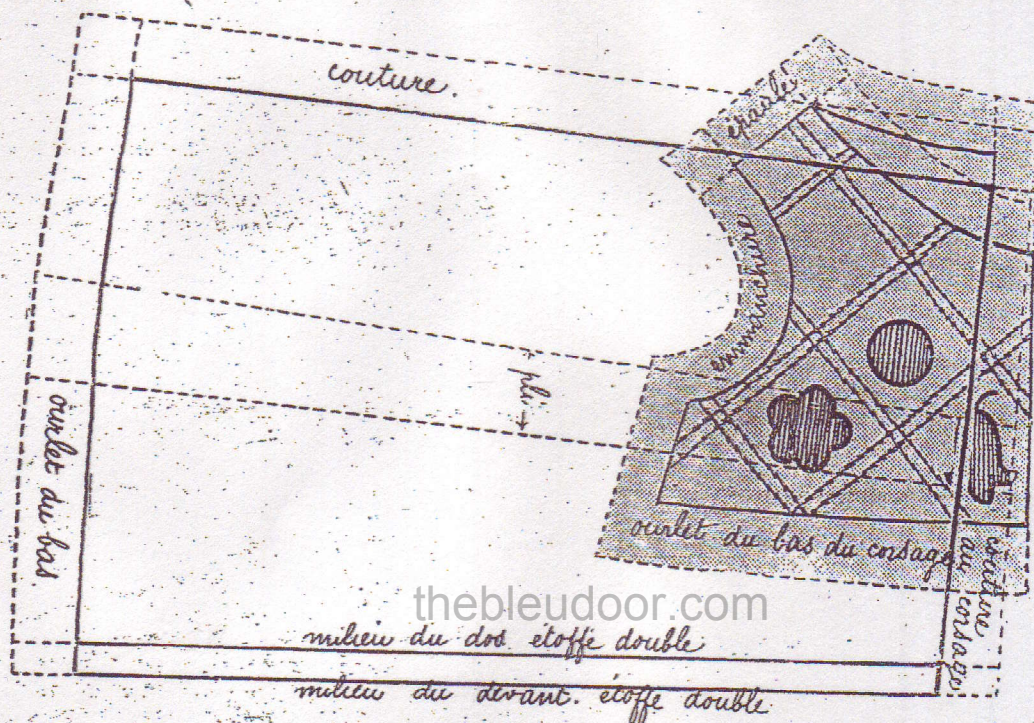
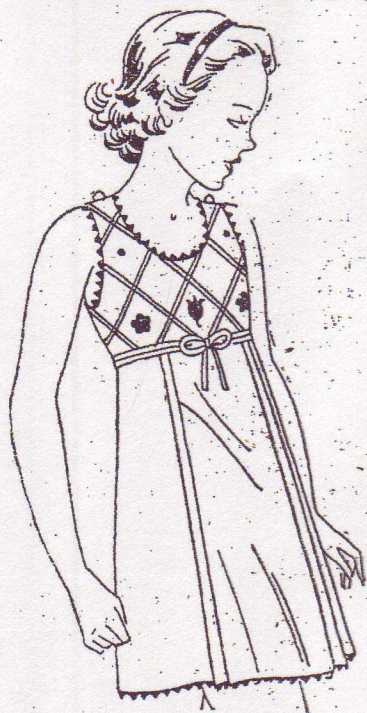


SUZETTE ET SA MAISON

le trousseau de bleuette. combinaison



Et voici la combinaison du nouveau trousseau de Bleuette, dont vous avez déjà trouvé ici plusieurs patrons. Celui-ci est composé de deux parties pour la jupe : dos plus étroit que le devant, et que vous placerez tous deux sur l'étoffe double. Puis, le corselet, composé également de deux patrons, devant et dos — ce dernier, moins décolleté que le devant — et coupés sur tissu plié.

La jupe se met en forme par les coutures des côtés, légèrement biaisées. On fait un ourlet dans le bas, puis on marque les plis des côtés : voir les lignes pointillées du patron.

Ensuite, mettre en forme également le corselet par des coutures de dessous de bras et celles des épaules.

Monter ensuite la jupe au corselet, faire les rentrés des emmanchures et du décolleté qu'on borde ensuite d'un petit picot de couleur assortie à celle de la broderie du corselet.

Cette broderie est faite, vous le savez déjà, de lignes au point de tige formant croisillons. Les trois motifs : clochette, corolle et disque, y sont placés au-dessus de la taille, dans chaque losange. Ces motifs sont brodés au passé plat. Au bas de l'ourlet, un petit picot termine joliment cette combinaison qui peut se faire en linon blanc, brodé en couleur, ou rose, citron, ou bleu pâle brodé de blanc, ou d'un ton clair contrastant. Le bleu est très à la mode avec le rose.



UN BUFFET POUR LE JOUR DE L'AN

Pour garnir la table du goûter du Premier de l'An et préparer une sorte de buffet, faites des assiettes montées de croquembouches d'oranges glacées et de marrons au caramel. On ne les mangera d'ailleurs qu'en dernier, quand on aura tout fini, même le flan à l'ananas qui est le fin du fin et que vous aurez préparé vous-même.

Flan à l'ananas. — Pour huit à dix personnes, prenez une boîte d'ananas de dix tranches. Réservez-en quatre tranches dans une assiette. Mettez dans une casserole tout le jus de la boîte, ainsi que le jus des six autres tranches d'ananas que vous aurez exprimées en les passant au moulin à purée. Mettez dans ce jus 200 grammes de sucre et faites bouillir pendant 5 minutes. Pendant que votre casserole est sur le feu, coupez en dés les quatre tranches que vous aviez réservées, jetez ces dés dans votre jus et laissez cuire encore cinq minutes. Par ailleurs, vous préparerez dans un saladier une cuillerée à soupe de farine que vous délayerez avec un peu de

(c'est-à-dire en plaçant votre moule dans une marmite d'eau bouillante). Vous pouvez préparer ce dessert la veille. En ce cas, ne démoulez qu'au moment de servir.

Marrons au caramel. — Il faut une livre de marrons, autant de sucre, une aiguille à tricoter et du papier huilé. Épluchez les marrons, jetez-les dans l'eau bouillante et faites-les cuire pendant une demi-heure environ. Puis enlevez-en la seconde peau en prenant bien garde de ne pas les casser. Laissez-les sécher. Préparez un caramel doré, piquez vos marrons avec une aiguille à tricoter et trempez-les dans le caramel. Il n'y a plus qu'à les faire sécher sur le papier huilé.

Croquembouche d'oranges glacées. — Enlevez soigneusement la peau de l'orange et tout ce qui en reste de cotonneux. Détachez les quartiers sans les crever. Avec une bonne aiguille, passez un fil au bord du centre, là où les filaments sont plus solides et nouez-en les deux bouts de manière à former une sorte d'anneau pour les suspendre. Par ailleurs, avec du lait, fabriquez-vous une série de petits crochets en forme de S. Faites cuire du sucre en caramel blond, comme précédemment pour les marrons. Prenez, l'un après l'autre, par le fil, chaque quartier d'orange avec l'un des crochets, trempez-le dans votre sucre et suspendez-le par son crochet à une baguette, aussi promptement que possible.