



Côtelettes d'Agneau farcies

AUX POINTES D'ASPERGES

L'AGNEAU de printemps étant en ce moment le plat du jour, nous donnons une recette qui peut être appliquée aussi bien au menu du déjeuner qu'à celui du dîner. De plus, avec cette façon première d'apprêter les côtelettes d'agneau farcies, une simple modification dans la farce et dans la garniture permet de les servir de dix façons différentes : il n'y a, dans ce cas, qu'à compléter la farce soit avec des fines herbes, ou des truffes hachées, ou de la langue à l'écarlate, ou des champignons, etc., et à adopter une garniture qui soit en rapport : petits pois, morilles, etc. Il s'agit ici de l'agneau dont la chair, sans avoir atteint la couleur et le goût du mouton, n'est pas comparable à celle de l'agneau de lait, bien que cette chair soit encore très blanche cependant. C'est du reste celui qui se débite dans les boucheries, l'agneau de lait étant fourni par des maisons spéciales.

Les côtelettes d'agneau se servent à raison de une ou de deux par personne, selon les cas. Dans un dîner, par exemple, où les plats sont assez nombreux, une seule suffit ; mais dans un déjeuner où figure une seule entrée, il est presque nécessaire d'en mettre deux. Nous établirons donc nos proportions sur deux côtelettes par personne.

L'exécution de ces côtelettes ne pré-

sente pas de difficulté particulière ; elle offre, pour les personnes qu'éffraie tout ce qui sort du courant, l'avantage de pouvoir préparer bien à l'avance les détails les plus embarrassants.

Proportions

Pour 6 personnes :

12 belles côtelettes de noix ;

200 gr. de veau bien blanc ;

50 gr. de beurre ;

125 gr. de panade ;

4 jaunes d'œuf ;

1 cuillerée (30 gr.) de Béchamel froide ;

4 gr. de sel ; 1 gr. de poivre ; soupçon de muscade.

Pour les 125 gr. de panade indiquée il faut : 3/4 de décilitre d'eau (1/2 verre) ; 45 gr. de farine (2 cuillerées) ; 15 gr. de beurre ; grain de sel.

POUR LA GARNITURE D'ASPERGES VERTES

2 beaux bottillons de pointes d'asperges ou 3 petits bottillons ; 40 gr. de beurre pour les lier ; 3 cuillerées de bon jus de veau, ou à défaut 20 gr. de glace de viande.

RÉSUMÉ

Apprêter la panade ; faire la farce quelques heures à l'avance, si l'on veut. Sauter les côtelettes ; les mettre à refroidir sous presse. Cuire les pointes d'asperges. Farcir les côtelettes ; les mettre au four. Lier les asperges au beurre, les verser au milieu des côtelettes dressées en turban pour servir.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

La panade et la farce

Cette panade qui sert de liaison à la farce, peut toujours se faire à l'avance

à un moment d'inoccupation. Elle doit d'ailleurs être bien froide au moment de son emploi, et elle s'apprête ainsi : Mettez dans une petite casserole l'eau, le sel et le beurre, et faites bouillir très vivement; ajoutez la farine, mélangez avec la cuiller de bois et remuez en plein feu, jusqu'à ce que la pâte se détache de la cuiller ou n'y colle plus. C'est tout le travail que demande cette panade qui, au besoin, peut être remplacée par du riz bien cuit, ou de la mie de pain trempée et desséchée. Versez-la sur une assiette et étalez-la pour qu'elle refroidisse plus vite si vous êtes pressé; sinon c'est inutile et il n'y a qu'à la couvrir pour que la surface ne hâle pas.

Pour la farce, on peut utiliser des débris de veau dont on disposerait; mais comme le plus généralement, l'on ne prend, dans les ménages, que juste ce qu'il faut de viande, il est rare que l'on ait des parures à passer. A défaut, on prendra donc 200 gr. de veau, dans la rouelle, ou bien 2 escalopes de 100 grammes chacune; mais ce poids s'entend net, car s'il en fallait déduire l'inévitable réjouissance, les proportions ne seraient plus exactes.

Comme il n'y a, pour ainsi dire, pas de parures à faire sur la rouelle, coupez-la en gros dés, simplement, et s'il y a quelques petits fragments de peau et de nerfs, ils resteront sur la toile du tamis.

Pilez d'abord ce veau, en y joignant de suite l'assaisonnement et, quand il est en pâte, ajoutez la panade (*bien froide surtout*), et pilez à nouveau jusqu'à ce que les deux éléments (veau et panade) ne fassent plus qu'une masse où rien ne se distingue. Ordinairement, on pile le veau, puis on le retire pour

piler la panade; mais ici, on peut, vu la petite quantité de l'un et de l'autre, les piler ensemble.

Mettez alors le beurre, et pilez encore jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé dans la farce, puis ajoutez les jaunes d'œufs l'un après l'autre, et la sauce Béchamel qui doit être bien froide. L'addition de cette sauce, qui, à la rigueur, pourrait être supprimée, a pour but de donner du moelleux à la farce. Il n'est pas utile que cette farce soit ferme, comme si elle était destinée à des quenelles; il suffit qu'elle ne se désagrège pas.

En admettant que l'on n'ait pas de Béchamel, toute autre sauce blanche, comme velouté, sauce de blanquette, etc., peut parfaitement servir. Enfin, au cas où l'on ne disposerait ni de l'une ni de l'autre, c'est l'affaire de quelques minutes pour l'improviser ainsi : dans une toute petite casserole, mélangez un peu moins de 10 grammes de farine avec même quantité de beurre; laissez cuire sans prendre aucune couleur; délayez avec un peu moins de 1 décilitre de lait; tournez sur le feu et laissez cuire et réduire doucement quelques minutes. Versez dans une assiette pour faire refroidir.

La farce étant ainsi apprêtée, passez-la au tamis; recueillez-la dans une petite terrine, travaillez-la quelques instants avec une cuiller de bois pour bien la lisser, et tenez-la au frais jusqu'au moment de vous en servir. Cette farce, nous le répétons, peut se faire à l'avance; de sorte que, au moment des apprêts du dîner, il n'y a plus qu'à faire sauter les côtelettes, à les faire refroidir, et à les compléter comme il est dit ci-dessus, ce qui demande environ 40 minutes, parce qu'il faut compter laisser les côtelettes en presse 20 minutes au moins.

