

**POUR ENCADRER SOI-MEME**

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 enfouissons 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 goût, 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 se 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 boîte, 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 enfoncer 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 de 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, dorer, 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 dorer le biseau avec un produit vendu en petits flacons par tous les droguistes. Je dois avouer que la taille en biseau est minutieuse et difficile.

L'ouverture pratiquée ou fenêtre, peut avoir diverses formes: rondes, ovales, carrées, 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, fixé 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.

Demandes notre catalogue.

**Les conseils de la ménagère**

**TRANSPORTS DES BLESSÉS**

Quand le patient est incapable de marcher seul, il peut être transporté par des personnes, faisant avec leurs mains, une civière.

Cette civière est faite de telle façon que le malade étant assis entre les deux porteurs, puisse leur passer une main autour du cou.

Pour placer un malade sur une civière mettez-la à sa tête, en ligne avec le corps. Laissez les deux porteurs le soulever par le dos et les hanches et le ramener sur la civière.

Si on ne peut se procurer aucune civière, on peut en improviser une en tournant un habit à l'envers, passant des bâtons dans les manches.

Une large planche ou un contrevent couvert de paille ou d'habit peuvent également servir de civière.

Essayez toujours la civière avant de mettre le malade dessus.

Ne la portez pas sur les épaules, excepté en montant une côte ou un escalier.

Evitez de la soulever au-dessus des murs, des fossés et des haies, tenez-la toujours dans la même position.

Les porteurs doivent accorder leur pas. Portez toujours le malade, les pieds en avant excepté en montant une côte. En cas de fracture de la hanche ou de la jambe portez la tête en avant.

Si on se sert de chaise, portez la tête en avant.

Pour faire du bon café, la première condition est d'avoir de la bonne graine, naturellement, et de la bien rôtir. Mais ceci ne suffit pas. Il faut encore savoir faire le café et une condition importante est la qualité de l'eau dont on se sert. La meilleure eau est l'eau distillée (non pas bouillie, mais distillée dans l'alambic). Les eaux ordinaires renferment en effet des carbonates qui détruisent une partie du taranih du café, et altèrent sa saveur. Par la distillation, ces sels sont séparés de l'eau et restent dans la chaudière; et voilà pourquoi l'eau distillée est la meilleure pour la confection du café. En passant, rappelons que le grain ou la poudre de café ne doit jamais être gardé dans le voisinage de substances à odeur forte, comme de l'eau-de-vie, l'essence-de-vin, ou de bois, le poivre, les essences. Le café en prend goût et ne le perd plus. Un navire a eu sa cargaison de café perdue parce qu'on avait joint au chargement quelques sacs de poivre. Il ne suffit pas d'enfermer le café en boîte; il faut tenir la boîte loin de toute matière odorante.



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

**La cuisine canadienne**

**Barbue au gratin.**—Ecaillez, videz et nettoyez soigneusement. Fendez la barbue, 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 barbue 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 hâtelet, et placez-la devant un feu ardent. Arrosez avec du beurre mélangé au vin blanc et assaisonné de sel et de poivre. Quant la coquille devient friable, la langouste est cuite; retirez-la et servez-la avec le jus de la lèche-frite 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 grill, 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'imaginer 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.

**WRIGLEYS**

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.



31

31

31