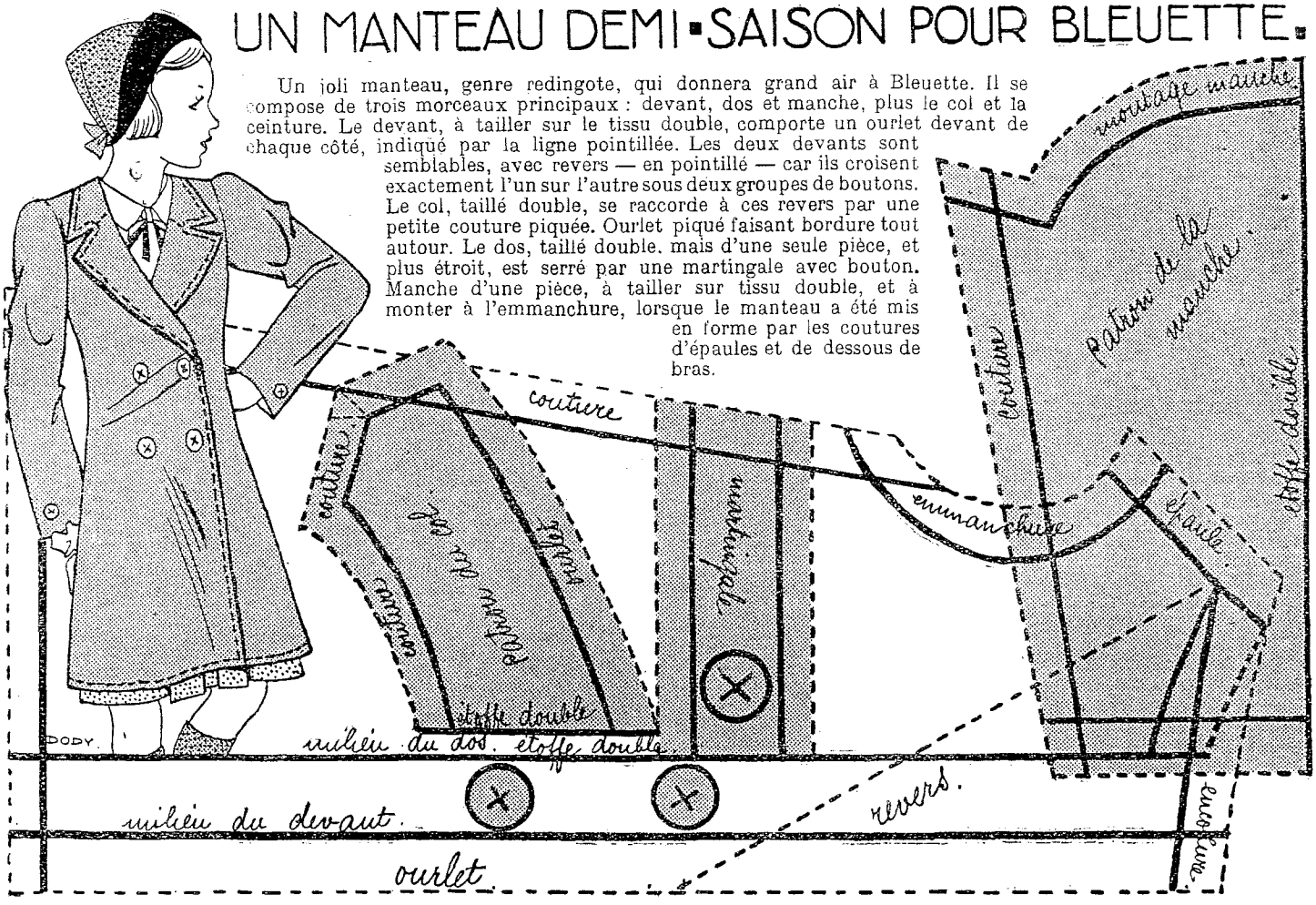
N°17 25/3/1937

 thebleudoor.com

UN MANTEAU DEMI-SAISON POUR BLEUETTE.



Un joli manteau, genre redingote, qui donnera grand air à Bleuette. Il se compose de trois morceaux principaux : devant, dos et manche, plus le col et la ceinture. Le devant, à tailler sur le tissu double, comporte un ourlet devant de chaque côté, indiqué par la ligne pointillée. Les deux devants sont semblables, avec revers — en pointillé — car ils croisent exactement l'un sur l'autre sous deux groupes de boutons. Le col, taillé double, se raccorde à ces revers par une petite couture piquée. Ourlet piqué faisant bordure tout autour. Le dos, taillé double, mais d'une seule pièce, et plus étroit, est serré par une martingale avec bouton. Manche d'une pièce, à tailler sur tissu double, et à monter à l'emmanchure, lorsque le manteau a été mis en forme par les coutures d'épaules et de dessous de bras.

