

### Napperon brodé

Ce napperon se fait en toile flamande ou da-noise blanche et se brode au passé avec des soies d'Alger de teintes naturelles pour les fleurs; jaune pour le coeur des fleurs et le cor-donnet qui encadre les points d'arme.

Les feuilles au cordonnet sont de plusieurs



tons de vert moyen avec point d'arme à l'inté-rieur en crème et vert très léger. Les tiges sont en vert olive moyen. Les semis que nous pu-bliions en grandeur d'exécution se disposent sur le fond en les contrariant.

A B C D E F G pour mouchoirs à broder au plumetis.

### RECETTES CULINAIRES CANADIENNES

#### Soupe aux tomates

Mettez 3 chopines de bouillon de boeuf très fort dans votre chaudron à soupe, assaisonnez bien avec un peu de poivre rouge, clou de gi-rofle et fleur de muscade, et laissez bouillir en-semble. Mettez ensuite une chopine de conser-ves de tomates dans une casserole, émiettez dans ces conserves trois tranches de pain bien épaisses que vous aurez soin de faire sécher et rôtir avant. Laissez bouillir jusqu'à ce que le pain soit tendre, ensuite, coulez à travers une passoire fine et versez dans la soupe bouillan-te. Lorsqu'elle aura bouilli quelques instants, retirez-la et servez dans un plat chaud.

#### Soupe à la julienne

Coupez par petits morceaux, en forme de fi-lets, des carottes, des navets, émincez des oi-gnons et poireaux, ajoutez-y de la laitue, de l'oseille, du céleri, des pois verts, des haricots frais en gousses ou en grains, des pointes d'as-perges, enfin tous les légumes de la saison. Mettez le tout dans une casserole avec un bon morceau de beurre, un peu de sel et de sucre, couvrez et laissez suer quelques minutes, puis ajoutez de l'eau et laissez cuire; versez ensuite dans la soupière où vous aurez préparé le pain. Quelques personnes le suppriment entièrement. On préfère quelquefois la julienne en purée;

dans ce cas, on laisse cuire les légumes un peu plus, afin qu'ils puissent facilement passer à travers la passoire. La julienne en purée est servie avec des petits croûtons de pain passés au beurre.

#### Soupe aux tomates sans viande

Faites bouillir une chopine de tomates dans une chopine d'eau jusqu'à ce qu'elles soient ten-dres, assaisonnez-les de beurre, poivre et sel. Au moment de servir, mettez-y une demi-cuil-lérée à thé de soda et laissez-la bien mitonner. Ensuite ajoutez une chopine de lait que vous aurez soin de chauffer au préalable. Des toma-tes en canistre peuvent aussi être employées en y ajoutant la quantité nécessaire d'eau pour ten-ir les proportions égales.

#### Morue salée

Faites désaler la morue dans de l'eau fraîche pendant deux jours en changeant l'eau à plu-sieurs reprises, mettez-la sur le feu dans une casserole avec une quantité d'eau suffisante pour qu'elle baigne bien et retirez-la dès que l'eau commencera à entrer en ébullition.

On prépare encore la morue de cette maniè-re. La morue étant cuite à l'eau, comme il est dit ci-dessus, on la met dans une sauce Bécha-mel avec du fromage râpé; on dresse cette pré-paration sur un plat beurré; on saupoudre le tout avec de la mie de pain mêlé de fromage de Gruyère râpé. On l'arrose de beurre fondu; puis on pose le plat sur un feu doux; on le couvre et on l'arrose dès que cela a pris couleur.

#### Huîtres au blé-d'Inde

Prenez une tasse de farine, une demi-tasse de beurre fondu, 2 cuillerées à thé de sel, le quart d'une cuillère à thé de poivre, une chopine de blé-d'Inde râpé; versez le blé-d'Inde sur la fa-rine et brassez bien; ajoutez ensuite les autres ingrédients et brassez rapidement pendant trois minutes.

Mettez environ deux doigts de graisse dans la poêle à frire et faites chauffer. Quand la fu-mée commence à s'échapper de la poêle, versez-y votre mélange par cuillerée; tenant la cuillère près de la graisse, laissez frire environ cinq mi-nutes.

