

propreté. Remontrances, caresses, rien n'y fit. Après la teinte rosée des joues, le carmin des lèvres, le noir des sourcils et des cils disparurent, la petite figure devint pâle à faire pitié. Dans son désespoir Jeanne se creusait la tête pour trouver un moyen de rendre à sa victime l'apparence de la vie. Tout à coup, elle eut une idée lumineuse : si le soleil fait tant de bien aux convalescents, pourquoi ne guérirait-il pas sa poupée de sa subite pâleur ? Enchantée d'avoir découvert le remède au mal, elle la déposa sur la fenêtre inondée par les chauds rayons de mai. La poupée ferma les yeux et parut dormir. Sa petite mère quitta la chambre pour ne pas troubler ce sommeil réparateur. Après le dîner, sa première pensée fut pour la malade. Elle s'approcha d'elle tout doucement. Hélas ! le soleil avait eu un tout autre effet que celui prévu ; le nez de la patiente s'était affaissé, ses yeux étaient toujours clos, et de petites gouttelettes de cire comme des sueurs d'agonie coulaient de sa figure sur la fenêtre. La pauvre Jeanne, désespérée, prit son enfant dans ses bras, essayant de lui ouvrir les yeux ; la cire en fondant les avait scellés. Alors elle se mit à pleurer. La mère de l'affligée entendit ses sanglots et vint voir ce qui attristait si fort sa petite

filie. Quand elle sut la cause de son gros chagrin, elle la rassura en promettant de montrer la poupée au médecin, qui la guérirait bien sûr. Cet espoir calma la petite maman ; mais elle voulut que sa fille fut guérie immédiatement ; on lui fit comprendre qu'il lui faudrait s'en séparer pour quelque temps. Elle s'y résigna.

Au bout de trois jours, la poupée revint avec la figure qu'elle avait avant la catastrophe. Ses beaux yeux bien ouverts, les cils et les sourcils repoussés, la bouche redevenue rouge comme une cerise, et ses joues plus roses que jamais. Jeanne était ravié, et ne pensait qu'à embrasser sa chère convalescente. Madame Dupré lui demanda ce qu'elle pensait du médecin. La réponse ne se fit pas attendre, la fillette voulait le remercier elle-même. Le docteur, qui avait été prévenu de l'aventure, accepta les remerciements avec une modestie qui fut jugée exagérée, mais il donna à sa cliente inexpérimentée des conseils pour la santé des poupées, qui furent religieusement observés par la suite.

Ce ne fut que quelques années plus tard que Jeanne apprit qu'on avait remplacé la tête de sa poupée par une autre semblable.

Une Québécoise.

CUISINE.

MARINADE DE CHOUX-FLEURS.

Diviser en bouquets deux beaux choux-fleurs, et les cuire à l'eau bouillante salée.

Les égoutter et les ranger sur un plat. Les assaisonner de sel et poivre, exprimer dessus un jus de citron et les arroser avec quelques cuillerées d'huile. Laisser mariner pendant quinze à vingt minutes, en ayant soin de les sauter de temps en temps.

Cinq minutes avant de servir, tremper chaque bouquet de choux-fleurs dans une pâte à frire légère, et les jeter au fur et à mesure à grande friture chaude.

Égoutter sur un linge, saler légèrement, dresser en pyramide avec un bouquet de persil frit dessus, et servir à part une sauce tomate légère.

POMMES AU RIZ.

Faites bouillir une tasse de riz pendant quinze

minutes. Mouillez des petits linges dans de l'eau bouillante et recouvrez-en l'intérieur de tasses à thé. Mettez dans ce linge au fond et sur les parois de la tasse, l'épaisseur d'un doigt de riz. Placez au centre une pomme pelée et sans cœur ; sucez, assaisonnez, tournez le linge serré jusqu'à ce que la pomme soit couverte de riz.

Attachez avec une bonne corde, et faites cuire à la vapeur une demi-heure. Servez avec sauce au vin.

GATEAU A L'ORANGE.

2 œufs, 1 tasse de sucre, 1 cuillerée à soupe de beurre, $\frac{1}{2}$ tasse de lait, $\frac{1}{2}$ tasse de farine, $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de soda, 1 cuillerée à thé de crème de tartre, 1 cuillerée à soupe de jus d'orange. Mêlez dans l'ordre donné, et faites cuire.