

nuageuse est  
langoureux.  
AVEGARDE  
et en prenant  
aux fruits.  
onnes sont la  
mars et en  
prennent pas  
elle que soit  
ue chargé de  
re l'air, vous  
r de grippe,  
onie tant que  
pre, vos nerfs  
vos reins en

contre les  
influenza, le  
ne santé que

des jus frais  
de figues  
nés avec des  
ent ce dont  
ame tonique  
u printemps.  
u des reins.  
t de la peau  
purifient le  
nt les organes  
tier se trouve  
ix ravages de

"dés mainte-  
nièrement par  
variables du  
otre propre  
us protégera  
l'influenza.  
te chez tous  
Fruit-a-tives

tre haleine et  
u qui en facon-  
mes ayant vos  
otre parfum,  
ffrance.  
vez aussi votre  
.. Que ne pou-  
a l'Eternel qui  
u mal; près de  
n.  
erthe Lay.

E

te sa splendeur  
Yamaska. Les  
feuillage et les  
neraudes; le ciel  
jaune transpar-  
t plein d'éclat.  
au de fleurs...  
de foin encore  
ites effacent ce  
aines.

ons d'or, là, ce  
es qui tachent  
profondes des  
ite des reflets.  
s fleurs comme  
e. Les oiseaux  
oux ramage et  
abtent la terre  
r trou. Le roi  
plus tôt l'espace  
es sont plus lon-  
is tard.

itude de l'été, la  
age rapide, roule  
bleu afin que  
coupe le poison

u matin 1924.  
Denise.

## POUR ENCADRER SOI-MÊME

Il me semble que cela est capable de vous intéresser toutes, les tableaux cachant la nudité des murs meublent si bien un intérieur, et les photographies, quel rayonnement de tendresse! quel charme de souvenir elles répandent autour de nous! Ne les enfouissent pas dans les albums sous prétexte d'économie, "bâtissons nous-mêmes leur maison."

### DU CHOIX D'UN CADRE

Un tableau, une gravure, un dessin, doivent être, autant que possible, entourés d'un cadre établi d'après leur époque; ainsi ce serait commettre un contre-sens que de placer le portrait de Napoléon Ier dans un cadre gothique, et vous feriez preuve de gout, au contraire, en mettant celui de François Ier dans un cadre Renaissance.

Les dessins, les pastels, demandent un cadre plat; les marines un cadre très creux, donnant de la profondeur; les assiettes, les objets d'art en métal (argent, bronze, cuivre) doivent être en relief, il leur faut un cadre en pente de l'intérieur à l'extérieur.

Ceci dit, voyons comment on fabrique les cadres, plus tard nous verrons comment on les répare.

Les outils nécessaires seront:

Une petite scie à lame fine (la scie de votre bûcher ne semble pas devoir convenir);

Une petite vrille et un marteau;

Plus de la colle-forte.

Si l'on veut un joli cadre artistique ou de style, on trouve chez les encadreurs ou miroitiers des baguettes préparées de différents genres et de différents bois.

Si l'on veut un cadre simple, on peut servir de lattes de bois tout unies, de petites règles plates à dessin; on peut également utiliser d'anciennes moulures, un encadrement de plateau, des panneaux étroits de bois, ou un vieux cadre que l'on réduira aux proportions voulues.

La difficulté consiste à couper les baguettes à 45 degrés (ce qui veut dire suivre exactement une ligne oblique coupant l'angle droit en deux), et à les assembler avec précision. Rien de plus simple:

1o Prendre, comme point d'appui, une pièce de bois un peu épaisse, carrée, ou, pour que ce soit plus commode, un peu plus longue que large, mais alors indiquer le Carré au moyen d'un tracé;

2o Partager ce Carré en deux par une ligne oblique allant d'un angle à l'autre;

3o A l'aide de la scie faire une entaille (5 centimètres environ de profondeur), un chemin creux en quelque sorte le long de cette ligne oblique;

4o Après avoir pris et marqué les mesures sur la baguette du cadre, placer cette dernière tout contre la pièce de bois, le point où l'on doit scier se trouvant juste à l'entaille. Naturellement, la pièce de bois étant plus épaisse que la baguette, celle-ci devra être posée sur un objet plat quelconque, susceptible de l'élever au niveau voulu;

5o Introduire de nouveau la lame de la scie dans l'entaille et scier la baguette qui, bien maintenue tout contre, sera exactement coupée dans le même prolongement. La lame ne pouvant pas dévier.

Recommencer le travail pour les quatre parties du cadre qui forcément s'ajusteront très bien. Pour les assembler, coller à la colle forte, puis percer à l'aide de la petite vrille des trous et y enfoncez des clous à très petites têtes.

Les baguettes, achetées à cet effet, portent en dedans un logement pour placer le verre, le passe-partout et le dessin.

Si l'on utilise des baguettes non préparées, pour faire ce logement, il suffit de mettre derrière une baguette plate et plus étroite que l'on colle à la colle forte sur l'envers de celle qui constitue le cadre, cette dernière étant plus large débordera à l'intérieur pour former le logement du verre.

Si l'on n'emploie que des baguettes plates, on peut en coller deux pareilles l'une sur l'autre, mais alors celle du dessous débordera à l'extérieur et celle du dessus à l'intérieur. Enfin, on peut ajouter des moulures selon sa fantaisie. Tous ces petits travaux devront être faits avant l'assemblage des quatre côtés.