#### Cochon de lait rôti

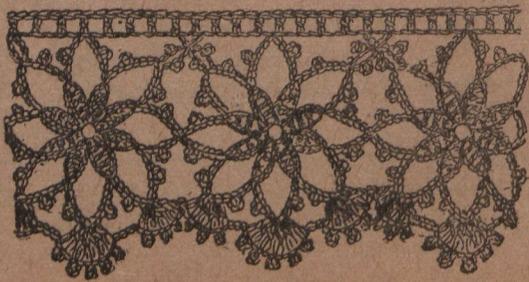
Prenez un petit cochon de 3 semaines, tué le matin, si vous voulez l'apprêter pour le dîner. Lavez-le dans l'eau froide, enlevez les ergots, laissant la peau assez longue pour envelopper le bout des pattes. Prenez 6 biscuits, plongez-les dans l'eau froide, ajoutez beurre, poivre,

#### Dentelle au crochet

Cette petite dentelle est faite en fil fin; elle imite la guipure. Chacune des étoiles se fait sé-parément; on fait d'abord 6 mailles en l'air, les réunir en une boucle; 12 mailles en l'air; sur ces 12 mailles en l'air faire successivement une demi-barrette, 9 barrettes de un jeté; 2 demi-barrettes; piquer dans la boucle centrale; 12 mailles en l'air et refaire le même travail jus-qu'à ce que l'on ait obtenu 8 branches à l'étoile; réunir ensuite les extrémités des branches de l'étoile par une chaînette, ou de temps en temps on fera un picot de 5 mailles en l'air que l'on fera tomber simultanément à droite ou à gau-che. C'est en faisant ce rond que l'on réunit les étoiles les unes aux autres.

On fait ensuite les chaînettes en boucles qui se trouvent entre 2 étoiles à la partie supé-rieure.

Le premier tour est une chaînette réunissant les étoiles à leur partie supérieure ainsi que les chaînettes que l'on vient de faire; le deuxième rang est une série de barrettes de 1 jeté sépa-rées par 1 maille en l'air; la partie inférieure de la dentelle est garnie de feston composé de 15 barrettes de 2 jetés et surmontés de 3 à 5 pi-cots de 5 mailles en l'air.



sauge et sel, mettez le tout dans le corps du cochon et cousez-le. Mettez-le rôtir dans un peu d'eau salée. Quand il commence à rôtir, sau-poudrez-y de la farine et arrosez avec le jus. Continuez la même chose jusqu'à ce qu'il soit rôti. On doit prendre beaucoup de soin pour que ce plat soit bien réussi. Un petit cochon doit rôtir en trois heures. Avant de le servir, mettez-le sur un plateau, ayant soin de le gar-nir de tranches de citrons et d'oeufs cuits durs et de lui mettre un citron entier dans la gueule.

**Sauce** — Prenez le foie et le coeur bouillis, hachez-les bien fin et assaisonnez bien. On peut substituer la sauce ordinaire faite de miettes de pain à celle faite des biscuits, si on le préfère.

#### Omelette

Séparez les jaunes de 6 oeufs des blancs et battez les jaunes complètement; ajoutez-y une petite cuillerée à table de farine mêlée molle-ment dans 3 cuillerées à soupe de lait froid et 2 cuillerées à soupe de beurre fondu dans les deux-tiers d'une tasse de lait bouilli; mêlez en-suite avec les blancs d'oeufs battus en écume, et versez-en la moitié immédiatement dans vo-tre lèchefrite chaude et laissez cuire pendant 5 à 8 minutes. Doublez votre omelette dans la lèchefrite quand la première est en partie cuite.

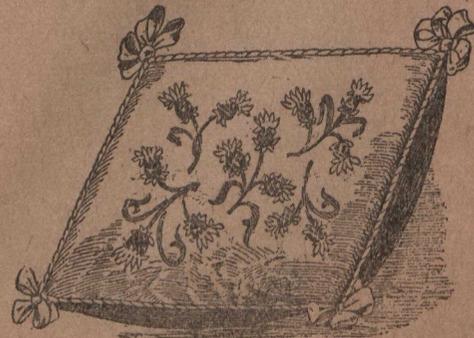
#### Gâteaux aux fruits

Prenez 1 tasse de beurre, 1 tasse de sucre brun, 1 tasse de lait sur, 4 lbs de farine, 1 lb et demie de raisin de Corinthe sec, 1 lb de raisin, 4 chopine et demie de mélasse, 2 oeufs, 1 cuil-lérée à thé de soda et un quarteron de citron.

#### Coussin en broderie moldave

Notre modèle représente un joli coussin bro-dé de gros chardons décoratifs de plusieurs tons, de mauve, de vert et de vieux jaune pour les tiges, sur soie crème.

Cette toile à grosses côtes est spéciale pour ce genre de broderie et fait très bien pour les ouvrages de ce genre. La broderie moldave va avec tous les ameublements, elle est très déco-rative et facile à exécuter. Notre dessin est bro-dé avec de la soie mi-torse pour les tons clairs seulement, et de jolis cotons qui remplacent la



soie. Ils sont très brillants et de teintes douces; de plus, ils se travaillent facilement et coûtent plus de moitié moins cher que la soie. Pour l'exécution, on reporte le dessin sur un carré d'étoffe ayant de 18 à 24 pouces (on fait des coussins de toutes tailles), et on travaille au passé plat en suivant les contours du dessin, comme nous l'indiquons sur le détail en gran-deur d'exécution; les points doivent être près les uns des autres et légèrement en biais.