L'apprêt des côtelettes

Celles-ci peuvent être achetées toutes prêtes et parées, ce qui ne revient guère plus cher que de prendre des carrés, qu'il faut détailler soi-même. Ceci est bon dans les maisons où il y a un grand débit, et où les parures peuvent être utilisées d'une façon ou de l'autre, mais dans un ménage, il est préférable, nous le répétons, de se procurer ces côtelettes toutes prêtes, et il va sans dire que de sont des côtelettes de noix, et non celles du collet (côtes découvertes).

Chauffez dans un sautoir environ 40 grammes de beurre, et rangez dedans les côtelettes assaisonnées simplement de sel. Quand, au bout de quelques minutes, elles sont colorées d'un côté, retournez-les pour les colorer de l'autre. Six à sept minutes suffisent pour obtenir la coloration et les cuire aux deux tiers seulement, parce qu'elles doivent être passées au four encore 7 à 8 minutes, ce qui suffit amplement pour les mettre bien à point.

Étalez sur une plaque un torchon ou une serviette, et rangez les côtelettes sur une moitié de ce torchon. Ramenez l'autre moitié dessus, de façon à les couvrir; posez une autre plaque dessus et sur celle-ci un poids de 3 kilos, et laissez en cet état pendant 20 à 25 minutes.

Au bout de ce temps, prenez les une à une, et posez dessus la valeur d'une bonne cuillerée à café de farce (35 gr.). Tartinez cette farce sur la côtelette, en la faisant bomber légèrement au milieu, et rangez-les sur une plaque au fur et à mesure qu'elles sont farcies. Observez bien que ceci doit se faire du même côté pour toutes les côtelettes, autrement il

ne serait pas possible de les dresser en turban.

Les pointes d'asperges

Celles-ci se vendent comme on le sait en petits bottillons dont le poids est ordinairement de 250 grammes (poids brut), mais le poids d'asperges vraiment utilisable n'est guère que de 100 à 110 gr., et encore, bien souvent ce poids n'est pas atteint. C'est donc en les achetant que l'on juge à vue d'œil ce qu'elles peuvent produire, pour, au besoin, en prendre un bottillon de plus. Cette garniture doit être plutôt abondante que trop courte, et c'est pourquoi on ne doit pas hésiter à prendre largement ce qu'il faut.

Inutile d'insister sur la fraîcheur des pointes d'asperges, qui doit être absolue. Après les avoir cassées en les courbant à l'endroit où elles cessent d'être flexibles, et à partir de laquelle commence la partie dure et inutilisable, prenez-en quinze en choisissant les plus belles têtes, et en les réunissant comme un bouquet; attachez-les à 3 cent. des têtes avec quelques tours de fil, et coupez-les à 3 cent. au-dessous du fil, de façon à faire une petite gerbe. Détaillez le reste en petits tronçons de 1/2 cent. de longueur (grosueur d'un petit pois); lavez-les bien à l'eau froide, égouttez-les et jetez les dans un poëlon en cuivre contenant de l'eau en pleine ébullition, salée à raison de 7 gr. au litre. Tenez l'ébullition au même point pendant le temps de la cuisson des pointes; ceci, pour les conserver bien vertes. Ce temps est de 8 minutes environ, mais il est bon de constater de temps en temps où en est la cuisson, en prenant un fragment de pointe entre les doigts et en le pressant, pour arrêter celle-ci quand elles sont cuites et encore

un peu fermes. Alors, renversez pointes et eau dans une grande passoire, égouttez et rafraîchissez, soit en plongeant la passoire dans une terrine d'eau fraîche, soit en faisant couler de l'eau dedans. Secouez bien pour faire sortir l'eau, et versez sur une assiette. Cette cuisson des pointes d'asperges se fait pendant que les côtelettes sont à refroidir, mais elle peut très bien se faire quelques heures à l'avance. Ce sont là des petits détails de travail qui s'exécutent tout en s'occupant d'autre chose.

Pour finir les côtelettes et lier les pointes d'asperges

Huit minutes avant l'instant où les côtelettes devront être servies, mettez la plaque où elles sont rangées au four de chaleur modérée. Si le four est très chaud, tenez la plaque à l'entrée, et ne fermez pas la porte. Ce passage au four a pour but : 1° de pocher la farce dont on a tartiné les côtelettes; 2° de réchauffer celles-ci et de compléter leur cuisson. Cette farce doit rester absolument blanche, et pour l'empêcher de colorer au four, on couvre les côtelettes d'une double feuille de papier blanc beurré. On reconnaît que le pochage est à point quand la farce résiste légèrement sous le doigt.

Mettez la petite gerbe préparée, et qui a cuit avec les pointes détaillées dans un bol avec de l'eau chaude et un grain de sel. Versez les autres dans une petite casserole à bords bas, et passez-les pendant 2 minutes sur le feu, en les sautant de temps en temps; ceci, pour réduire l'humidité et les chauffer en même temps. Assaisonnez d'une pincée de sel, d'une prise de sucre en poudre, et ajoutez le beurre divisé en petites parties.

Pour assurer la liaison par le mélange du beurre, vous n'avez plus qu'à rouler la casserole doucement sur le fourneau, ou bien à sauter les pointes d'asperges qui, ayant été tenues un peu fermes de cuisson, ne se brisent pas. En plus, l'humidité que détiennent toujours les pointes, même quand elles sont égouttées aussi bien qu'il est possible de le faire, ayant été réduite, c'est à dire chassée par l'évaporation pendant le court passage qu'elles font sur le feu, permet d'obtenir une liaison parfaite.

Si, par contre, on négligeait de provoquer cette évaporation, cette eau qui s'en va en vapeur resterait au fond de la casserole, et la liaison serait pour ainsi dire impossible. Le beurre se mélangerait avec cette eau, au lieu de s'identifier avec les pointes d'asperges, de former avec elles une masse compacte, et le résultat serait loin d'être le même.

Cette liaison des pointes se fait pendant que les côtelettes sont au four, de sorte que, le moment venu, il n'y a plus qu'à dresser, ce qui est l'affaire de quelques secondes.

Pour dresser et servir

Rangez les côtelettes sur un plat bien chaud, en les disposant en turban serré, c'est-à-dire en les appuyant l'une sur l'autre, et dressées presque debout. Déposez au milieu, et par cuillerées, les pointes liées au beurre, et en les montant en pyramide et, finalement, posez sur cette pyramide la petite gerbe tenue au chaud à l'eau salée, en ayant bien soin, bien entendu, de bien l'égoutter et d'en retirer le fil qui l'assujettit.

