

d'œufs, je serais mort de faim maintenant ! Mais, qui vous a dit de venir ici ?

— Personne, dit Jacques, nous l'avons fait de nous-mêmes.

— Et vous n'avez pas eu peur du vieux sorcier ?

Le père Léonard les vit un peu rougir.

— Si, vous avez eu peur... et vous êtes venus tout de même... Que m'avez-vous apporté ? Du pain, du beurre... du tabac !

Il se passa quelque chose d'étrange : sur les joues du vieillard, des larmes coulèrent et les enfants, la gorge serrée d'émotion, avaient peine à ne pas pleurer aussi.

— Mes enfants, mes petits enfants, murmura le vieil homme d'une voix rauque, j'ai été si malheureux depuis tant d'années, vous m'apportez mon premier rayon de soleil ! Comment vous dire merci ?

Le lendemain, Jacques et Odette revinrent à la maisonnette avec leur maman, puis, chaque jour, ils prirent l'habitude d'aller

faire une petite visite à leur nouvel ami. A mesure que disparaissaient ses rhumatismes, son humeur farouche s'adoucissait. Il racontait aux enfants des épisodes de sa vie, passée en majeure partie dans l'armée, aux colonies. Il s'était marié sur le tard et avait perdu femme et enfants dans une épidémie. Désespéré, il était venu cacher son chagrin dans ce village perdu.

Mais maintenant une grande joie venait apaiser sa tristesse : l'affection de ses petits amis, puis bientôt — car l'exemple est contagieux — l'amitié des villageois qui peu à peu se risquaient à lui demander de ses nouvelles.

Si vous traversez jamais ce joli village, vous verrez sans doute le père Léonard fumant sa pipe sur le pas de sa porte. Les paysans qui passent devant lui le saluent d'un joyeux :

— Bonsoir, m'sieur Léonard !

A jamais, le « vieux mécréant » est oublié.

DENYSE RENARD.

# LE LIVRE DE CUISINE DE SUZETTE



## LES ŒUFS MYSTÉRIEUX

C'est une délicieuse entrée, mam'zelle Suzette, que votre maman ne connaît pas et dont vous lui ferez, jeudi prochain, la surprise.

Il faut d'abord faire pocher des œufs, un par personne. Si Hortense ne peut vous aider, voici comment vous ferez. Faites bouillir de l'eau dans une casserole. Mettez dans cette eau du sel et un peu de jus de citron.

Cassez un œuf très frais, bien soigneusement, dans une soucoupe et faites-le glisser doucement, dans l'eau, qui doit « frémir » et non bouillir à gros bouillons. Avec une écumoire, vous retournez l'œuf après avoir compté jusqu'à soixante. Comptez encore une fois lentement jusqu'à soixante, et retirez l'œuf que vous mettez à égoutter sur une assiette couverte d'une serviette.

Quand vos quatre œufs — si vous êtes quatre — sont prêts, vous vous occuperez des « canapés » sur lesquels ils reposeront.

Coupez quatre tranches de pain de mie, ou de pain ordinaire, dont vous ôterez la croûte en la découpant tout autour. Dans une poêle, vous mettez un gros morceau de beurre et, dès qu'il est chaud, placez-y avec précaution, pour ne pas vous brûler, vos quatre tranches de pain. Quand elles seront dorées d'un côté, retournez-les pour qu'elles se dorent de l'autre. Puis mettez-les à refroidir sur une assiette.

Quand elles sont bien froides, vous étalez, sur chacune, une couche de beurre d'anchois, puis vous placez, sur chacune également, une tranche mince de jambon découpée de même dimension.

Vous placez ces tranches de pain sur un plat garni de feuilles de laitues, ou bien de cresson. A ce moment alors, vous mettez l'œuf poché sur la tranche de jambon.

Enfin vous cachez chaque œuf sous une belle couche de mayonnaise.

Vous verrez quel succès aura votre plat qui sera bien réussi, si vous avez soin de bien laisser refroidir les œufs et le pain.

## FLAN A LA CRÈME ROSE

Je parie, mam'zelle Suzette, que vous allez imaginer, avec ce beau nom, un succulent dessert. Détrompez-vous. Il s'agit d'un plat, succulent, c'est vrai, mais salé et poivré, avec pas trop de poivre, car ce n'est pas bon pour les petites filles.

Faites bouillir trois quarts de litre de lait. Pendant ce temps, cassez dans une terrine quatre œufs que vous battez avec une fourchette, comme pour faire une omelette. Mettez du sel et du poivre et ajoutez un peu du lait qui vient de bouillir. Ajoutez au moyen d'une cuillère pour qu'il ne tombe pas trop chaud sur les œufs qu'il cuirait, trop tôt ! Après quelques cuillérées versées ainsi, ajoutez le reste du lait en le versant directement et en remuant toujours les œufs.

Prenez un moule que vous beurrez et versez dedans votre préparation. Il faut faire cuire au bain-marie pendant une heure, passez ensuite le plat un instant dans le four. Vous laisserez un instant hors du feu avant de démouler dans un plat creux. Faites vous aider pour cette délicate opération.

Pendant que le flan cuisait, vous aurez préparé une sauce avec, dans une casserole, un bon morceau de beurre. Quand il sera fondu, mais à peine chaud, mettez une grande cuillerée de farine. Mélangez bien à la cuillère de bois et ne laissez pas jaunir.

Versez très doucement du lait chaud, sans cesser de remuer pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Mettez du sel, du poivre, et une cuillerée de sauce tomate pour donner une jolie teinte rose.

Quand la sauce sera cuite, versez-la sur le flan.

C'est délicieux !

thebleudoor.com

## NOUS HABILLONS BLEUETTE

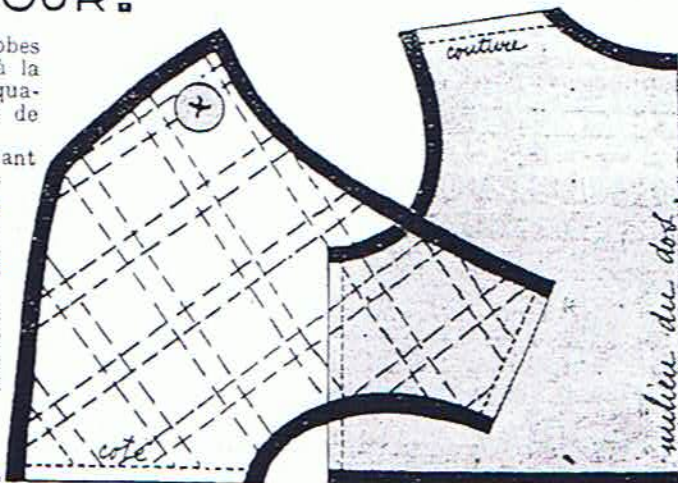
### BOLÉRO DANS LE GOÛT DU JOUR.



Un charmant petit vêtement à passer sur les robes simples de l'été. C'est une sorte de boléro croisé à la taille, bordé d'une tresse de soie du ton des lignes quadrillées. Ces lignes sont faites à l'aide de points de reprise en soie ou coton soyeux.

Poser les deux patrons sur le tissu double. Le devant est en deux parties, le dos d'un seul morceau, sans couture. La bordure est faite d'un petit ruban de soie ou d'un galon posé à cheval sur tous les contours.

Ce boléro, très seyant, demande très peu d'étoffe. Vous pourrez donc le tailler dans des rognures et employer velours, soie, ottoman, drap, flanelle. Sur un tissu clair, les lignes de soie seront foncées ; sur un fond sombre, en soie de teinte vive assortie à la robe et au boléro.



# 26 28 15/1930