Quand tous les collages seront bien secs, on songera à la décoration, si elle est nécessaire, car les baguettes achetées sont toutes décorées. Si le cadre est en bois blanc on peut laquer, doré, vernir, passer au brou de noix et cirer. C'est une question de goût.

## La mode d'été



Essayez de choisir entre ces robes de sport, si vous le pouvez, en réalité elles sont aussi jolies et élégantes et le plus simple serait de les faire toutes trois à l'aide des patrons McCall. Si vous ne pouvez vous les procurer chez vous écrivez à 90 Bond St., Toronto.

3739—14 à 16 ans—36 à 50—45c.  
3750—36 à 50—45c.  
3738—14 à 16 ans—36 à 50—45c.

### PASSE-PARTOUT

On appelle ainsi une feuille très épaisse de carton bristol qui entoure le dessin ou la gravure. La couleur de ce carton doit être appropriée à celle du cadre et du dessin.

Ne pas prendre de carton rouge ou noir. Pour un cadre doré on se sert généralement du carton vert plus ou moins foncé, du gris bleu, du bleu clair, pour un cadre acajou du gris bleu.

Couper le passe-partout de la même dimension que le verre (celle d'ailleurs de l'intérieur du cadre prise sur le logement).

Ouvrir au milieu une fenêtre pour le dessin, en découpant à l'aide d'un canif très affilé, de telle sorte que l'entaille soit nette et sans bavure. Cette fenêtre doit laisser voir le dessin et une marge de celui-ci. Pour faire quelque chose de très bien, couper en inclinant le canif, le bord sera taillé en biseau; bronzer ou doré le biseau avec un produit vendu en petits flacons par tous les drapiers. Je dois avouer que la taille, en biseau est minutieuse et difficile.

L'ouverture pratiquée ou fenêtre, peut avoir diverses formes: rondes, ovales, cintrees, etc. C'est encore une question de goût.

Le passe-partout ne se met pas toujours il convient surtout aux dessins, aux gravures et à certains genres de photographies.

Tout étant terminé, retourner le cadre, placer d'abord le verre choisi mince, sans bulle d'air, puis le passe-partout et le dessin, enfin un carton rigide, fixer au moyen de petites pointes sans tête, enfoncées dans l'épaisseur du bois absolument comme les vitriers fixent un carreau à une fenêtre avant d'y mettre le mastic. Terminer en collant sur le tout une feuille de papier.

Pour les photographies on ne colle pas de papier, on ne fixe pas le carton rigide, on le retient seulement au moyen d'agrafes vendues chez les quincailliers.

## ACHETEZ

### Les deux grands succès de la saison:

#### Valse de l'Oiseleur

Chant et piano ..... 40

#### Valse de la Fille Quaker

Chant et piano ..... 50

## RAOUL VENNAT

642 St-Denis, :: Montréal.

Demandez notre catalogue.

31



Le meilleur des tue-mouches,  
10c le paquet chez tous les  
Pharmacien, Epiciers et  
Marchands Généraux.

## La cuisine canadienne

**Barbe au gratin.**—Ecaillez, videz et nettoyez soigneusement. Fendez la barbe, jusqu'au milieu du corps; enlevez un morceau de l'arête, ce qui la rendra souple et empêchera qu'elle ne se fende. Prenez un plat à gratin; beurrez-en le fond; saupoudrez avec échalotes, oignons hachés, champignons frais, arrosez avec un verre de vin blanc et déposez la barbe sur son côté noir. Salez et saupoudrez avec les mêmes fines herbes, de la mie de pain et arrosez avec du beurre fondu. Mettez au feu; au premier bouillon, passez le plat au four, à feu doux pendant une demi-heure. Servez sur le même plat.

**Langouste à la broche.**—Fixez la langouste à la broche, à l'aide d'un hâletet, et placez-la devant un feu ardent. Arrogez avec du beurre mêlé à du vin blanc et assaisonnez de sel et de poivre. Quant la coquille devient friable, la langouste est cuite; retirez-la et servez-la avec le jus de la lèchefrite passé au tamis et augmenté du jus d'un citron, d'un verre de vin blanc, de sel au besoin et d'une pincée des quatre épices.

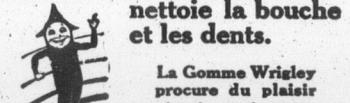
**Eperlans à la Nevers.**—Nettoyez, videz, essuyez vos délicats poissons. Mettez-les dans une assiette où se trouve un peu de beurre fondu et laissez-les ainsi pendant quelques instants. Arrangez-les ensuite sur le gril, où ils devront cuire de quinze à vingt minutes suivant la force du feu. Ils sont à point quand ils sont fermes et bien dorés partout. Vous aurez salé le poisson chaque fois que vous l'aurez retourné. Chauffez un plat, mettez au fond des tranches de beurre et posez les éperlans sur ces tranches.—Il est impossible d'imager rien de plus exquis.

**Omelette aux foies de volaille.**—Coupez vos foies en tranches minces, faites sauter au beurre ajoutez vos œufs dessus et finissez comme à l'ordinaire.

## WRIGLEY'S

Après chaque repas

De toutes les friandises que vous pouvez acheter, c'est celle qui durera le plus longtemps; en outre, elle aide la digestion, elle nettoie la bouche et les dents.



La Gomme Wrigley procure du plaisir et est avantageuse.

Cachetée dans une enveloppe hygiénique



R32

31