

moins larges, selon que l'on travaillera du drap, de la soie ou des tissus qui s'effilent.

La largeur moyenne des coutures est de un centimètre et demi; cependant, au bord du devant, on laissera environ quatre centimètres; à la couture du dessous de bras, qui joint la pièce du dessous de bras au devant, on laissera trois centimètres, car c'est par cette couture que l'on corrige le plus souvent. De plus, on ménagera aux angles de l'emmanchure et de l'encolure ce que les tailleurs appellent des "réserves" ou "crochets," qui sont une ressource certaine en cas d'accidents provenant d'erreurs dans la prise des mesures ou dans le tracé.

MARIE BOUDET.

Quelques manières délicieuses de préparer les fraises

POUR faire le blanc-manger aux fraises, prenez une pinte de fraises bien mûres. Mettez dans un plat et écrasez avec une cuillère en bois, y ajoutant les trois quarts d'une tasse de sucre pulvérisé. Laissez reposer le tout pour quelques heures dans un endroit frais.

Faites chauffer une chopine de lait au bain-marie avec une demi tasse de sucre granulé. Quand le lait est chaud ajoutez deux onces de gélatine dissoute dans un peu d'eau. Brassez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute, alors mettez dans un bol, ajoutez une tasse de bonne crème remuant jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Répandez sur le tout les fraises écrasées les battant en même temps, puis ajoutez le jus d'un citron pressé graduellement afin d'empêcher la crème de cailler. Versez ensuite dans un moule de fantaisie et mettez sur la glace. Quand il est bien pris, retournez le moule et servez avec des fraises fraîches.

Charlotte aux fraises.—Faites tremper le quart d'un paquet de gélatine dans un quart de tasse d'eau froide et quand il est amolli jetez dans une tasse de lait puis mettez le tout au bain-marie avec deux cuillerées à table de sucre. Brassez jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute; mettez alors dans un bol placé dans un autre

contenant de glace cassée. Remuez le mélange jusqu'à ce qu'il commence à épaissir. Ajoutez une chopine de crème fouettée avec un peu d'essence de vanille ou vin blanc au goût. Garnissez-le d'un moule de forme pyramidale d'une couche de fraises mûres qui auront été arrosées d'un peu de jus de citron. Jetez-y la charlotte et laissez pour qu'elle prenne bien.

Les sandwiches au pain de gingembre et aux fraises sont un dessert nouveau.

—Faites le pain de gingembre dans un moule rond si possible afin d'avoir les tranches rondes sans les tailler. Coupez le biscuit par tranches aussi minces que possible sans les briser. Couvrez de crème épaisse qui aura été bien battue, mettez un rang de fraises mûres coupées en deux, sucrées et humectées avec un peu de jus de citron ou de vin, le tout entre chaque sandwich.

Crème fouettée aux fraises.—Deux livres et demie de fraises passées au tamis, y ajoutant une demi livre de sucre pulvérisé et une pinte de crème fouettée. Mettre un rang de macarons ou autres petits biscuits sucrés dans un plat, ajouter un rang de fraises écrasées, puis un autre rang de biscuit et continuer ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crème. Mettre dans une place très froide ou sur la glace et servir dans le même plat où le tout a été préparé.

Voici une autre nouvelle recette pour un dessert de fraises se composant de trois tranches minces d'un morceau de pain viennois.

Mettez ces tranches sur une assiette, humectez-les d'une ½ tasse de lait et laissez ainsi dix minutes. Battez ensuite un œuf dans une autre assiette et trempez chaque tranche séparément dans l'œuf battu. Faites frire dans un poêlon avec une cuillerée à table de beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement bruni sur chaque côté. Alors mettez dans une assiette. Écrasez une chopine de fraises bien lavées, mélangez avec deux cuillerées à table de sucre en poudre. Étendez les fraises sur les tranches de pain et saupoudrez avec du sucre pulvérisé.

Un dessert facile et bien acceptable fait de fraises, consiste en crêpes sur lesquelles on étend les fruits.

Faire une pâte avec le jaune de trois œufs, une tasse et un quart de farine, une cuillerée à thé de sel et deux tasses d'eau; ajoutant les blancs bien battus des œufs quand la pâte aura été remuée avec une cuillère pendant cinq minutes. Mettre une partie de cette pâte dans une poêle à frire bien chaude, avec beurre; faire cuire sur un côté, puis sur l'autre jusqu'à ce que la crêpe soit légèrement brune. Il y a assez de pâte pour trois crêpes. Mettez les crêpes les unes sur les autres après avoir couvert chacune de fraises sucrées à l'avance, puis saupoudrez le tout de sucre pulvérisé.

EN GLANANT

Exposition de souris

Cette exposition se tient tous les ans à Londres. Elle est organisée par le "Mouse Fancier's Club."

A la dernière de ces expositions, quatre cent soixante-quinze variétés de souris et de rats étaient représentées. C'est une souris noire et rouge qui a remporté le grand prix d'honneur; elle a été payée six cents francs par un amateur de Manchester, M. Viteson.

Les prix les plus élevés ont été atteints ensuite par des souris hollandaises à longs poils qui furent payées couramment six à sept livres pièce, c'est-à-dire de cent cinquante à cent soixante-quinze francs.

Ne s'offre pas des souris qui veut!

L'origine du dé à coudre

Sait-on qu'une légende—qui ne paraît pas dépourvue d'authenticité—attribue justement la création moderne du dé à coudre au jeune Van Bershatine, natif d'Amsterdam, orfèvre et amoureux? En imaginant pour sa bien-aimée, une habile brodeuse, le petit outil propre à préserver son doigt où perlait à chaque instant la goutte de sang d'une légère blessure, il sut faire fortune et assurer l'heureux dénouement de son joli roman d'amour.

Dans un salon, on parle d'un peintre dont la paresse est proverbiale.

—Il est tellement flemmard, renchérit Calino, qu'il ne fait que des paysages d'hiver pour ne pas se donner la peine de mettre des feuilles aux arbres.