

NOUS HABILLONS BLEUETTE

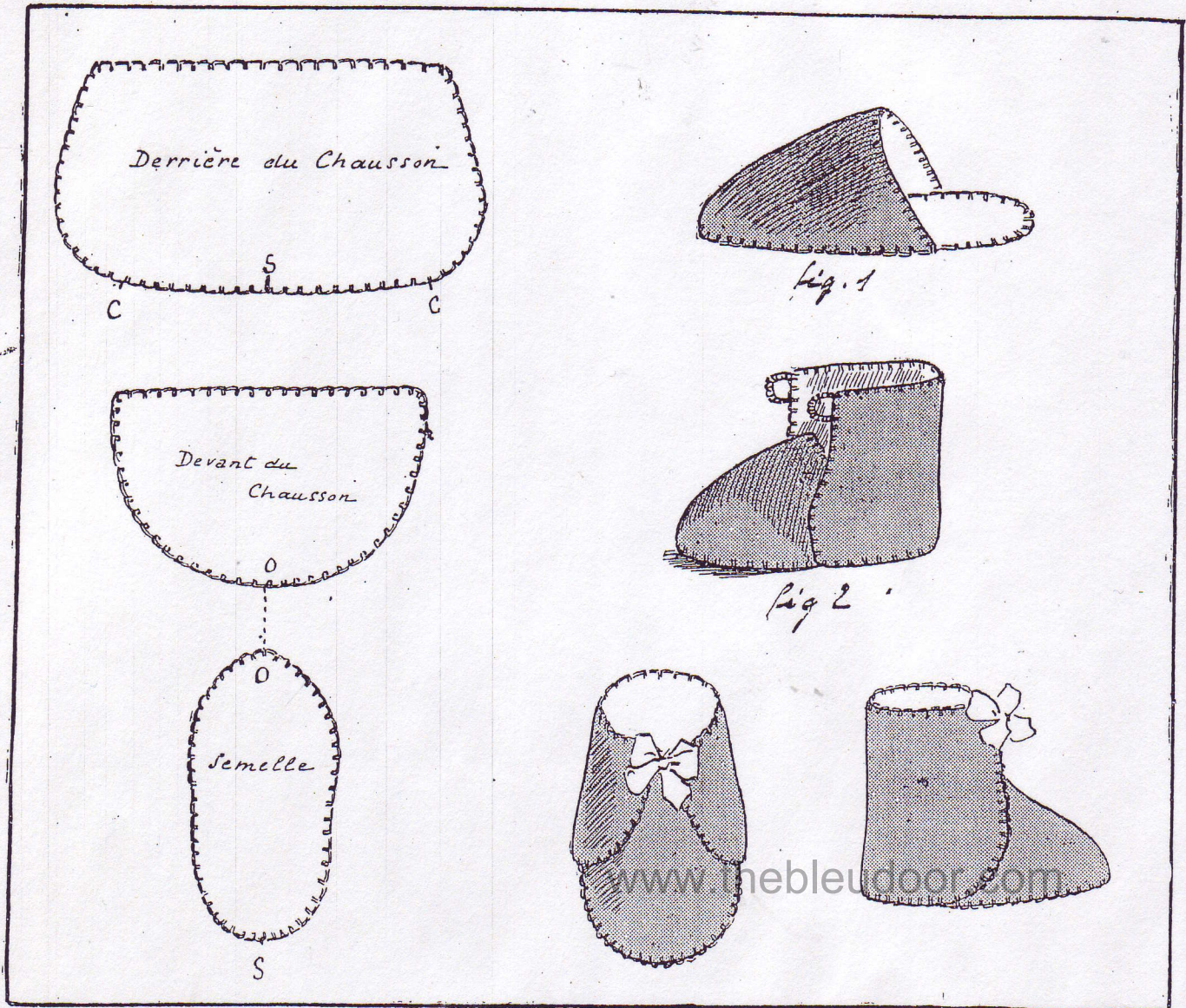
CHAUSSONS FOURRÉS

Ce petit chausson se coupe en trois parties : la semelle, le devant et le derrière.

On taille ces trois parties dans une étoffe qui ne s'effile pas trop : drap ou velours, par exemple.

La figure 2 montre le chausson avec ses trois parties réunies; vous faites deux brides à la partie supérieure, et dans les brides, on passe un ruban qui sert à nouer le chausson.

TANTE JACQUELINE.



Puis, vous taillez, pour chaque morceau, la doublure semblable; cette doublure sera de préférence en flanelle.

Vous bâtissez chaque partie du chausson bien soigneusement sur la doublure, puis vous faites tout autour un petit point de boutonnrière qui borde et réunit la doublure et l'étoffe.

Vous réunissez ensuite le devant du chausson avec sa semelle à l'aide d'un petit point de surjet que vous piquez dans le point de boutonnrière formant bordure (fig. 1).

Vous placez le point O, milieu de la semelle, sur le point O, milieu du devant.

Vous cousez, ensuite, le derrière du chausson en plaçant le point S, milieu de la semelle, devant le point S, milieu du derrière du chausson. Vous cousez à point de surjet jusqu'en C seulement.

MON CARNET

Gâteau de plomb. — Matériaux et proportions : 600 grammes de farine, 15 grammes de sel fin, 40 grammes de sucre en poudre, 375 grammes de beurre ramolli au-dessus de l'eau bouillante et six œufs entiers.

Mettre la farine dans une jatte, faire un trou au milieu et, dans ce trou, verser tous les ingrédients ci-dessus.

Bien amalgamer et passer la pâte plusieurs fois sous le rouleau. Si elle était trop épaisse, on la détendrait avec un peu de lait.

Laisser reposer la pâte pendant une demi-heure, ajoutez-y alors 125 grammes de beurre frais et abaissez-la trois ou quatre fois avec le rouleau, c'est-à-dire que, par trois ou quatre fois, vous la ramassez en boule pour l'étendre ensuite avec le rouleau.

En dernier lieu, disposez-la en gâteau rond ou carré, mais très épais; abattez-en les bords en biseau, dorez-le dessus avec du jaune d'œuf battu que vous appliquez avec les barbes d'une plume d'oie; placez votre gâteau sur une plaque après l'avoir quadrillé de losanges sur le dessus et mettez au four. Il faut une grande heure de cuisson.

3 2/19/1920