LA DÎNETTE DU JOUR DE PÂQUES

Vous avez invité vos amies à passer l'après-midi avec vous et maman s'est chargée d'organiser un bon goûter. Seulement, elle voudrait sortir un peu, elle aussi, et elle vous a priée de convier vos amies de bonne heure. On goûtera à trois heures au lieu de quatre. Après, les grandes personnes s'en iront. A vous de jouer comme il vous plaira.

Vous êtes réfléchie, et vous êtes psychologue, et vous êtes ingénieuse, j'en suis convaincue. Vous vous dites : « Si vous goûtons à trois heures, je suis sûre qu'à six heures nous recommencerons à avoir faim, surtout si on va jouer au jardin. Mes petits amis m'auront apporté des œufs de Pâques en sucre et en chocolat, Moi, j'aime bien garder mes œufs longtemps. S'ils ont faim, je devrai leur en offrir, ils mangeront tout. Que faire ? » Ce n'est pas qu'on soit avare, ni egoïste, on veut conserver ses cadeaux, voilà tout, n'est-ce pas ? Alors ?...

Alors, organisons une dînette, une vraie, en règle. Mettons la table dans notre chambre : une petite nappe brodée, des serviettes à initiales. Le menu ? Il sera écrit à l'encre de Chine sur un œuf blanc posé dans un coquetier. Un œuf fourré, naturellement. Il faut le faire tourner pour lire le menu, comme si c'était une mappemonde. C'est amusant.

MENU

Potage. — Soupe au lait froid sucre et aromatise à l'eau de fleur d'oranger. Au moment de servir, on y jette de petits morceaux de biscuit.

Hors-d'œuvre. — Pralines roses entourées de feuilles pour simuler les radis.

Rôti. — Madeleine qu'on coupera en tranches.

Légumes. — Intérieur de pomme cuite dressé en manière de purée sur des croûtons de pain d'épice.

Salade. — Angélique en petits morceaux relevée de rondelles de cerises confites.

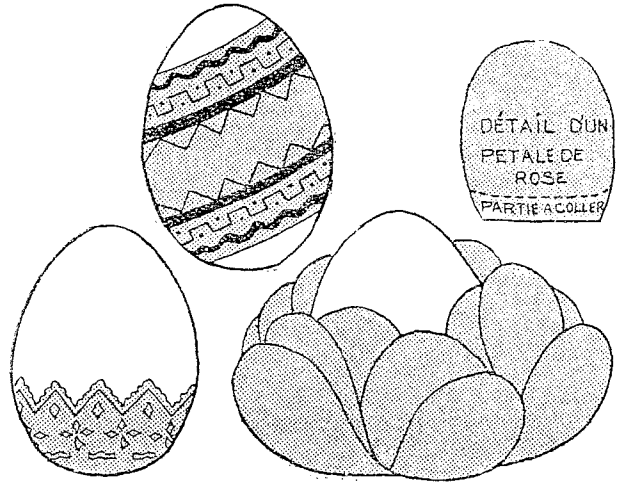
Fruits rafraîchis. — Banane et ananas coupés en tout petits morceaux et sucrés. Cela se prend à la cuillère dans les coupes du petit service.

Voilà le menu fait, quelle chance !

En guise de pain, nous aurons mis près de chaque convive deux croquignoles de couleur.

Maman, à qui on fait part du projet de dînette, de souper plutôt, qu'on veut offrir, a protesté. Elle est navrée que sa petite fille ait pensé à protéger ses cadeaux à venir contre la gourmandise de ses amies et qu'elle n'ait pas pensé à leur en offrir aussi en échange.

Maman a acheté un œuf fourré pour le menu et un pour chaque invité.



Ils serviront à marquer les places à la table de la dînette et porteront les noms. Mais ils sont blancs, il faut les garnir.

Pour que le nom écrit dessus se voie bien, garnissez-les du bas seulement : un fond de papier découpé sur les bords ou même de papier dentelle. Vous faites une bande comme pour les ribambelles et vous la collez autour de l'œuf par le fond. Ou bien mettez-leur un anneau de papier peint de raies de toutes les couleurs.

Le plus beau, celui du milieu, habillez-le de pétales de roses que vous aurez découpés dans un tissu fort et collés un par un comme vous le montre l'image.

Puis vous me direz si vos invités ont été contents.