Si les pointes sont bien dressées en pyramide dans l'intérieur du turban formé par les côtelettes, cette gerbe

surgit du turban et donne au plat un aspect gracieux. Mettez à chaque manche de côtelette une jolie petite papillote, et servez de suite. Ce dressage, nous le répétons, se fait et doit se faire en quelques secondes, car ce qu'il importe de chercher avant tout, et qui a beaucoup plus d'importance que la mièvre correction d'un dressage, c'est de servir bien chaud.

Enfin, entourez au dernier moment les côtelettes d'un cordon de jus de veau (2 ou 3 cuillerées), chose qu'il est toujours utile d'avoir, même dans une petite cuisine, ou bien à défaut de jus de veau, de jus improvisé avec de la glace de viande (glace blonde), dissoute tout doucement avec 2 ou 3 cuillerées d'eau.

PERRAUT JUNIOR.



CARAFE A VIN LOUIS XVI
QUEILLÉ, Orfèvre
 11, rue des Petits-Carreux, 11
 PARIS



MEALS

QUENELLES DE FOIE A L'ALLEMANDE
 RUMSTECK GRILLÉ SUR CRESSON
 PURÉE DE POMMES DE TERRE GRATINÉE
 COMPOTE DES 3 FRUITS

POTAGE CRÈME D'ORGE
 COTELETTES D'AGNEAU FARCIES AUX POINTES
 D'ASPERGES
 CANETON ROTI
 TRUITE SAUMONÉE EN GELÉE
 LAITUES AU JUS
 PUDDING MACÉDOINE

ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE
 FILETS DE MAQUEREAU A LA ST-MALO
 HARICOTS VERTS SAUTÉS
 CROQUETTES DE RIZ

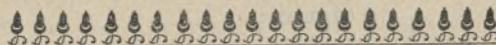
POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR
 ANGUILE A LA TARTARE
 SARCELLE ROTIE
 FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON

PIEDS DE PORCS FARCIS TRUFFÉS
 BŒUF A LA MODE FROID
 SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
 POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
 CRÈME RENVERSÉE A LA VANILLE

POTAGE PRINTANIER AU TAPIOCA-BOUILLON
 BOUDIER
 SOLE A LA RUSSE
 LANGUE DE BŒUF AU JUS
 POULET ROTI
 MORILLES A LA CRÈME
 SOUFFLÉ AU CITRON

PETITS MERLANS AU BEURRE
 POULE A LA BÉARNAISE
 GALANTINE DE HURE
 POMMES DE TERRE FONDANTES
 PUDDING DE FIGUES

POTAGE CRÈME D'ASPERGES
 FILETS DE SOLE MARGUERY
 SALMIS DE CANETON
 QUASI DE VEAU A LA BROCHE
 ÉPINARDS NOUVEAUX
 GATEAU DE RIZ AU CAMEL





QUENELLES DE FOIE

A L'ALLEMANDE

(CUISINE DE MÉNAGE)

UN de ces plats à saveur originale qui, au déjeuner, apportent quelque variété pour les amateurs de mets plutôt condimentés; d'une exécution très facile, d'un prix de revient bien modeste, et de saison en tous temps.

On peut employer pour ces quenelles n'importe quel foie, qu'il soit de génisse, de veau, d'agneau ou de porc; mais celui de veau est incontestablement le meilleur, parce qu'il est plus moelleux. Que ce soit l'un ou l'autre, l'exécution reste toujours la même.

Proportions

Pour 6 personnes .

En comptant, par personne, 2 quenelles du poids de 60 à 65 grammes.

350 gr. de foie de veau;

200 — de graisse de rognon de bœuf;

60 gr. de farine;

25 — de mie de pain fine;

60 — d'oignon;

20 — d'échalotes;

30 — de beurre;

12 — de sel;

2 — de Paprika (poivre rouge hongrois;

1 cuillerée de persil haché.

POUR GARNIR

Environ 60 gr. de pain rassis, mie et croûte;

125 gr. de beurre.

RÉSUMÉ

Étuver dans le beurre l'oignon et échalote hachés. Hacher le foie cru, la graisse; mélanger avec mie de pain émiettée, farine, oignon et échalote, persil haché; assaisonner. Remplir une cuiller de cette farce pour former les quenelles; les pocher à l'eau bouillante. Egoutter, dresser sur le plat, arroser avec beurre cuit à la noisette et les petits croûtons frits au beurre.

Temps nécessaire : 50 à 55 minutes.

La farce

1° Commencez par hacher très finement l'oignon et l'échalote; ceux-ci devant être cuits et froids pour être mis dans la farce. Mettez-les dans une petite casserole avec le beurre indiqué et faites étuver tout doucement, sans laisser aucunement prendre couleur, et en remuant de temps en temps tout en vous occupant des autres apprêts. Aussitôt que cet oignon est prêt, y ajouter le persil haché et verser sur une assiette pour refroidir. 2° Cassez la graisse en petits morceaux et retirez-en bien les peaux et filaments. Ceci doit être fait soigneusement, et pour cela il faut détacher la graisse en fragments bien menus. 3° Coupez le foie en tranches d'abord, puis chaque tranche en 4 ou 5 gros lardons, et ces lardons en carrés. Ceci n'a qu'une importance secondaire, attendu que ce détail est simplement pour faciliter le hachage. Il n'y a donc pas besoin de chercher à couper le foie régulièrement. 4° Émiettez le pain (pain

rassis), et passez la mie dans une grande passoire.

Tout ceci étant fait, le travail va très vite, puisque tous les détails sont prêts.

Hachez d'abord le foie assez finement, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il forme comme une pâte, et ne vous inquiétez pas s'il subsiste dedans quelques petits fragments de la grosseur d'une tête de grosse épingle, qui ont échappé au couteau. C'est inévitable, car pour unifier la pâte, il faudrait la passer au tamis, ce qui est d'autant plus inutile que, en voulant faire trop fin, on enlèverait au plat son caractère simpliste de vraie cuisine de ménage.

Recueillez cette pâte de foie dans une terrine, puis hachez la graisse, en y ajoutant de temps en temps la valeur d'une cuillerée de farine que vous semez dessus. Cette addition de farine a pour but d'empêcher la graisse de se pelotonner après la lame du couteau, et elle facilite beaucoup le hachage. Ajoutez-en autant qu'il est nécessaire pour rendre la besogne plus facile; il importe peu que la farine soit ajoutée dans la graisse ou bien mêlée directement dans le hachis, puisque d'une façon ou de l'autre, elle doit l'être. Quand la chose est possible, et si vous avez le choix, prenez de préférence de la graisse un peu sèche.

