

raux que nous avons donnés, en vous attachant plus à l'esprit qu'à la lettre de ces principes. Suivant les circonstances, écoutez aussi votre goût personnel. Dans l'art d'encadrer comme pour le reste, il est le grand facteur et la ressource suprême. Nous vous indiquons la route à suivre ; mais il vous est permis d'en franchir parfois les limites..., sans la perdre de vue.

FULANO.

Recettes Faciles

**CERVEILLES DE MOUTON FRI-
TES.** — Faites cuire les cervelles dans un court-bouillon d'eau vinaigrée, salée, poivrée, aromatisée de thym, laurier, avec persil, oignons, etc. ; égouttez-les et trempez-les ensuite dans une pâte à frire. Placez-les alors dans la friture bien chaude. Portez sur table avec accompagnement de sauce-tomate, avec sauce piquante (dans une saucière) ou simplement avec citrons coupés en quartiers. Il faut une cervelle par personne.

POTAGE EXCELLENT. — Prenez trois oignons de moyenne grosseur et coupez-les en quatre, mettez-les bouillir dans une chopine d'eau. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, environ une demi-heure. Mêlez une cuillerée à dessert de farine dans un peu de lait pour l'épaissir ; ajoutez ensuite un morceau de beurre de la grosseur d'une noix et environ une tasse à café de bon lait, du sel et du poivre. Faites bouillir tout de suite. Prenez des tranches de pain et beurrez-les bien, coupez-les en petits carrés et mettez-les dans un bol ; versez dessus la soupe bouillante. Froid, c'est excellent.

PÊCHES A LA CONDE. — Faites cuire lentement du riz dans du lait sucré, retirez du feu, ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs en tournant quelques instants, puis placez le riz ainsi préparé dans un compo-

Faites une petite quantité de sirop de sucre assez épais dans laquelle vous mettez cuire quelques pêches coupées en deux, retirez-en la peau et placez sur le riz dans le compo-

tier, arrosez le tout du sirop dans lequel auront cuit les pêches.

CHAUSSENS AUX POMMES. — Préparez une livre de pâte feuilletée, faites environ dix ou douze ronds égaux de quelques lignes d'épaisseur. Posez sur chacune de fines tranches de pommes cuites, saupoudrez légèrement de cannelle, ajoutez-y du sucre et un peu de beurre. Repliez chaque rond de pâte sur elle-même pour qu'elle recouvre entièrement la pomme autour de laquelle vous formerez un bourrelet de pâte.

Dorez les chaussons avec une légère couche de jaune d'œuf battu avec un peu de sucre, faite cuire à un feu modéré.

La préparation de ces excellents gâteaux est facile et peu coûteuse.

Conseils Utiles

**NETTOYAGE DES FOURRURES
BLANCHES.** — Placez les objets à nettoyer dans un sac ou taie d'oreiller que vous aurez rempli d'un demi-litre de farine de gruau et d'une égale quantité de farine ordinaire. Frottez, pressez, tournez vos fourrures, comme pour les laver, pendant une demi-heure environ. Au bout de ce temps, examinez-les, et si elles ne sont pas absolument propres, recommencez l'opération qui finalement amènera un succès complet.

**POUR NETTOYER LES GANTS
DE PEAU.** — Prendre du lait écrémé, le faire bouillir en y faisant fondre assez de savon pour produire une mousse abondante. Laissez refroidir ; humecter une flanelle dans cette mousse, frotter les gants étendus sur la main, ou mieux sur une main en bois, et sécher avec un linge après le frottement.

**POUR PRESERVER LES CON-
FITURES.** — On emploie généralement du papier imbibé d'eau-de-vie. Mais celle-ci s'évapore bien vite, de là vient que le sucre se cristallise à la surface de façon désagréable. Pour éviter cet inconvénient, employez la glycérine. Imbibez votre papier de glycérine des deux côtés et posez-le sur la confiture. La glycérine ne s'évapore pas, empêche l'évaporation de la confiture, et naturellement aussi la cristallisation du sucre.

Les Collections bizarres

Quand il s'agit de collections, on sait que l'imagination vagabonde à travers les objets les plus saugrenus. Il y a des gens qui collectionnent des gants, des chaussures, des bouchons, des billets de chemin de fer et des correspondances d'omnibus (!).

Les dames américaines, et il n'y a qu'elles pour cela, ont trouvé une nouvelle mode excentrique. Celles qui voyagent beaucoup, et presque toutes sont dans ce cas, collectionnent des cuillères.

De chaque ville où elles séjournent, elles en emportent une. Or, pour satisfaire à cette rage de collection, un industriel a commencé à fabriquer des cuillères spéciales destinées à être collectionnées.

Les dames qui rentrent de leur voyage ornent les murs de leurs pièces de cuillères, comme nous y mettons nos Rouen, nos Moustiers, nos Nevers. Seulement nos faïences sont généralement artistiques ou tout au moins décoratives, tandis que des cuillères!

Ne jugeons pas les hommes sur ce qu'ils ont dit, mais d'après ce qu'ils font.—Chateaubriand.

Bibliographie

CHAMPLAIN, QUÉBEC HISTORIQUE, MONTCALM, LÉVIS, quatre plaquettes illustrées d'anciennes gravures, par Jean du Saguenay, 1 franc chaque. Librairie Bloud et Cie, 7 place Saint-Sulpice, Paris (VIe), et chez tous les libraires.

L'éclat des fêtes du tricentenaire de Québec ramène l'attention vers la Nouvelle-France si longtemps négligée. A cette occasion, Jean du Saguenay, dans sa collection canadienne, publie quatre élégantes plaquettes. Avec l'inallassable et avisé Champlain, nous voyons s'installer la civilisation chrétienne et la puissance française sur les rives du Saint-Laurent ; l'histoire de Québec, la plus noble cité du Nouveau-Monde, nous présente en raccourci l'histoire même du Canada ; enfin Montcalm et Lévis conduisent l'héroïque et dernière épopée...

C'est tout un passé glorieux et passionnant qui revit à nos yeux dans ces récits clairs et bien ordonnés où les héros nous disent souvent eux-mêmes leurs pensées et leurs actions ; même de son crayon, Champlain les illustre... ; en grand nombre d'anciennes et précieuses gravures viennent dans chaque volume ajouter au charme de l'illusion. Le Canada, ce joyau oublié de notre patrimoine, réclame sa place dans toutes les bibliothèques ; on ne saurait mieux l'offrir qu'à cette grande dame, Québec, à ce fondateur d'empire, Champlain, à ces chefs, galants seigneurs et généraux illustres, Montcalm et Lévis.