

La Broderie

Par Mme L. de Bellefeuille

UN JOUET FACILE À FABRIQUER

DOUBLEZ CE PATRON
POUR LA BASE DU CHATON.



LES animaux boursés plaisent beaucoup aux tout petits. Voici un minet souriant très facile à fabriquer. Dessiner d'abord deux chats sur un morceau de satinette ou de toile bleue, grise ou beige. Les broder dans les nuances indiquées et coudre les côtés, sauf la partie du bas. Bourrer comme il faut et fermer en introduisant un morceau ovale en guise de base. Des petits boutons de couleur peuvent être cousus à la place des imitations brodées sur notre modèle.

La broderie se fait avec des cotons de couleur à six brins.

Allouer un quart de pouce sur les bordures pour la couture.

La tête de chat seule est d'un joli effet en guise de poche ou d'appliqué sur des tabliers ou des robes d'enfants. (Voir le tableau des couleurs page 60).

MODE DE REPRODUCTION

Appliquer le patron de cette page bien en place sur un tissu. Introduire le papier carbone entre le tissu et le patron, le côté luisant du papier appliqué sur l'étoffe. Dessiner avec un crayon à mine ronde. Les modèles peuvent servir maintes et maintes fois pourvu qu'on ait soin de ne pas percer le papier en dessinant d'une façon trop appuyée.

Mme De Bellefeuille,
60, Bord du Lac, Valois, P. Q.

Veuillez m'envoyer les articles suivants:

- ☐ Papier carbone, bleu ou jaune, pour tracer — — — — — 10¢
- ☐ Cotons de couleur pour broder le modèle — — — — — 20¢

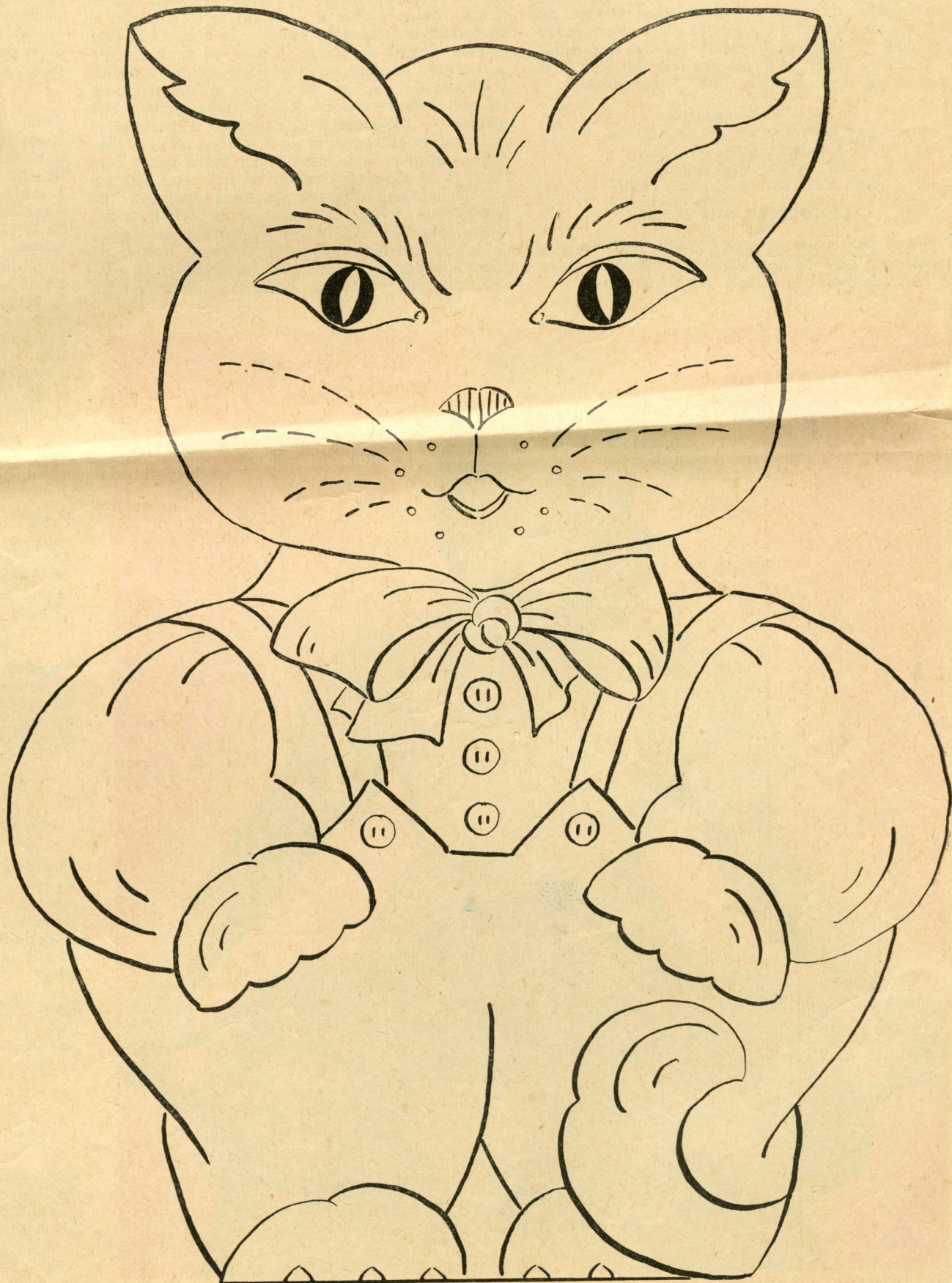
Ci-joint un mandat-poste au montant de — — — — — ¢