Hachez-la aussi finement qu'il vous sera possible, mais il y restera quand même de tout petits fragments qui, quoi que vous fassiez, résisteront au couteau. Cela ne fait rien, à condition qu'ils ne soient pas plus gros qu'une lentille. Mettez cette graisse hachée dans la terrine avec le foie; puis ajoutez la mie de pain, la farine qui reste (si vous n'avez pas tout employé pour hacher la graisse), l'oignon apprêté ci-dessus, le

sel et le Paprika. Ce Paprika est un poivre rouge hongrois, ayant un arôme spécial, que l'on emploie beaucoup aujourd'hui, et qui tient lieu de poivre ordinaire et de Cayenne; il est très recommandable. On le trouve en boîte, dans toutes les bonnes épiceries. S'il était difficile à se procurer, nous l'aurions remplacé par le poivre ordinaire, mais il donne un goût tout spécial à l'apprêt, et c'est pourquoi nous l'employons.

Avec une cuiller de bois, mélangez bien les divers éléments réunis dans la terrine, jusqu'à ce que le tout ne fasse plus qu'une pâte bien homogène et de couleur uniforme.

Pour pocher et former les quenelles

Mettez à bouillir de l'eau dans un sautoir (casserole à bords peu élevés) assez grand pour contenir les 12 quenelles que vous allez y mettre, et plutôt trop grand que trop petit. Salez à raison de 7 gr. au litre d'eau, et ne mettez de l'eau qu'aux deux tiers du sautoir. Trempez une cuiller à bouche dans un bol d'eau chaude, puis emplissez-la, sans l'essuyer, de la pâte de foie préparée; faites bomber cette pâte au-dessus des bords, de façon qu'il y en ait en dehors autant qu'il y en a dans la cuiller, afin que la quenelle ait une forme arrondie régulière. Frappez un petit coup sec avec le manche de la cuiller sur le bord de la casserole, pour faire tomber la quenelle dans l'eau; elle se détache d'autant plus facilement que la cuiller a été mouillée. Au fur à mesure, prenez la farce par cuillerées, pour la faire tomber dans l'eau bouillante, et chaque cuillerée formera une quenelle, qui sera plus ou moins correctement moulée, mais cela n'a en somme aucune importance sur la saveur, qui est le point le plus essen-

tiel. Quand toutes les quenelles sont dans l'eau, retirez le sautoir à l'écart pour arrêter l'ébullition, de façon que les quenelles *cuisent en pochant*, c'est-à-dire comme au bain-marie, puisque l'eau ne bouillant plus se maintient à 95 degrés environ. Par ce procédé, la cuisson se fait tout aussi vite, et d'une façon bien plus régulière, car il ne faut pas supposer un seul instant qu'un objet cuit mieux et plus vite dans une eau qui bout à grandes vagues, que dans une eau qui est arrêtée au frémissement et dont le degré calorique est en somme exactement le même. De plus, la pénétration du calorique dans l'intérieur de l'objet traité par ce mode se fait mieux aussi, et c'est le cas pour nos quenelles.

Donc, dès que toutes les quenelles seront dans l'eau, retirez le sautoir assez loin pour que l'eau ne bouille plus, ou reste seulement en frémissement. Couvrez pour éviter que la partie des quenelles qui n'est pas submergée ne hâle, et ayez soin de remuer l'ustensile de temps en temps, en le prenant par la queue, pour que les quenelles se retournent d'elles-mêmes dans l'eau ; ou bien retournez-les avec une fourchette en les touchant légèrement. Laissez pocher pendant 25 minutes, ce qui suffit pour cuire parfaitement les quenelles, mais si l'heure du service n'est pas arrivée, vous pouvez très bien les laisser dans l'eau un quart d'heure de plus. Vous ne devez en tous cas les égoutter que juste au moment de servir ; autrement, si elles devaient attendre, il faut les tenir au chaud, et l'on ne peut mieux les y mettre que où elles sont. Et, observation importante, *ce genre de quenelles n'est réellement appréciable qu'à la condition d'être mangées brûlantes.*

Les croûtons

Six minutes avant de servir, ou bien pendant que les quenelles sont à pocher, car cela peut se faire à l'avance, coupez le morceau de pain en petits croûtons carrés de 1 cent. 1/2 de côté sur un demi d'épaisseur. Faites chauffer 30 gr. de beurre dans une petite poêle, jetez les croûtons dedans et faites-les rissoler bien uniformément. Versez-les sur une assiette, et tenez au chaud, bien qu'ils n'aient pas le temps de beaucoup refroidir, puisque, en admettant même qu'ils soient apprêtés pendant le pochage des quenelles, le temps de les couper et de les sauter fait qu'ils se terminent en même temps que le pochage des quenelles.

Pour dresser et servir

Deux minutes avant d'envoyer le plat à la salle à manger, sortez les quenelles de l'eau et déposez-les sur un torchon étendu, pour bien les éponger. Dressez-les sur un plat rond, (un peu creux si possible), mais sans beaucoup de symétrie, que les quenelles s'y trouvent placées au hasard, comme si elles y eussent été versées. Aussitôt ceci fait, mettez le reste du beurre (95 gr.) dans la poêle, et cuisez-le vivement à la noisette, c'est-à-dire jusqu'au moment où il dégage une légère odeur de noisette, *mais gardez-vous de le laisser noircir.* Du beurre noisette au beurre noir, il n'y a qu'un pas, et il est vite franchi. Quand il est au point indiqué, jetez dedans les croûtons faits à l'avance, et versez le tout (beurre et croûtons) d'un trait, sur les quenelles, de façon à les arroser toutes. *Servez tout de suite*, afin que le plat arrive sur la table avec le beurre encore tout mousseux.

LE VOYAGEUR.



ŒUFS BROUILLÉS

AU FROMAGE

C'EST un plat de toutes saisons, très rapidement et facilement exécuté, dont on peut toujours avoir les éléments sous la main, le fromage de gruyère étant un de ceux qui se gardent en provision.

