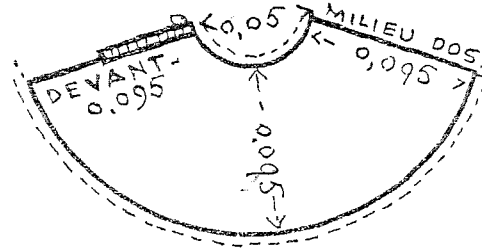


BLEUETTE PORTE UN "PONCHO"

Bientôt l'automne et les jours de pluie, mais vous ne craignez rien pour Bleuette en lui confectionnant ce « poncho » qui lui permettra même d'aller à bicyclette sans se mouiller.

Pour le réaliser, prenez un carré de nylon ou de tissu imperméable de 250 mm de côté. Tracez le patron ci-joint sur du papier fort et reportez sur votre étoffe pliée en double. Taillez en tenant compte des coutures. Assemblez les deux côtés et cousez à grands points l'ourlet à l'bas et de l'encolure. Si vous ne trouvez pas de fermeture éclair à la taille de Bleuette (40 mm), cousez une petite agrafe.

Et maintenant, voilà votre fille parée pour les mauvais jours.



JE SUIS GOURMANDE... ET VOUS?

Certains jours, vous souhaiteriez faire de la pâtisserie à l'intention de vos amies. Or, par malchance, le four n'est pas libre. Voici pour vous tirer d'embarras, des recettes de petits fours qui ne cuisent pas.

AVEC DES PETITS BEURRE

Mélangez dans un saladier 100 gr de beurre, 50 gr de chocolat en poudre et 50 gr de poudre d'amandes. Ajoutez une demi-livre de petits beurre soigneusement émiettés et faites une pâte avec le tout en



versant petit à petit un verre de lait bouillant. Il faut bien remuer.

Tandis que cette pâte est encore tiède, emplissez des caissettes de papier. Garnissez chaque petit gâteau d'une cerise confite, ou d'une violette au sucre ou encore d'un bonbon. L'effet sera très joli.

AVEC DES BISCUITS A LA CUILLER

Imbibez des biscuits à la cuiller de rhum étendu d'un peu de lait et remplissez avec ces biscuits le fond et les parois d'un moule. Mettez une couche de confiture d'abricots, une nouvelle couche de biscuits, une couche de confiture et ainsi de suite jusqu'à

ce que le moule soit plein. Posez une assiette sur le gâteau, appuyez-la par un gros poids de façon que les biscuits se trouvent tassés et laissez au frais pendant trois heures

AVEC DES MADELEINES

Achetez des madeleines un peu dures datant de deux ou trois jours. Il en faut 250 gr. Émiettez-les dans un saladier et ajoutez 100 gr de sucre en poudre, 100 gr d'amandes douces pilées, un blanc d'œuf battu en neige. Formez une pâte puis faites en de petites boulettes inégales ressemblant à des pommes de terre nouvelles. Roulez-les dans du chocolat et disposez-les sur une assiette à dessert.

AVEC DES RESTES DE BISCUIT DE SAVOIE

Faites fondre doucement 150 gr de beurre frais, ajoutez 200 gr de sucre en poudre et un paquet de sucre vanillé, puis deux œufs entiers et trois cuillerées de cacao que vous aurez préalablement mélangés. Tournez la pâte pendant une demi-heure.

Beurrez un moule de forme carrée. Mettez dans le fond le biscuit de savoie coupé en fines tranches, une couche de la crème chocolatée que vous venez de faire, une nouvelle couche de tranches minces et ainsi de suite, la dernière couche étant de chocolat.

Laissez reposer deux jours dans un endroit frais. Démoulez et coupez en fines tranches.

Apprenez à Dessiner

par correspondance

Des milliers de personnes y sont facilement parvenues grâce à la nouvelle et amusante Méthode A.B.C.

C'est une manière bien pratique et personnelle d'apprendre le dessin : chez vous, tout seul, quand vous en aurez envie, quels que soient votre âge et vos occupations vous apprendrez à dessiner d'après nature, non pas de vulgaires copies mais de véritables croquis pris sur le vif. Dès les premières leçons vous ferez de rapides progrès, guidé par les conseils d'un artiste connu qui deviendra votre professeur



Observation sensible, exécution simple et rapide : l'esprit A. B. C. joue dans ce charmant croquis de notre élève Mme Froment.

Renseignez-vous, ça en vaut la peine ! Nous vous offrons gratuitement un curieux album illustré qui sera pour vous une véritable initiation au dessin. Cet album illustré a été spécialement édité pour vous exposer les principes de cette nouvelle méthode et les moyens de vous spécialiser si vous le désirez. Demandez-le sans tarder à l'École A.B.C. de Dessin (Stud. A.26), 12, Rue Lincoln, Paris 8^e. Spécifiez "Adulte ou Enfant" (8 à 13 ans). — Joindre 15 Frs pour frais.

ABONNEMENTS

France et Union Française	Un an.....	370 francs
	6 mois.....	300 francs
Étranger	un an (francs français)....	780 francs
Suisse	un an (francs suisses).....	12 fr. 50
Belgique	un an (francs belges).....	112 francs
En Belgique, s'adresser aux Messageries de la Presse, 14, rue du Persil, à Bruxelles.		

En cas de changement de prix, les abonnées seront servies jusqu'à concurrence de la somme leurant à leur crédit. Changement d'adresse : 15 francs et une bande d'abonnement. C. C. P. Paris 335-47

Mitchi le petit ours brun par Fucy