Nom —————

Adresse —————

Localité ————— Prov. —————

La Revue Populaire—déc. 1942



Repas des Fêtes

Par
Mme ROSE LACROIX

Directrice de l'Ecole Ménagère Provinciale et de l'Institut Ménager de La Revue Populaire, du Samedi et du Film.

MENU DE NOEL

Le temps des fêtes est celui par excellence des boustifailles de toutes espèces. Les réunions de famille traditionnelles revêtent alors un caractère particulièrement hospitalier. La table est toujours mise au temps des fêtes et les garde-manger regorgent de belles et bonnes choses.

Cette année, les restrictions du sucre ne nous permettront pas de faire tout ce que nous voudrions; cependant, nous avons une foule de choses à notre disposition pour compenser l'absence du sucre, et ne croyez-vous pas que si tous les membres de la famille consentent à faire quelques petits sacrifices durant 3 ou 4 semaines, nous pourrions sauver assez de sucre pour faire, par exemple, des beignes, de très bons biscuits et voire même le traditionnel plum-pouding ou le gâteau aux fruits.

Voici un menu de Noël qui fera les délices de tous et qui, cependant, ne contient pas de sucre.

*Le cocktail aux fruits
Les bouchées aux champignons
La dinde farcie et rôtie
La jardinière de légumes
Les charlottes russes à l'érable*

LE COCKTAIL AUX FRUITS

Préparer une coupe avec des fruits frais, oranges, pamplemousses, pommes, raisin, et arroser le tout de sirop d'érable ou de miel. Servir glacé.

LES BOUCHEES AUX CHAMPIGNONS

Faire une pâte feuilletée de la manière suivante : Tamiser de la farine, et en mesurer $1\frac{1}{2}$ tasse, y ajouter $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de sel, y mettre $\frac{1}{2}$ tasse de graisse et $\frac{1}{2}$ tasse de beurre coupé en petits morceaux. Faire refroidir le tout jusqu'à ce que le beurre et la graisse soient bien fermes. A l'aide d'un appareil spécial, ou de deux couteaux, couper le corps gras dans la farine à la grosseur d'un pois. Délayer le mélange en versant de l'eau glacée jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte molle mais non collante. A ce moment, envelopper la pâte qui doit être réunie en boule dans un papier, et mettre reposer au froid au moins $\frac{1}{2}$ heure. Au bout de ce temps, rouler la pâte à $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur, et en former un rectangle. Prendre le bout de la pâte le plus éloigné de soi et la plier en deux en longueur, puis en deux en largeur de gauche à droite. L'étendre de nouveau et la plier encore une fois, tel que ci-haut expliqué. Elle est alors prête à être utilisée. — L'étendre à $\frac{1}{4}$ de pouce d'épaisseur et la découper en rondelles de 3 pouces. Sur ces rondelles, marquer à la moitié une autre petite rondelle, et de 2 pouces environ. Mettre cette pâte sur une lèchefrite recouverte de deux épaisseurs de papier brun et faire cuire au four de 500° F., c'est-à-dire four très chaud, 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien levée et dorée. Retirer du four, à l'aide d'un petit couteau soulever la rondelle découpée à moitié avant de faire cuire; ce

qui laissera une cavité que l'on creusera avec une petite cuillère. Remplir cette cavité de poulet ou de homard à la crème ou simplement de champignons à la crème.