Rappelons que la réussite des œufs brouillés, quel que soit leur apprêt, exige plusieurs conditions, en général fort mal observées dans les ménages : une quantité de beurre frais suffisante ; une casserole bien appropriée à ce genre de cuisson : ne point faire attendre les œufs quand ils sont à point ; une vigilance de tous les moments tant que les œufs sont sur le feu, — et sur un feu *modéré*. C'est seulement ainsi qu'on peut obtenir des œufs bien liés, moelleux et sans grumeaux secs.

On compte d'habitude 2 œufs par personne ; et pour le beurre à employer, il faut *au moins* 10 gr. par œuf ; encore est ce là une proportion qu'on pourrait qualifier « de ménage », car en grande cuisine on en met le double. Mais dans l'apprêt d'œufs brouillés au fromage, il faut tenir compte que le fromage lie les œufs et les rend crémeux : c'est donc suffisant.

Proportions

- 6 œufs ;
- 60 gr. de beurre ;
- 60 — de fromage de gruyère très frais ;
- Un peu de Parmesan, si l'on veut ;
- Sel, poivre, muscade ;

Une cuillerée de crème légère ou de très bon lait.

La casserole et les préparatifs

Jamais de fer blanc, de fer étamé, de porcelaine à feu : c'est trop mince, les œufs y cuisent trop vite et attachent, même sur un feu doux. Prenez toujours une casserole en cuivre étamé forte, épaisse, *large* de fond, par conséquent la *sauteuse*, à bords bas et évâsés, à angle du fond arrondi, qui est le type du genre. A défaut de *sauteuse*, la casserole également large de fond et basse de bords, mais à bords droits, appelée « sautoir », peut être utilisée. Et surtout veillez à ce que le fond porte bien partout, sans quoi les œufs attacheraient là où la casserole fait une bosse. Etalez-y la moitié du beurre, avec le doigt. Cassez les œufs directement dans la casserole, *sans les battre* d'abord ; assaisonnez. Tout ceci peut être préparé à l'avance.

D'avance aussi, râpez le fromage. Cassez le reste du beurre en petits morceaux comme des noix. *Tenez tout ceci à portée*, ainsi qu'une large cuiller de bois à bout carré et le petit fouet en fil de fer pour les sauces ; le lait dans le fond d'un verre. Et préparez le légumier ou le plat chauffé.

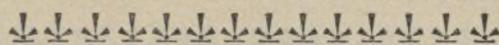
La cuisson

Cinq ou six minutes avant de servir, posez la casserole sur un feu modéré, et immédiatement avec le fouet délayez jaunes et blancs, en agitant doucement en tous sens, de façon à bien les mélanger sans faire mousser. Cela tout juste le temps de les mélanger, car si vous travaillez plus longtemps avec le fouet, vous rendrez les œufs trop liquides,

mousseux, et ils granuleront, au lieu de se lier par masses comme il convient. Tout de suite, donc, quittez le fouet pour prendre la cuiller de bois que vous promenez d'avant en arrière sur le fond de la casserole, et autour, en ramenant les parties liquides là où vous avez déplacé les parties cuites. Dès que vous voyez la masse épaissir, retirez la casserole du feu, pour opérer le mélange à la cuiller, car la casserole échauffée cuit les œufs en dehors du feu, et ajoutez du beurre. Puis remettez sur le feu, en remuant toujours, et peu à peu, ajoutez encore du beurre, et la crème. N'attendez pas que les œufs soient à point pour retirer la casserole du feu, puisqu'ils recuisent encore; donnez avec le fouet un ou deux coups à ce moment, pour amalgamer les parties prises aux parties encore liquides, et ajoutez seulement alors le fromage, en fouettant hors du feu. Versez dans le légumier bien chauffé au fond, mais pas brûlant cependant au point que les œufs y recuisent, et *servez tout de suite*.

En somme, l'important est de ne pas trop laisser cuire sur le feu, et si l'on n'a pas l'habitude encore de ces œufs, de retirer la casserole du feu plusieurs fois, pour empêcher de trop cuire. Puisqu'on peut l'y remettre jusqu'à ce que le degré de cuisson soit atteint, autant de fois que l'on veut, il est donc facile de procéder avec prudence, cela n'étant en rien préjudiciable à la réussite des œufs brouillés. L'addition progressive du beurre, en refroidissant les œufs chaque fois, s'oppose à leur surchauffe; de même pour la crème ou le lait, que pour cette raison on met vers la fin plutôt qu'au début.

LA VIEILLE CATHERINE.



Compote des 3 fruits secs

500 gr. de pruneaux;
125 — d'abricots secs, dits oreillons;
125 — de figues sèches, petites;
150 à 200 gr. de sucre, suivant qu'on aime plus ou moins sucré, en morceaux ou cristallisé;

1/2 litre d'eau;

1/4 — de vin rouge;

Un peu de zeste d'orange très fin;

Un peu de cannelle, si on l'aime.

Rangez les trois sortes de fruits dans un légumier ou soupière qu'on puisse couvrir et fermer hermétiquement.

Par dessus, mettez le zeste et la cannelle. Faites bouillir ensemble l'eau et le vin, et versez bouillant sur les fruits. Couvrez. Laissez refroidir complètement. Cette opération peut se faire — *elle doit même se faire* — la veille.

Versez le jus dans une casserole avec le sucre; faites bouillir 4 ou 5 minutes. Versez une seconde fois sur les fruits et lorsqu'ils sont froids, servez.

Ces fruits n'ayant subi ni cuisson ni lavage préalables, doivent être, on le conçoit, d'un choix supérieur. Il ne faut, pour employer ce procédé, que des fruits de première qualité vendus en boîtes ou en paniers.

A. COLOMBIÉ.



ALIMENT DES ENFANTS



Nettoyage des Guipures et des Dentelles

Dentelles et guipures blanches n'ont jamais, ce semble, rencontré autant de multiples emplois qu'en ce moment. Il en faut sur tout et partout : sur les robes, en pélerines, en cols, en revers, en entredeux, en volants, en cravates, etc.; dans la maison, sous forme de coussins, de têtiers, d'accotoirs, de nappes, de stores, de « jetés » de canapés, et combien encore d'autres ! L'entretien finit par devenir coûteux quand tout est donné à la dentellière, dont les soins pourraient n'être réservés qu'aux objets de véritable valeur. Sans compter les nombreuses circonstances où l'éloignement d'une ville de ressources oblige à s'ingénier chez soi.

