

## MODES.

**VOILETTE D'ÉTÉ.**—*Première mise.*—Redingote en taffetas bleu lappi lazulli, ayant le corsage très ouvert, et encadré de deux petites ruches découpées à l'emporte-pièce ; la jupe est ornée de petites ruches qui, mélangées avec de la passementerie, forme un délicieux ornement ; les manches, à la duchesse, sont larges, garnies d'une ruche et relevées avec un ornement pareil à celui de la jupe ; chemisette droite en point d'Angleterre ; chapeau de paille d'Italie filée, avec ornements en paille.

*Deuxième mise.*—Robe de mousseline des Indes à quatre volants garnis d'une valenciennne qui ondule et qui festonne ; corsage montant et froncé à la vierge ; manches larges du bas, et fermées au poignet par un vert ; petite aragonnaise et taffetas vert encadrée de valenciennes, fermée à la ceinture sous le nœud de rubans de la robe, et ayant aux manches un gros de nœud rubans ; capote de tulle blanc avec roses perdues dans des flots de tulle.

## ECONOMIE DOMESTIQUE.

**ACACIA.**—Cet arbre s'appelle aussi robinier, du nom de Robin, naturaliste, qui l'a introduit en France. Les feuilles de l'acacia, vertes ou sèches, sont une bonne nourriture, pour les vaches ; elles leur font produire une grande quantité de lait ; pour les moutons, les chèvres et les chevaux, bien que son écorce paraisse être un peu poison pour ces derniers.

Les robiniers, qui sont de haute futaie, donnent un bois de chauffage plus lourd que le bois de chêne, et en plus grande abondance que tout autre arbre, grâce à la rapidité de leur végétation.

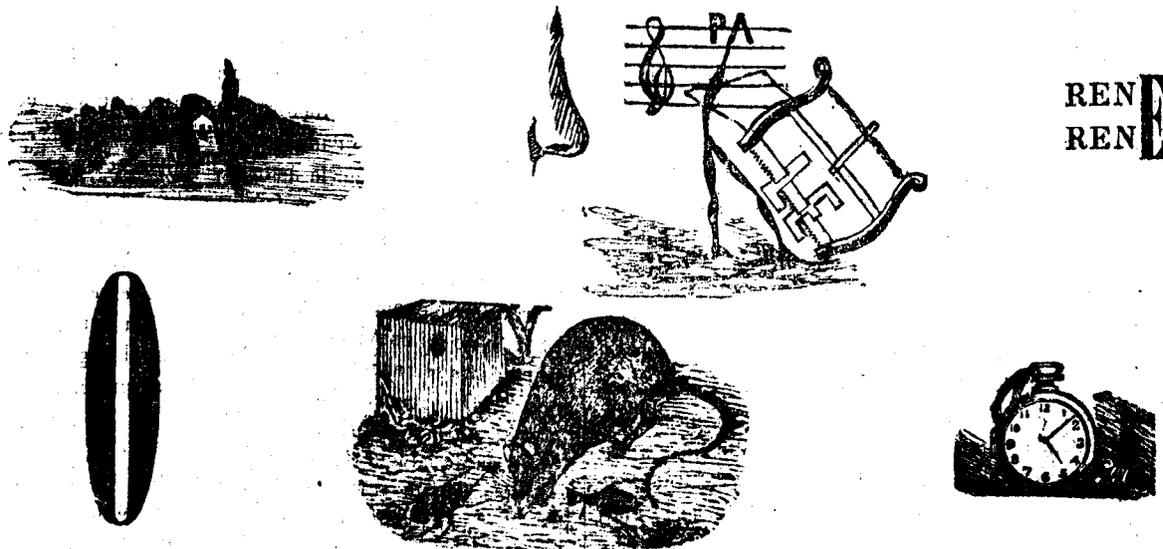
**SIRUP DE FLEURS D'ACACIA.**—Enlevez les calices et les pédicules de ces fleurs, placez-les par couches dans un bocal, en les alternant avec des couches de sucre en poudre. Au bout de vingt-quatre heures, jetez dessus de l'eau bouillante, laissez infuser vingt-quatre heures ; passez à travers un entonnoir de papier Joseph posé dans un entonnoir placé dans une bouteille. Préparez un sirop de sucre, et ajoutez-y la

queur que contient la bouteille. Faites bouillir ensemble, ce mélange, et quand il vous semblera assez épais, versez-le dans la bouteille.

Ce sirop peut remplacer en médecine le sirop de violette ; il a un arôme agréable, convient dans la toux, et est très-stomachique.

**RAMEQUIN.**—Détachez d'un morceau de veau rôti un rognon entouré de sa graisse, faites hacher le tout très-menu. Otez la mie d'un ou de plusieurs petits pains bien rassis, cela dépendra de la quantité de rognon que vous aurez ; mettez cette mie-là dans une casserole placée sur un fourneau, mêlez avec du lait ; lorsque le pain aura absorbé le lait, ajoutez-y un, deux ou trois jaunes d'œufs, du sel, du poivre et de la noix muscade ; retirez la casserole de dessus le feu, ajoutez à ce qu'elle contient le rognon et le gras que vous avez hachés, et mêlez bien le tout ensemble. Prenez les petits pains dont il ne reste que la croûte, introduisez dedans cette farce, posez ces pains sur un plat qui aille au feu et mettez-les au four pendant une demi-heure—Servez chaud.

## REBUS.



Explication du REBUS de la dernière Livraison.

Un Canadien qui sert bien son pays, ne doit point partir pour la Californie.  
Un Canadien—QUI serre bien SON—Pays—neuf doigts—poing—PAR tire. POUR—la—K lit—Fort—Nid