CHAMPIGNONS A LA CREME

Laver et éponger des champignons, utiliser les chapeaux seulement et garder les tiges que l'on mettra dans la farce. Couper en petits morceaux. Faire chauffer dans un poêlon 2 cuillerées à table de beurre, y faire sauter les champignons auxquels on mèlera 1 cuillerée à table d'oignons finement hachés. Au bout de 5 minutes, ajouter $\frac{1}{2}$ tasse de crème et continuer la cuisson 10 minutes. Saupoudrer de 2 cuillerées à table de persil frais haché et remplir les bouchées à la reine. On remettra la petite rondelle de pâte pour recouvrir la crème aux champignons.

LA DINDE FROIDE ET ROTIE

Tailler en cubes 3 pintes de pain et faire dorer au four. Emitter, ajouter 1 oignon finement haché, les tiges de champignons coupées en petits morceaux. Mouiller avec 2 tasses de bon bouillon, lier avec 2 œufs battus. Assaisonner de sel, de poivre et d'une cuillerée à thé d'épices à farce. Ajouter le foie de la dinde coupé en petits morceaux et sauté au beurre.

La dinde bien préparée, c'est-à-dire plumée, flambée et vidée, sera essuyée soigneusement et remplie de cette farce. Coudre l'ouverture, barder de quelques petites tranches de lard sur les cuisses et la poitrine. Placer la dinde sur un gril dans une lèchefrite, la poitrine en bas et la faire cuire au moins 4 heures dans un four de 300° F. Une heure avant la fin de la cuisson, retourner la dinde pour dorer la poitrine. Mettre au fond de la lèchefrite 1 oignon tranché, une carotte et 1 à 2 tasses d'eau chaude pour obtenir une belle sauce. Servir avec une garniture de légumes.

LA JARDINIERE DE LEGUMES

Faire cuire des petites pommes de terre, les passer dans de la graisse chaude, puis ensuite dans de la fine chapelure et faire dorer au four. Faire cuire des carottes, les tailler en filets et les sauter au beurre avec des petits pois et des fèves. Disposer joliment dans une assiette en pyrex.

LA CHARLOTTE RUSSE A L'ERABLE

Tapisser entièrement l'intérieur d'un moule de doigts de dames et remplir d'une mousse à l'érable. Laisser prendre bien ferme, démouler et garnir de crème fouettée et de cubes de gelée aux pommes ou de cerises.

DOIGTS DE DAMES

3 blancs d'œufs $\frac{1}{3}$ tasse de sucre
2 jaunes d'œufs
 $\frac{1}{3}$ tasse de farine $\frac{1}{2}$ cuil. à thé de vanille
Une pincée de sel

Battre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient légers, mais non secs. Ajouter le sucre graduellement en continuant de battre. Joindre à ce mélange les jaunes bien battus puis, en dernier lieu, y ajouter la farine. Mettre cette pâte dans un cornet de papier et la faire couler sur une feuille de papier non beurré. On fait au préalable des lignes sur la feuille pour que tous les doigts soient de la même longueur. Cuire 10 à 12 minutes dans un four de 350° F. Retirer du four, décoller du papier avec une spatule ou un couteau mince et en garnir le moule.

MOUSSE A L'ERABLE

1 cuillerée à table de gélatine
 $\frac{1}{4}$ de tasse d'eau froide 1 tasse de sirop d'érable
2 tasses de crème à fouetter

Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide 5 minutes. Faire chauffer le sirop d'érable jusqu'au point d'ébullition et verser sur la gélatine pour la dissoudre complètement. Laisser refroidir jusqu'à ce que le mélange commence à prendre, battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et y incorporer le sirop.

