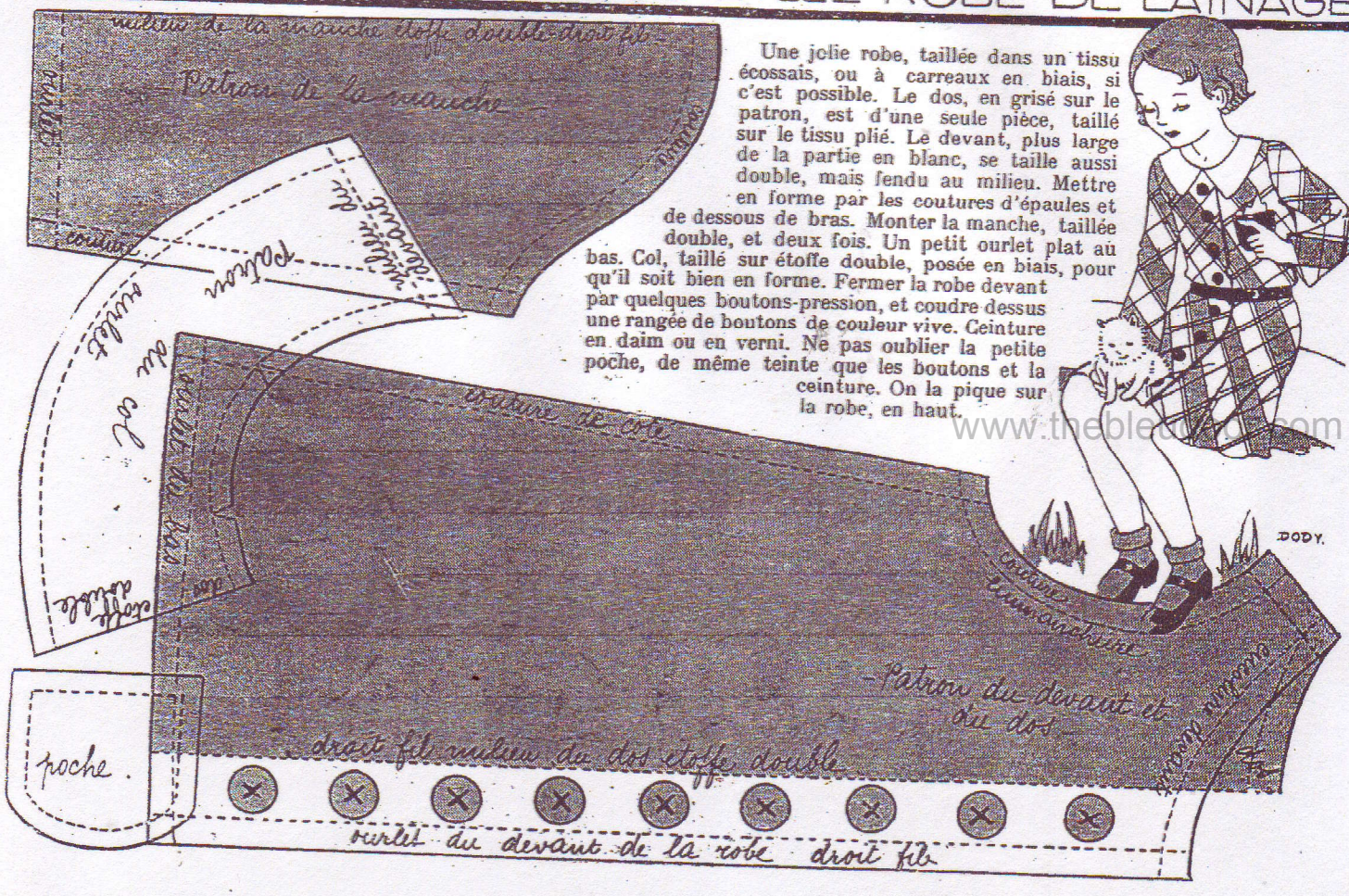
Pour l'anniversaire de son père, « Marmitonne », voulant rappeler les heures meilleures, confectionna la salade « méli-mélo » qui fut aperçue par les élèves de M. de Saint-Braing. Tentés par son aspect appétissant, les jeunes Anglais demandèrent la permission d'y goûter : ils trouvèrent ce mélange si savoureux et si original qu'ils en parlèrent à leurs parents... Ceux-ci prièrent Dorothée, moyennant rétribution, de venir chez eux assaisonner une salade pour un grand dîner qu'ils allaient donner.

Elle obtint un tel succès que bientôt il devint à la mode de convoquer la petite Française pour ses fameuses recettes dont elle gardait le secret. S'enhardissant, elle combina de savants mélanges de crème, légumes, fruits, crustacés, etc. Connue et appréciée de la meilleure société, la famille Saint-Braing fut désormais à l'abri de la gêne et « Marmitonne », que ses sœurs ne songeaient plus à critiquer, épousa plus tard un jeune lord particulièrement fin gourmet.

JACQUELINE-J. DUCHÉ.

NOUS HABILLONS BLEUETTE

BLEUETTE PORTE UNE GENTILLE ROBE DE LAINAGE



Une jolie robe, taillée dans un tissu écossais, ou à carreaux en biais, si c'est possible. Le dos, en grisé sur le patron, est d'une seule pièce, taillé sur le tissu plié. Le devant, plus large de la partie en blanc, se taille aussi double, mais fendu au milieu. Mettre en forme par les coutures d'épaules et de dessous de bras. Monter la manche, taillée double, et deux fois. Un petit ourlet plat au bas. Col, taillé sur étoffe double, posée en biais, pour qu'il soit bien en forme. Fermer la robe devant par quelques boutons-pression, et coudre dessus une rangée de boutons de couleur vive. Ceinture en daim ou en verni. Ne pas oublier la petite poche, de même teinte que les boutons et la ceinture. On la pique sur la robe, en haut.

www.thebleuette.com