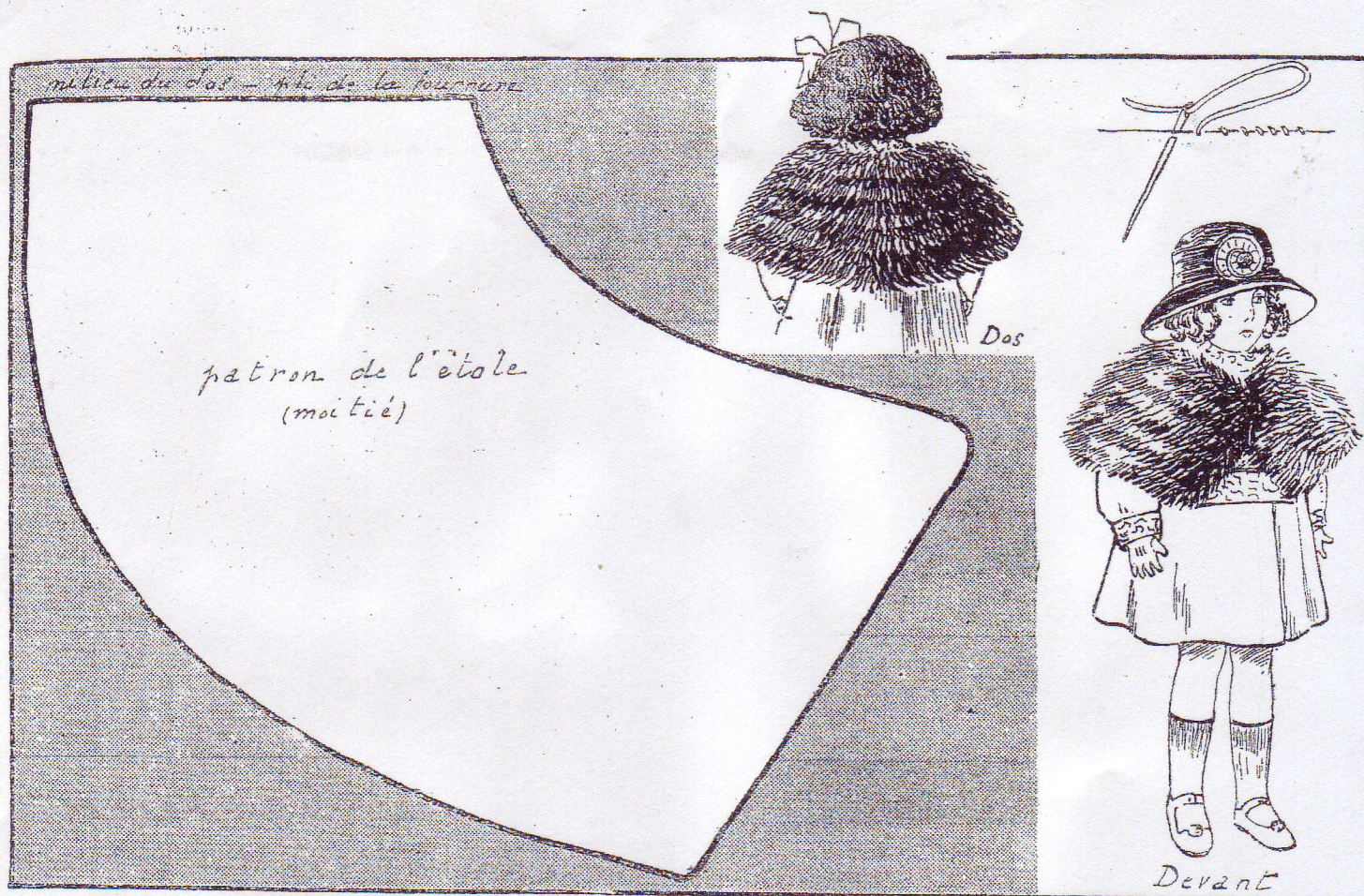


NOUS HABILLONS BLEUETTE



ÉTOLE EN FOURRURE

MON CARNET

Le patron que nous vous donnons ici est à moitié. Après l'avoir calqué et découpé il faudra donc le poser sur la fourrure pliée en double, ou mieux, indiquer par un trait à la craie le milieu du morceau que vous voulez consacrer à ce petit vêtement, et poser bord à bord de cette raie le côté du patron qui porte ces mots : « Milieu du dos, pli de la fourrure ».