Le nettoyage, tel que je l'indique ici, est d'une exécution qui ne présente rien de fatigant ni de désagréable, et qu'une « dame » accomplira le plus facilement du monde : il n'y faut que du soin, beaucoup, même de la minutie. Si c'est une femme de chambre qui doit en être chargée, veillez, au moins les premières fois, à ce qu'elle y apporte la patience et l'observation nécessaires.

Qu'il s'agisse d'une dentelle au mètre ou d'une pièce quelconque : pélerine, voile de fauteuil, le procédé reste à peu près le même ; avec cette différence pourtant, que si le métrage présente une certaine longueur, il sera nécessaire de plier la dentelle en petit paquet et de la fixer par quelques points ; ceci pour éviter que la dentelle ne se torde, s'embrouille et se déchire.

Prendre un récipient très propre, en porcelaine ou en faïence, ou une cuvette émaillée si l'on veut, à condition que l'émail en soit bien intact, car un éclat peut provoquer une tache de rouille. Y faire dissoudre de bon savon de Marseille blanc rapé, dans de l'eau chaude (40° à 50° environ), et en quantité suffisante

pour obtenir une eau très savonneuse. Si les dentelles sont fortement salies, on ajoutera une toute petite pincée de carbonate de soude.

Mettre la dentelle à tremper dans cette eau de savon, et la laisser y séjourner au moins une heure et demie. Au bout de ce temps, l'agiter dans cette même eau, la presser doucement entre les mains *sans jamais tordre, sans jamais froter*, car toute action de ce genre risque d'endommager le réseau des fils.

Tremper ensuite la dentelle dans une seconde eau savonneuse, tiède, mais sans carbonate. Certaines personnes y ajoutent de la glycérine qui assouplit la dentelle.

Ce procédé est le plus simple ; le résultat n'est pas sensiblement différent de celui qui s'applique surtout aux dentelles de valeur. Il consiste à enrouler la dentelle en spirale sur la partie cylindrique d'une bouteille ou d'un litre, bien nettoyé, cela va de soi. Recouvrir la dentelle d'un morceau de mousseline fixé par quelques points. Plonger complètement la bouteille dans une eau savonneuse préparée comme ci-dessus ; le récipient, casserole ou terrine, doit pouvoir supporter le feu, car on fait bouillir le tout pendant une heure environ. A mesure que l'eau se salit, la remplacer par de nouvelle eau savonneuse, et cela jusqu'à ce que l'on obtienne une eau dont l'apparence soit propre.

Pour rincer, plonger la bouteille à l'eau froide, qu'on change plusieurs fois. C'est après ce rinçage qu'on démonte les dentelles de la bouteille pour les faire sécher. Les presser légèrement entre les mains et les mettre à sécher dans un linge propre.

Les vieilles dentelles qui n'ont pas été nettoyées depuis fort longtemps, ont acquis une sécheresse particulière dont il est nécessaire de les débarrasser, dans l'intérêt même de leur conservation et de leur solidité. Avant donc de les plonger dans l'eau de savon, on les met à tremper pendant au moins une journée dans un bain d'huile blanche ou d'huile d'olives, afin de rendre aux fils la souplesse qu'ils ont perdue. Puis on procède comme ci-dessus.

Toutes les dentelles ne sont point apprêtées :

on se contente de les repasser, ou mieux, de les épinglez ; cela dépend, et de leur fabrique et de l'emploi auquel on les destine. L'apprêt se prépare en faisant dissoudre environ 10 gr. de gomme arabique dans 1 litre d'eau. Faire bouillir un quart d'heure en remuant de temps en temps, avec une cuiller en bois. Achever ensuite de diluer le mélange avec de l'eau froide qu'on ajoute jusqu'à limpidité complète du liquide, qui cependant doit adhérer, « coller » encore un peu aux doigts.

La nature des dentelles, leur usage déterminent le plus ou moins d'apprêt qu'on doit leur donner ; les grosses guipures à reliefs, Irlande ou autres, réclament, en raison de leur épaisseur, un certain maintien, tout en restant souples. Il importe donc d'ajouter dans l'apprêt une plus grande proportion de gomme que pour une Valenciennes par exemple, qui tout en étant apprêtée, doit rester légère.

Les dentelles Renaissance exécutées avec des lacets et du fil teintés conservent habituellement après le lavage leur coloration crème, ocre ou ficelle. On trouve maintenant chez les marchands de couleurs des boules spécialement préparées, à l'effet d'obtenir la coloration voulue.

Toutefois, si l'on n'a pas de ces boules à sa disposition, on arrive à teinter les dentelles très suffisamment avec de simples décoctions ménagères. Par exemple on obtient une teinte crème foncée en diluant l'apprêt de gomme avec une décoction de thé, au lieu d'eau pure. Une décoction de guimauve donne une teinte légèrement verdâtre ; de même l'eau de foin.

Quelques gouttes de café teintent aussi l'apprêt ; le safran communique un beau ton jaune très chaud ; en user modérément, il est envahissant ; de l'ocre en poudre mise dans un nouet donne un jaune très caractérisé. Il est toutefois prudent, quelle que soit la teinte désirée, de faire un essai préalable sur un bout de dentelle, pour juger du ton et de l'intensité de coloration.

Dentelles ou guipures étant sèches, les tremper dans l'apprêt, préalablement passé à travers un linge blanc et fin qui retiendra les impuretés provenant de la gomme ou de la

teinture. Exprimer doucement l'excédent de liquide *sans tordre* ; puis après avoir couché la dentelle dans la main gauche, frapper dessus avec la main droite : ceci a pour effet de bien faire pénétrer le gommage ; pour être certaine qu'aucune partie n'a échappé à l'encollage, il est bon de renouveler une seconde fois la même opération.

La dentelle est alors roulée dans un linge fin où on la laisse reposer une heure ou deux.

Nous arrivons maintenant à la partie, sinon la plus *difficile*, du moins la plus minutieuse.

Les dentelles Renaissance, Cluny, etc., les dentelles à la mécanique sont couramment repassées ; les dentelles véritables, les applications, etc., et toutes choses de quelque valeur sont épinglées ; l'épinglage, du reste, peut s'appliquer aussi bien aux dentelles d'imitation, mais ce travail demandant du temps et la patience, on se contente souvent du repassage qui peut donner de bons résultats à condition d'être très bien fait.

