

# LA FÉE DIX DOIGTS

## CASAQUE AU TRICOT

Voici un petit vêtement très en faveur, facile à faire et com-  
mode au possible.

La figure I donne le patron du corps qui est, tout simplement,  
fait de deux rectangles égaux : un pour le devant, l'autre pour le  
dos. On les réunit par les coutures  
de côté et les coutures d'épaules  
de A B et C D.

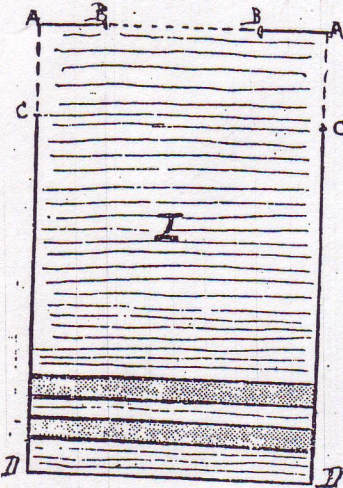


Fig. I. — Corps de la casaque.

Vous remarquerez que la cou-  
ture d'épaules qui de chaque côté  
va de A en B est arrêtée par une  
ligne pointillée qu'il ne faudra pas  
coudre : c'est l'encolure après la-  
quelle sera montée le col roulé.

Remarquez encore que la cou-  
ture de côté ne commence qu'au  
point C. Entre ce point C et le  
point A il y a une ligne pointillée  
qu'il ne faudra pas coudre : c'est  
l'emmanchure.

Cette emmanchure représente,  
sur notre dessin, à peu près le  
cinquième de la longueur totale du  
point A au point D. Nous n'indi-  
quons pas de chiffres parce que la

longueur et la largeur de la casaque sont subordonnées à la faille  
de la personne à laquelle le vêtement est destiné.

A l'endroit de cette figure I, où vous voyez quatre lignes plus  
noires, vous cassez la laine et faites plusieurs tours avec de la  
laine soit plus claire, soit plus foncée, mais  
d'une autre couleur que celle du vêtement.

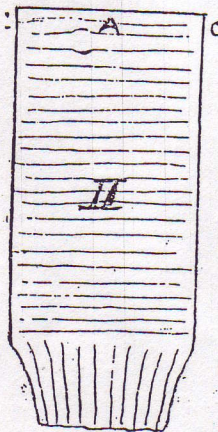


Fig. II. — Manche.

Vous cassez de nouveau la laine et faites  
plusieurs tours avec la même laine que le  
vêtement; cassez encore la laine et faites  
une seconde bande semblable à la première;  
cassez la laine et finissez le rectangle avec  
la laine employée pour le corps du vête-  
ment.

Le travail du tricot se fait au point de  
jarretière, c'est-à-dire que, retournant forcé-  
ment l'ouvrage chaque fois que l'on est au  
bout de la rangée, on travaille toujours à  
l'endroit, ce qui produit ce tricot élastique  
qui se déforme peu.

La figure II vous donne le patron de la  
manche qui est également rectangulaire,  
mais lorsque vous arrivez environ à 10 cen-  
timètres de ce qui fera le bord du poignet, au lieu de continuer le  
point de jarretière, vous faites des côtes : un point à l'envers, un  
point à l'endroit, et, lorsqu'au bout de la rangée, vous retournez  
l'ouvrage, vous faites bien attention que les points concordent,  
est-à-dire que les côtes soient bien en lignes droites.

Les manches se cousent après la casaque en A C.

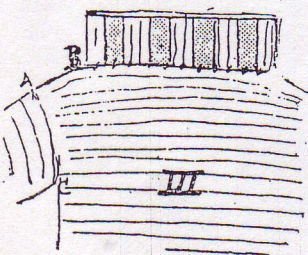


Fig. III. — Col

Le col formant bourrelet est  
simplement une bande tricotée  
toute droite et faite avec les deux  
teintes de laine déjà employées.  
On la fixe à l'encolure de B en B  
(fig. I) par un point de surjet  
(fig. III) et elle se roule d'elle-même.  
Voyez le croquis d'ensemble.

Une petite ceinture faite soit  
d'une bande tricotée, très étroite,  
soit d'une cordelière en laine, se

termine par deux  
pompons.

TANTE  
JACQUELINE



Croquis d'ensemble.



**Biscuit simplet.** — Mettez, dans une jatte, deux jaunes d'œufs,  
une cuillerée à café de fleurs d'oranger et 125 grammes de sucre en  
poudre.

Travaillez bien jusqu'à faire mousser ce mélange; ajoutez alors  
125 grammes de beurre très frais fondu au bain-marie; trois blancs  
d'œufs fouettés en neige très fermes, et à la fin 100 grammes de  
farine et 25 grammes de fécule bien mélangés.

Faites doucement le mélange et quand il est parfait, versez votre  
pâte dans un moule beurré et mettez au four.

La cuisson doit durer de 35 à 40 minutes. Votre biscuit est cuit  
à point si, plongeant dedans une aiguille à tricoter, vous la retirez  
absolument sèche. La cuisson n'est pas terminée si l'aiguille garde  
quelque adhérence de pâte.

**Saucisses au vin blanc.** — On commence par cuire les saucisses  
dans une poêle avec un morceau de beurre que l'on met en même  
temps qu'elles.

La cuisson dure environ 8 à 10 minutes pendant lesquelles on  
retourne deux ou trois fois les saucisses pour qu'elles cuisent éga-  
lement de tous les côtés.

On les enlève alors de la poêle et on les tient au chaud.

Dans la graisse où elles ont cuit, on met une cuillerée à bouche  
d'oignons hachés, une cuillerée de persil haché, une pincée de farine  
et un demi-verre de vin blanc.

On laisse cuire à feu doux pendant 5 minutes et l'on verse sur  
les saucisses.

**Sauce italienne** (demandée par la maman de Cricri).

Hachez très fin deux échalotes; mettez-les dans une petite cas-  
serole avec gros comme deux noisettes de beurre et faites blondir.  
Ajoutez deux cuillerées de pelures hachées de champignons  
et faites mijoter pendant 5 à 6 minutes sur feu modéré. Ajoutez  
soit de la glace de viande, soit du jus de rôti, une cuillerée de cor-  
nichons hachés, une purée de persil haché très fin, sel et poivre.

On peut remplacer les cornichons par le jus d'un demi-citron.

4/15/1920

# 11