Mais ici une difficulté surgit, et il ne faut pas l'escamoter mais la vaincre.

Votre étole doit, une fois misé sur le dos de la poupée, se présenter les poils descendants. Donc, en plaçant votre patron sur l'envers de la fourrure, vous ferez bien attention de mettre le haut du patron à la place qu'il doit occuper, de façon qu'une fois taillée, l'étole soit dans le sens voulu.

Si vous n'avez pas de morceau de fourrure assez grand pour tailler l'étole d'un seul morceau, posez le patron sur un morceau de toile et taillez tout autour. Puis assemblez de petits morceaux de fourrure jusqu'à ce que vous ayez obtenu un morceau assez grand, pour recouvrir entièrement la doublure de toile.

Ces coutures se font à l'envers et à points de surjet.

La fourrure, ainsi que nous vous l'avons déjà dit la semaine dernière, se coupe toujours à l'envers, avec un canif bien affilé.

Vous doublez enfin l'étole avec une soie légère ou, à défaut, un peu de linon similisé.

Encore une remarque : lorsque vous avez à coudre ensemble des morceaux de fourrure, il faut toujours que les poils se trouvent dans le même sens.

Si vous n'aviez pas assez de fourrure pour couvrir entièrement le patron, vous commenceriez par couvrir la doublure d'une petite flanelle; sur celle-ci vous poseriez des bandes de velours ou de ruban et enfin intercaleriez entre ces dernières votre fourrure coupée en bandes. La pélerine serait plus légère à l'œil sans cesser d'être chaude. Vous pourriez employer soit du velours noir, soit du velours rubis ou bleu égyptien. Cela composerait un accessoire de toilette très élégant.

Tôt-fait aux pommes. — Mettre dans un récipient trois cuillerées à potage de farine; y battre trois œufs un à un; ajouter une cuillerée de sucre, une pincée de cannelle, un peu de sel, dix cuillerées de lait, puis trois pommes coupées en tout petits morceaux. Faire dorer, dans une grande poêle, du beurre ou de la cocose, y jeter la pâte, remuer constamment avec une fourchette, procéder comme pour l'omelette, servir chaud.

Ragoût de poires. — Choisir douze poires, pas trop mûres, les éplucher, les couper en quatre dans le sens de la longueur, retirer les pépins. Mettre dans une cocotte une bonne cuillerée de beurre fondu, y ajouter les poires, tourner de temps en temps, sans couvrir, jusqu'à ce qu'elles soient rousses, et les laisser mijoter un peu sur le coin du fourneau.

Beignets sans œufs. — Délayer soigneusement 100 grammes de farine avec un quart de litre de lait et une cuillerée de vinaigre. En faire une pâte préparée deux heures à l'avance. Éplucher deux pommes de reinette, les couper en tranches très minces, les tremper dans la pâte et les jeter dans la friture bouillante. Laisser dorer des deux côtés, retirer, égoutter, saupoudrer de sucre et servir chaud.

Bugnes. — Pétrir ensemble 200 grammes de farine, un œuf entier, un verre à eau de vin blanc, un peu de zeste de citron, deux cuillerées à soupe de sucre, un peu de vanille et trois pincées de sel. Laisser reposer dix minutes.

Étendre cette pâte très finement avec un rouleau, y découper de petits rectangles que l'on tendra une ou deux fois. Les jeter dans de