La table ou planche à repasser aura été soigneusement garnie d'un linge blanc sous lequel on interpose plusieurs épaisseurs de molleton très douillet. Ce molleton en laine permet de bien faire ressortir le relief des dentelles qui s'y enfonce en creux. La dentelle, au moment du repassage doit être encore quelque peu humide. La poser sur la table de façon que le côté de l'endroit de la dentelle repose sur la table — afin de l'y repasser du côté de l'envers. L'y étaler bien dans sa forme et sa direction, en passant dessus la paume de la main. Puis, en tenant le pied ou talon de la dentelle avec la main gauche étendre les *picots* du bord avec la main droite.

Placer sur la dentelle une mousseline blanche très fine, et repasser avec un fer modérément chaud, ou mieux avec un petit fer à plaque intérieure qui assure contre tout accident. La mousseline empêche le brillant que laisserait le fer sur l'envers de la dentelle. Les dentelles ne se repassent pas comme une étoffe, d'un bout à l'autre ; on appuie le fer sur une même place, en suivant les dessins, et cela jusqu'à ce que cette partie soit complètement sèche.

LADY PRATICK.



ORIFÈONS

Les costumes « tailleur-couturière », pour employer l'expression du métier, sont en passe de tenir beaucoup plus de la couturière que du tailleur, par tous les enjolivements qu'on y apporte, par les fanfreluches qu'on y ajoute; et encore plus, peut-être, par la fantaisie de la coupe des jaquettes et des boléros, qui n'ont plus rien de classique ni de masculin. Tant et si bien que, la mode des étamines et des lainages légers aidant, nous en revenons, avec toutes ces garnitures, à la robe de « demi-toilette » d'il y a quinze ans, dont le corsage baleiné simulait souvent une veste; robe en lainage de fantaisie plus ou moins garnie de soie, de broderie et que détrôna jusqu'à présent le costume réellement tailleur, sobre, discret, dont tout le chic doit dériver d'une netteté de lignes, d'une concision de détails, d'une impeccabilité d'exécution absolues.

Ceci ne revient pourtant pas à dire que le costume strictement tailleur ait perdu de sa faveur; mais à côté de lui on fait autre chose; et un autre chose qui peut lui rester parallèle dans les circonstances où le costume tailleur élégant était seul indiqué.

Ce quelque chose, c'est la petite robe demihabillée, en lainage, mélangé dont la jupe sans exagération de longueur, est facile à relever, dont le corsage disposé en façon de boléro

court ou plissé, ou garni d'un grand col pèlerine, étoffe suffisamment le buste pour que, sans manteau, on n'ait point dans la rue l'air d'être en taille. Et sur ces tissus très légers ou très transparents, des galons, des biais, des baguettes et de la guipure, beaucoup de guipure, qu'on teint du reste en toutes nuances pour les assortir à celles des tissus employés.



Plus de volants en forme; il arrive bien que des jupes sont, dans certains cas, séparées en deux ou trois parties sur leur hauteur, mais le raccordement de ces parties entre elles n'est point pour constituer le volant proprement dit. Des plis en longueur, depuis les hanches, partant d'un empiècement, et se détachant en soufflets; ou encore la jupe entièrement plissée en plis couchés, comme à l'écoissaise.

Mais il ne faut pas croire qu'il soit facile d'établir ces plis tout simples en apparence, et qu'il suffise de plisser du haut en bas des lés d'étoffe en droit fil, de les ajuster sous un empiècement de hanches, pour obtenir une jupe réussie.

Chaque lé est coupé dans un sens très différent, biaisé, diminué du haut, et cet aspect simple et uniforme s'il en fut, d'une jupe ronde toute plissée, n'est obtenu qu'au prix d'une coupe très savante et d'essayages fort minutieux.

Il en est de même pour les jupes coulissées à mi-hauteur par trois rangs très espacés de fronces; c'est une disposition très en faveur pour les étoffes légères, voiles, étamines, crêpes de Chine. N'allez pas imaginer-là aussi qu'il suffise de tailler, même en forme, une jupe d'un seul morceau sur sa longueur, et d'en ramasser ensuite l'ampleur par ces gros coulissés. Il en résulterait quelque chose d'informe: quoi qu'on fasse, l'ampleur, excessive en haut, serait insuffisante en bas où elle doit atteindre communément une moyenne de 8 mètres de tour. C'est par étages et gradations qu'il faut procéder, et chaque série de coulisses représente une partie rapportée, taillée plus ou moins en forme. La répartition des fronces représente encore tout un travail que, dans les meilleurs ateliers, on ne peut bien effectuer

sur un mannequin, tant la direction de ces fronces est chose d'importance; c'est d'elle que dépend en effet toute la silhouette de la jupe qui doit rester dans sa ligne d'ensemble suffisamment collante du haut, et très floue très évasée du bas.

*

Notons en passant, pour les sous-jupes en taffetas, au lieu du volant à faux qui rentre sur les pieds et ne soutient pas assez l'étoffe de dessus, un triple gansé en coton presque aussi gros que le petit doigt, posé juste au bord, en guise d'ourlet. Et à l'envers de ce gansé, à l'intérieur par conséquent de la sous-jupe, un tout petit volant froncé, en guise de balayeuse, mais ne dépassant pas. Ces grosses ganses sont infiniment plus souples que tous les genres de cerclettes spéciales; elles ne courent pas risque de percer l'étoffe, et non-seulement elles aident à juponner du bas, mais encore elles remplacent les plombs souvent nécessaires pour faire tomber et maintenir dans leur direction les sous-jupes légères. Enfin elles ont encore ce grand avantage de n'avoir pas besoin d'être enlevées des sous-jupes en batiste ou en linon lors du blanchissage.

*

Des tissus très gros et très légers à la fois, mélangés surtout de deux tons: étamines grossières, sortes de canevas souples dont on peut compter les fils. Comme sous-jupes, des taffetas glacés de deux tons également, pour donner un joli reflet à la transparence du dessus.

Du voile encore et toujours, uni ou moucheté, tacheté légèrement. Et toute une infinie variété de « neigeuses », ces étoffes irrégulièrement semées de flocons soyeux d'une teinte différente de celle du fond.

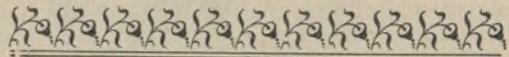
Une variété infinie dans les beiges et les gris tout unis. Ceci est une indication des nuances qui seront le plus adoptées.

Il faut signaler aussi, comme une très attrayante nouveauté, de gros pongees ou shantung, sorte de foulard exotique jusqu'ici employé seulement dans la teinte écru naturelle, et qu'on verra cette année dans des nuances claires très adoucies. Cette soie épaisse

et bourrue se garnira surtout avec de grosses guipures, notamment du filet à large réseau, à gros reliefs; et ces guipures sont, comme je l'ai dit plus haut, teintées exactement d'après la nuance de la robe.

Ces mêmes pongees, en blanc un peu ivoire, avec de grosses dentelles du même ton, feront de très élégantes blouses pour porter sous le blouson ou la veste d'un costume tailleur foncé tout passémenté de pampilles en fin cordonnet.

A. DE BOURGEOISIE.



LE CHEZ SOI

Dans son joli hôtel situé non loin du Trocadéro, tout dernièrement, l'aimable comtesse de la F... conviait ses nombreuses relations à une matinée littéraire des plus intéressantes. Le conférencier, le marquis de C..., grand seigneur fort érudit, conta à son aristocratique auditoire mille détails piquants sur la vie Athénienne de jadis.

Involontairement, les élégantes femmes qui l'écoutaient jetaient un regard sur leurs toilettes, ne pouvant s'empêcher, sans doute, d'établir une comparaison entre la coquetterie de ce temps-là et celle du nôtre. Je dois avouer qu'elles semblaient fort satisfaites de cet examen qui paraissait tout à l'avantage de notre époque.

La jolie et blonde Mme de G..., fut particulièrement remarquée, elle portait une exquise toilette de faille de Chine « Cendrillon » garnie d'applications de Bruxelles; sur le corsage assorti un galon orné de cabochons, de broderies, simulait un boléro. Les manches très larges du bas étaient serrées au poignet par le même galon brodé de pierreries. Un empiècement sur le haut de la jupe était formé par des fronces très serrées, que soulignait un entredeux de point de Bruxelles.

C'était exquis! on sait d'ailleurs que Mme de G... est, depuis des années, une fidèle cliente de la grande maison Forcillon, place du Théâtre-Français (165, rue Saint-Honoré), dont le bon goût, l'élégance comme il faut, sont universellement réputés. N'est-ce point là, en effet, que l'on va quand il s'agit d'une toilette allant à merveille, et qui, doublée de soie, ne dépasse pas 150 francs? Ce qui est presque un tour de force.

de bains par exemple, qui s'imposent plus fréquents en cette saison printanière où les efflorescences de la peau semblent une contrefaçon burlesque des bourgeoissements de la nature, vous ne pouvez mieux faire que d'adopter les bains savonneux (à l'extrait de savon, inventés en 1875 par Mme Bossé). Ils sont parfaits, et les nombreuses imitations qui ont été ou sont journellement tentées ne font qu'affirmer la supériorité des sops Bossé. Ceux-ci sont d'ailleurs approuvés par l'Académie de médecine. Rien en effet n'est plus agréable que l'emploi de cet ingénieux petit sac qui contient le son, le savon, le parfum et l'éponge.

M. Fautier-Bossé, parfumeur-savonnier, envoie gratuitement sa méthode de toilette, sur demande adressée 14, rue Séguier, à Paris (Téléph. 126.86).

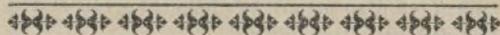
Les produits de cette maison sont en vente dans tous les magasins de parfumerie.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

M^{me} G., Blois. — Les dentifrices des Bénédictins du Mont-Majella sont ceux que je vous conseille. L'Elixir pur calme les rages de dents, il enraye la carie et conserve les dents; la poudre les blanchit, la pâte donne de la transparence à l'émail.

(Elixir : 3 fr., franco 3 fr. 50; poudre : 1 fr. 75, franco 2 fr. 25; la pâte : 2 fr., franco 2 fr. 50. Chez l'administrateur : M. E. Senet, 35, rue du 4 Septembre, Paris).



COURRIER

M^{me} du B. — Remplacer dans le soufflé, ou la crème de riz, ou la farine, par de la mie de pain fraîche émiettée au torchon, passée au tamis.

B. B. B. — Lorsque les endives sont cuites, découvrir la casserole et laisser gratiner à four chaud.

M^{me} R., Avesnes. — Non, il n'y a pas eu encore d'ouvrage de ce genre par cette personne.

Une Basque. — La dimension du moule est telle qu'ils ont tous la même hauteur, soit de 4 à 5 cent. La quantité de beurre a été indiquée dans le numéro suivant, page 300 de l'année 1902.

Petite abonnée fidèle de la Gironde. — Faire cuire le sucre au gros cassé, exactement comme pour glacer les quartiers d'oranges. Pour le Saxon, il faut diluer du sucre glace dans les quelques gouttes d'eau indiquée, tiède.

(Suite des réponses au prochain numéro.)

A propos de Mode



Rubrique bizarre dans le *Pot-au-Feu*, dira-t-on, et cependant nos fidèles étant femmes, rien de ce qui touche à la mode ne peut leur être indifférent. C'est du reste pour répondre à nombre

d'entre elles que j'écris aujourd'hui et sur ce point si controversé : le postiche.

Les coiffures artificielles sont à ce point perfectionnées que nous nous en servons pour être mieux coiffées, pour remplacer une partie faible, et surtout pour conserver et protéger nos propres cheveux, qu'abiment le col du vêtement, le chapeau et le grand air. Mieux vaut user un postiche, facilement remplaçable, qu'abimer et détériorer nos cheveux.

Les coiffures rapportées sont nécessaires pour être coiffée avec goût et bien coiffée. Pour ce faire, il faut naturellement un postiche s'appropriant à la personne qui le porte, créé pour elle, suivant son âge, son air et ses goûts.

« Ce sont, me disait M. Marius Heng, l'un de nos artistes posticheurs les plus en vogue, ces principes qui m'ont inspiré ma dernière création « l'ondulation postiche », modèle déposé qui peut se transformer à volonté et qui permet de faire toutes les coiffures, suivant les têtes et les âges, et je puis même ajouter, suivant toutes les bourses, puisque, à partir de 25 francs, je fournis une coiffure artificielle couvrant toute la tête de cheveux admirablement ondulés. »

Je connais, pour ma part, deux de mes bonnes amies qui, sur mon conseil, ont essayé cette merveilleuse création et ont bien voulu me remercier de l'indication. C'est donc sans aucune crainte que je puis adresser nos lectrices à M. Marius Heng, 33, rue Bergère, Paris.

ODETTE.